



In the context of the European project HealthFerm,

The Institute Paul Bocuse Research Center (Lyon, France) and Umeå Universitet are recruiting

1 PhD student in Social science applied to Food, nutrition and culinary field.

The HealthFerm project

Fermented foods are consumed in Europe and across the globe. Especially in the past decades, fermented foods have been hailed for their nutritional and perceived health benefits. Yet little is known about the impact of fermentation on human health or how fermentation can be leveraged to enhance the use of sustainable plant-based raw materials. The new EU research project HealthFerm, a collaboration of 22 partners from across Europe, will shed light on this forward-looking topic. HealthFerm is funded through the European Union's Horizon Europe Framework Programme for Research and Innovation and the Swiss government.

The PhD topic

The PhD (4 years) will focus on uses and representations of plant-based fermented food through an ethnographic study (observations, recordings, and interviews) in 3 countries representing the EU geography and cultural differences: France, Sweden and Romania. The aim is to produce robust knowledge on social and cultural aspects of fermented foods, their meanings, and their potential as markers of healthy, sustainable and ethical consumption. The study will include observation and interviews on-site, collection of data, analysis, and reporting.

Institutional Context

- The early stage researcher will be registered as a PhD-student at Umeå University (UmU, Sweden), and supervised by Pr. Armando Perez-Cueto (UmU) and co-supervised by Dr. Maxime Michaud, Institut Paul Bocuse Research Center (IPBR, Lyon, France).
- The PhD-studies will last **4 years**, according to the standards in the Swedish academic system.
- Main placement during the first 3 years will be at the IPBR-facility in Écully, France. During the 4th year, the placement will be shared between Umeå, Sweden and Écully, France.
- The exact distribution of time between Sweden and France will be defined at the beginning of the PhD, in agreement with all involved parts (the PhD-student and the supervisors) and in relation with the academic requirements at Umeå University.

Job conditions

- Full time position.
- Salary: 27K€/year (gross)
- Partial home-office possible, with respect to job responsibilities.
- Costs during project related travels (i.e., travel, accommodation, daily allowance) will be covered by the project.
- Mandatory company health insurance.
- Benefits in kind meals (on site in France).
- 50% reimbursement of public transport season ticket in France.

Qualifications





Eligible to apply to a PhD-position in Sweden is anyone who fulfill the **basic requirement**, i.e. who have completed a master degree, i.e., completed course requirements of at least 240 ECTS, of which at least 60 ECTS on advanced level, or in any other way within or outside the country acquired essentially equivalent knowledge.

To fulfill the **special requirement** for eligibility to be admitted to graduate level education in PhD-position in Food, Nutrition and Meal Science requires that the applicant has completed course requirements of at least 90 ECTS in either the subject of home and consumer science; food, nutrition and meal science; dietetics; or culinary science. The mastery of social sciences and qualitative research methods is also required. The special requirement can also be fulfilled by those who have acquired corresponding knowledge within or outside the country.

Applicants should be able to express themselves well orally and in writing in English, and in at least one (two appreciated) of these three languages: Swedish, French, Romanian.

Application

- Application deadline: **February 10th, 2023** (11PM CET/French time)
- On-line interviews: February 20th – 24th, 2023
- Applications (1 single pdf) should be sent, in English, to Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com and armando.perez@umu.se and include:
 - a personal letter of application summarizing your scientific interest and justifying why you are applying for the PhD position (max. two pages)
 - CV/résumé that includes relevant academic degrees, previous employment and a list of university courses and grades from these.
 - the transcript of the master's degree certificate
 - the master thesis and any other publications (could be in a separated file)
 - a summary (2-3 pages) of the master thesis and
 - a draft research plan as a work sample of academic proficiency (max. 2 pages excluding references)
 - any other qualifications relevant to the doctoral position
 - contact details for two reference persons

Please note that incomplete applications will not be considered.

