

# OFFRE D'EMPLOI

---

La **Haute École Louvain en Hainaut**

recrute pour le **Département des Sciences, des Technologies et du Vivant de Montignies-sur-Sambre**

## Plusieurs maitres-assistants – Bachelier des Systèmes alimentaires durables et locaux (H/F/X)

Appel **interne et externe** à candidatures

---

Tous les termes masculins sont épicènes

### 1. **Descriptif de la HELHa**

Envie de vivre une expérience dans une Haute École où l'humain est au centre des préoccupations et où l'administration se structure afin d'être au service des apprentissages ? Envie de relever d'audacieux défis, dans une équipe stimulante ? Envie de développer une première expérience ou de mettre une expérience à profit d'un projet au service du développement professionnel de (jeunes) adultes ? Envie de conjuguer passion et qualité de vie ?

Avec plus de 10.000 étudiants et 1.200 membres du personnel, la HELHa propose un panel de formations diplômantes dans 12 localités hainuyères et une brabançonne. Suite à une absence au sein du Département des Sciences, des Technologies et du Vivant, la HELHa **recrute un profil de maitre-assistant** pour l'implantation de Montignies-sur-Sambre.

### 2. **Descriptif des charges de cours**

- ***Agroécologie et régulation des agroécosystèmes 2 – 36/480h - BLOC 3 – Q1***

A la suite du cours d'agroécologie et régulation des agroécosystèmes développé en bloc 2, les étudiants seront amenés à s'approprier l'ensemble des concepts (principes, piliers et courant de l'agroécologie, biodiversité fonctionnels, désintensification, diversification, gestion des éléments non productifs, diagnostic agroécologique, protection agroécologique des cultures), par la réalisation de travaux pratiques et de visites. En outre, le cours s'intéressera également à comprendre les enjeux et budgets de la PAC.

- **Phytopathologie et phytopharmacie 1 – 48/480h - BLOC 2 – Deuxième quadrimestre (Q2)**

La connaissance des phytopathologies et les moyens de lutte contre celles-ci sont primordiales à la réussite des cultures dans un système alimentaire durable. L'usage de biocides posent question au sein de la société. Il est donc nécessaire de maîtriser leur mise en oeuvre mais aussi leurs impacts sur la santé et les écosystèmes. L'usage des biocides doit se faire dans le respect de la législation qui l'encadre. Une bonne connaissance des phytopathologies et la mise en place de mesures prophylactiques sont essentielles pour développer une agriculture durable.

- **Phytopathologie et phytopharmacie 2 – 24/480h BLOC 3 – Q1**

Voir le descriptif de Phytopathologie et phytopharmacie 1.

- **Ateliers de transformation et de conservation – 60/480h - BLOC 3 (troisième année) – Q1**

Ce cours a pour objectif de former des étudiants aux techniques et aux principes de transformation alimentaire. Les thématiques abordées sont :

- Transformation et conservation du lait ;
- Transformation et conservation des fruits et des légumes ;
- Procédés de fermentation ;
- Panification et la pastification ;
- Procédés de séchage, salage et fumage ;
- Procédés de réfrigération et congélation.

- **Gestion des ressources naturelles – 36/480h BLOC 3 – Q1**

Cette UE est constituée de deux activités d'apprentissage :

- Gestion des ressources naturelles (24/480h). Les thématiques abordées sont :
  - Gestion des énergies ;
  - Gestion des eaux ;
  - Gestion des déchets.
- Smartfarming (12/480h). Les thématiques abordées sont :
  - Les systèmes de positionnement de guidage ;
  - Les robots en agriculture ;
  - Les outils d'aide à la décision (OAD) ;
  - La caractérisation de la variabilité intraparcellaire ;
  - Elevage de précision ;
  - Irrigation de précision.

