

OFFRE DE STAGE

Développement de calibration pour l'analyse de sucre

13/02/19

Contexte

Pour remplacer un équipement obsolète utilisé pour l'analyse en ligne de couleur et de granulométrie du sucre, la sucrerie du Gol, établissement de production de sucre appartenant au groupe Tereos, souhaite s'équiper d'un appareil proposé par la société Indatech couplant une caméra hyperspectrale et une sonde multipoint. Ces éléments de spectroscopie nécessitent une calibration, qui sera réalisée par le stagiaire.

Structure d'accueil

Le stagiaire sera rattaché à Matthew Brignon, Ingénieur Procédés et basé à l'usine du Gol (Sucrière de la Réunion – SR), à Saint Louis (Ile de La Réunion).

Encadrement

L'encadrement se fera par les différents partenaires du projet :

- Matthew Brignon pour la sucrerie du Gol
- Camille Roussel pour eRcane
- Fabrice Davrieux pour le CIRAD

Objectif du stage

Le stage aura pour but de réaliser les calibrations de l'appareil afin de prédire la couleur et la granulométrie des sucres.

Missions

- Analyse des spectres : répétabilité, reproductibilité
- Mise en place des bases de données (spectrales et laboratoire)
- Réalisation des calibrations et suivi
- Rédaction de comptes rendus et présentations orales au groupe de suivi du projet.

Profil souhaité

- Stage ou césure, 6 mois, au sein d'un cursus de type Master ou équivalent
- Connaissances en analyses multivariées et statistiques
- Connaissance de la chimiométrie ou spectroscopie serait un réel avantage. Un appui local et des formations complémentaires seront proposés au stagiaire pour compléter ses connaissances.
- Dynamique, rigoureux, capacité d'adaptation, aisance relationnelle
- Permis B souhaité.

Conditions

A partir d'avril 2019

Indemnité mensuelle légale

Billet avion AR remboursé (à hauteur de 1000€)

Tickets restaurants (7€, 60% payé par l'employeur, 40 % charge stagiaire)

Contact : roussel@ercane.re