Among applicants who meet the eligibility requirements, selection is made considering the following assessment criteria:

- Ability to assimilate the education
- Previous study results
- The quality of the submitted draft research plan, in relation to the focus of the announced PhD-position

The following assessment criteria are applied when assessing the ability to assimilate the education:

- Analytical ability
- Communicative skills in writing and orally
- Critical ability
- Independence
- Achievements within given time frames



Previous education or professional activity may be credited for the PhD-education. However, the fact that an applicant is deemed to be able to obtain previous education or professional activity credited, may not give the applicant priority over other applicants during selection (HF 7 ch. § 41).

Diversity

We are strongly committed in favor of equity and diversity. We welcome applications from visible minorities, women, people with disabilities, ethnic minorities and people with a minority sexual orientation or gender identity. A selection will be made from among eligible candidates on an aggregate basis, and candidates selected for an interview will be contacted.

The Institut Paul Bocuse Research center

The Institut Paul Bocuse is a non-profit school of hospitality management, food service and culinary arts, recognized by the French Ministry of Research and Higher education. The Institut Paul Bocuse trains about 1,000 students each year, at the Bachelor and Master levels. The Institut Paul Bocuse is recognized by the Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation as a higher education institution www.institutpaulbocuse.com

The Institut Paul Bocuse Research Center (IPBR, Lyon, France) is a non-profit research unit dedicated to the scientific investigation of the various factors (social, economic, cognitive and physiological) that underlie and influence human eating behaviors. The Center stands out for its strong roots in societal and industrial contemporary challenges and plays a major role in identifying future practices in the field of food and food service. Institute's general objective is to "take on the challenge of tasty, healthy and sustainable diets, to meet consumer expectations, for all people and in all contexts. The Social Science group investigates the role of the sociocultural dimensions in the transitions toward more sustainable food habits.

Umeå University

Umeå University is one of Sweden's largest institutions of higher education with over 37,000 students and 4,800 faculty and staff. We are characterized by world-leading research in several scientific fields and a multitude of educations ranked highly in international comparison. Umeå University is also the site of the pioneering discovery of the CRISPR-Cas9 genetic scissors - a revolution in genetic engineering that has been awarded the Nobel Prize in Chemistry.

At Umeå University, everything is nearby. Our cohesive campus environment makes it easy to meet, collaborate and exchange knowledge, which promotes a dynamic and open culture where we rejoice in each other's successes. Are you interested in knowing more about Umeå University as a workplace read more at: <https://umu.se/en/work-with-us>

The Department of Food, Nutrition and Culinary Science provides education for students in both first- and second-cycle study programmes for several different professions with Food, Nutrition and Culinary Science as a basis. Our research is focused primarily on interdisciplinary aspects of food and meals. The Department is in a growth phase and currently has about 50 employees, with at present nine PhD-students. Please visit our website for further information, link to the Department (<https://www.umu.se/en/department-of-food-nutrition-and-culinary-science/>)



Dans le contexte du projet européen HealthFerm,

Le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse (Lyon, France) et l'université d'Umeå recrutent

1 doctorant.e en sciences sociales appliquées à l'alimentation, la nutrition et la cuisine.

Le projet HealthFerm

Des aliments fermentés sont consommés en Europe et à travers le monde. Ces dernières décennies, les aliments fermentés ont été plus particulièrement considérés pour leurs bénéfices perçus en termes nutritionnels et sanitaires. Toutefois, on en sait encore peu sur l'impact de la fermentation sur la santé humaine, ni sur la façon dont la fermentation peut permettre la promotion de l'utilisation d'aliments végétaux bruts. Le nouveau projet de recherche européen HealthFerm, faisant collaborer 22 partenaires à travers l'Europe, mettra en lumière ce sujet porteur. HealthFerm est financé à travers le programme Horizon Europe pour la recherche et l'innovation de l'Union Européenne, et par le gouvernement suisse.