**Cette charge peut être partagée par plusieurs personnes pour couvrir l'ensemble des activités selon les profils recherchés et les cours concernés.**

### **3. Profil recherché**

- Vous disposez d'un **master en agronomie** ou tout autre titre probant en lien avec les charges de cours proposés ;
- Ou pour le cours de gestion des ressources naturelles, vous disposez d'un master **en Sciences de l'Ingénieur, ingénieur civil, ingénieur industriel** ou tout titre équivalent ;
- Une connaissance de l'enseignement supérieur constitue un atout ;
- Une expérience dans l'enseignement supérieur constitue un atout ;
- Une expérience pertinente en rapport avec le poste à pourvoir constitue un atout.

### **4. Contrat**

- **Régime de travail** : Temps partiel (204/480h)
- **Fonction** : Maitre-assistant
- **Hiérarchie** : sous l'autorité de la direction aux enseignements, Madame Carla CARRASCO LEROY
- **Échelle barémique** : Maitre-Assistant 501 ou 502 (si CAPAES) ou vacataire
- **Type de contrat** : contrat à durée déterminé jusqu'au 13/09/2027 avec possibilité de reconduction ou contrat indépendant ou indépendant complémentaire
- **Lieu de travail** : campus de Montignies-sur-Sambre
- **Date d'entrée en fonction** : dès le 14/09/26

Membres du personnel de la HELHa :

Le type de contrat et la rémunération seront examinés en fonction du statut actuel.

### **5. Dépôt des candidatures**

Pour être prise en considération, toute candidature devra comporter :

- **une lettre de motivation,**
- **un curriculum vitae actualisé,**
- **une copie du ou des diplômes requis.**

Les documents sont à adresser à Alice NOIRET, Directrice des Ressources Humaines, par courrier électronique à [recrutement@helha.be](mailto:recrutement@helha.be), avec pour objet du mail : **26-100 MA SADL**

**Les dossiers de candidatures incomplets ne seront pas intégrés à la sélection.**

Pour toute demande d'information concernant cette offre, vous pouvez contacter Marie André, référente RH, à l'adresse suivante : [andrem@helha.be](mailto:andrem@helha.be)

Date limite d'introduction des candidatures : **mercredi 1er juillet inclus.**

## **6. Procédure de sélection**

- Une présélection sera faite sur la base des dossiers de candidature ;
- Les candidat·e·s retenu·e·s seront invité·e·s à un entretien de sélection sur le campus de Montignies-sur-Sambre, **le mardi 7 juillet en matinée.**

## **7. Avantages travailleurs**

- Un emploi dans un cadre agréable de travail ;
- Une qualité de vie en adéquation avec le travail ;
- Un accompagnement dans l'évolution de carrière (formations, reconnaissance, mobilité interne) ;
- Une politique de formation du personnel : gratuité d'un panel de formations internes (catalogue de formations aux thématiques variées) et temps de formation inclus dans la charge de travail ;
- Une grande souplesse par rapport aux demandes d'aménagement de la carrière professionnelle ;
- L'accessibilité à une offre de mobilité internationale favorisant les échanges, l'enrichissement professionnel et culturel ;
- Une évolution salariale tout au long de la carrière professionnelle avec une échelle barémique conforme aux barèmes de la FWB qui tient compte de l'expérience acquise (sous conditions) ;
- Une mise à disposition d'un ordinateur portable (prestation min d'un mi-temps) ;
- 11 semaines de congés selon le calendrier académique en vigueur ;
- Une possibilité de télétravailler (selon les conditions en vigueur) pour le personnel administratif ;
- Une intervention sur les frais d'inscription pour le membre du personnel et les membres de sa famille (conjoint ou enfants) de la HELHa souhaitant entreprendre des études ;
- Des réductions négociées en faveur du personnel via la Carte PROF (réductions culturelles, loisirs, matériel pédagogique...);
- Un remboursement intégral des frais de transport en commun et une indemnité de remboursement pour les déplacements domicile-travail à vélo.