Le sujet du doctorat

Le doctorat (4 ans) portera sur les usages et représentations d'aliments végétaux fermentés à travers une étude ethnographique (observations, enregistrements et entretiens) dans 3 pays représentant la diversité géographique et culturelle de l'Union Européenne : la France, la Suède et la Roumanie. Le but est d'acquérir des connaissances solides sur les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation fermentée, ses significations et son potentiel comme indicateurs d'une consommation saine, durable et éthique. L'étude inclura des observations et des entretiens sur site, des collectes de données, leur analyse et la rédaction de rapports.

Contexte institutionnel

- Le/la jeune chercheur.euse sera inscrit.e comme doctorant.e à l'Université d'Umeå (UmU, Sweden), et encadré.e par le Pr. Armando Perez-Cueto (UmU) et co-encadré.e par le Dr. Maxime Michaud du Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse (IPBR, Lyon, France)
- Le doctorat est prévu pour une durée de 4 ans, selon les standards du système académique suédois.
- La localisation principale pendant les trois premières années sera dans les locaux du Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse à Ecully, France. Pendant la 4^{ème} année, la localisation sera partagée entre Umeå (Suède) et Ecully (France).
- La répartition précise du temps entre la France et la Suède sera définie en début de thèse, en accord avec toutes les parties prenantes (le/la doctorant.e et les encadrants) et en lien avec les impératifs académiques de l'Université d'Umeå.

Conditions d'emploi

- Poste à temps plein
- Salaire: 27K€/an (brut)
- Télétravail partiel possible, en respectant les responsabilités liées au poste.
- Les coûts liés aux voyages rendus nécessaires par le projet (c'est-à-dire voyage, logement, allocation quotidienne) sont couverts par le projet.
- Assurance santé complémentaire employeur obligatoire.
- Avantage en nature en repas (sur place à Ecully).
- Prise en charge de 50% des abonnements au transport public en France.



Qualifications requises

Sont éligibles à candidater à un poste de doctorant.e en Suède quiconque remplit les exigences de base, à savoir avoir un niveau Master, c'est-à-dire avoir suivi des cours d'au moins 240 ECTS, dont au moins 60 ECTS de niveau avancé, ou avoir acquis de toute autre manière, à l'intérieur ou à l'extérieur du pays, des connaissances essentiellement équivalentes.

Pour remplir les exigences spécifiques pour être admis à un niveau doctorat en Sciences de l'Alimentation, de la Nutrition et des repas, le.la candidat.e doit avoir suivi des cours équivalents à au moins 90 ECTS dans les sujets soit de sciences domestiques et du consommateur, de sciences de l'alimentation, de la nutrition et des repas, de diététique ou des sciences culinaires. La maîtrise des sciences sociales et des méthodes qualitatives est également nécessaire. Cette exigence particulière peut également être remplie par celles et ceux qui ont acquis les connaissances correspondantes à l'intérieur ou à l'extérieur du pays.

Les candidat.e.s doivent pouvoir s'exprimer correctement à l'oral et à l'écrit en anglais, et dans au moins une (deux appréciées) de ces trois langues : suédois, français, roumain.

Modalités de candidature

- Date limite de candidature : **10 février 2023** (23h, heure française)
- Entretiens en ligne : 20 – 24 février 2023
- Le **dossier de candidature** (un seul pdf) doit être envoyé, en anglais, à Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com et armando.perez@umu.se et inclure :
 - Une lettre de motivation résumant votre intérêt scientifique et justifiant des raisons pour lesquelles vous candidatez pour le poste de doctorant (maximum 2 pages).
 - Un CV qui inclut les diplômes pertinents, les emplois précédents et une liste des cours universitaires et les notes correspondantes.
 - Une copie du diplôme de master.
 - Le mémoire de master et toute autre publication
 - Un résumé (2-3 pages) du mémoire de master et
 - Une ébauche de plan de recherche pour témoigner des compétences académiques. (maximum 2 pages, hors bibliographie)
 - Toute autre qualification pertinente pour le poste
 - Les contacts de deux personnes référentes.

Veillez noter que les candidatures incomplètes ne seront pas prises en compte.

Parmi les candidats qui remplissent les conditions d'admissibilité, la sélection se fait en tenant compte des critères d'évaluation suivants :

- Capacité à assimiler l'enseignement
- Les résultats d'études antérieures La qualité de l'ébauche de plan de recherche soumis, par rapport à l'objectif du poste de doctorant annoncé.

Les critères d'évaluation suivants sont appliqués pour évaluer la capacité à assimiler l'enseignement :

- Capacité d'analyse
- Capacité à communiquer par écrit et oralement
- Capacité critique



- Indépendance
- Respect des délais impartis

Les enseignements ou l'activité professionnelle antérieure peuvent être crédités pour le doctorat. Cependant, le fait qu'un.e candidat.e soit considéré.e comme capable de faire créditer un enseignement ou une activité professionnelle antérieure ne saurait lui donner la priorité sur les autres candidat.e.s lors de la sélection (HF 7 ch. § 41).

Diversité

Nous sommes fortement engagés en faveur de l'équité et de la diversité. Nous accueillons les candidatures de personnes venant de minorités visibles, de femmes, de personnes handicapées, de minorités ethniques et de personnes ayant une orientation sexuelle ou une identité de genre minoritaire. Une sélection sera effectuée parmi les candidat.e.s admissibles sur une base globale, et les candidat.e.s retenue.s pour un entretien seront contacté.e.s.

Le Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse

L'Institut Paul Bocuse est une école d'hôtellerie, de restauration et d'art culinaire à but non lucratif, qui forme environ 1 000 étudiants par an, aux niveaux Bachelor et Master. L'Institut Paul Bocuse est reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation comme un établissement d'enseignement supérieur <https://www.institutpaulbocuse.com>.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse (IPBR, Lyon, France) est une unité de recherche à but non lucratif dédiée à l'étude scientifique des différents facteurs (sociaux, économiques, cognitifs et physiologiques) qui sous-tendent et influencent les comportements alimentaires humains. Le centre se distingue par son fort ancrage dans les défis sociétaux et industriels contemporains et joue un rôle majeur dans la détermination des tendances dans le domaine de l'alimentation et de la restauration. L'objectif général de l'Institut est de "relever le défi d'une alimentation savoureuse, saine et durable, pour répondre aux attentes des consommateurs, pour tous et dans tous les contextes". Le centre est hébergé sur le Campus de l'Institut Paul Bocuse, une école renommée de management de l'hôtellerie et des arts culinaires, à Lyon.

Umeå University

L'université d'Umeå est l'un des plus grands établissements d'enseignement supérieur de Suède, avec plus de 37 000 étudiants et 4 800 professeurs et employés. Nous nous caractérisons par des recherches de premier plan dans plusieurs domaines scientifiques et par une multitude d'enseignements bien situés dans les classements internationaux. L'université d'Umeå est également le site de la découverte pionnière des "ciseaux génétiques" CRISPR-Cas9 - une révolution dans le génie génétique qui a été récompensée par le prix Nobel de chimie.

À l'université d'Umeå, tout est à proximité. L'environnement cohésif de notre campus facilite les rencontres, la collaboration et l'échange de connaissances, ce qui favorise une culture dynamique et ouverte où nous nous réjouissons des succès de chacun. Si vous souhaitez en savoir plus sur l'Université d'Umeå en tant que lieu de travail, consultez le site : <https://umu.se/en/work-with-us>.

Le département des sciences de l'alimentation, de la nutrition et du culinaire propose aux étudiants des programmes d'études de premier et de deuxième cycle pour plusieurs professions différentes ayant pour base l'alimentation, la nutrition et les sciences culinaires. Notre recherche est principalement axée sur les aspects interdisciplinaires de l'alimentation et des repas. Le département



Version Française. *English version available above*

est en phase de croissance et compte actuellement environ 50 employés, dont neuf doctorants. Pour de plus amples informations, veuillez consulter notre site web ([lien vers le département](#))