

Recherche de candidats au doctorat

Bourse de la Fondation de l'ITHQ
pour étudiant de 3^e cycle en recherche



Contexte

La Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec offre une bourse d'étude pour encourager le développement des connaissances dans des thématiques d'intérêt pour le secteur du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration (THR), tout en appuyant le développement d'une main d'œuvre hautement qualifiée en lien avec ce secteur. Cette bourse vise à soutenir un étudiant ou une étudiante qui désire acquérir une formation en recherche dans le cadre d'un programme universitaire de doctorat. Les travaux associés à la présente bourse se réaliseront au sein de l'équipe du GastronomiQc Lab.

Description du projet

Depuis de nombreuses années, des chefs cuisiniers du monde entier se tournent vers la science pour appuyer la création de plats originaux. Par ailleurs l'attrait de l'expertise des chefs cuisiniers en contexte de recherche et développement alimentaire est grandissant. Les avantages de l'interaction entre la science et la cuisine sont mutuels. Les connaissances amenées par les scientifiques de l'alimentation peuvent stimuler une grande créativité chez les chefs, alors que les scientifiques tirent également parti du savoir-faire et de la créativité des chefs qui favorisent l'innovation. Le projet vise à nourrir l'innovation culinaire, à élargir les usages culinaires d'aliments de base typiquement retrouvés au Québec. Dans une démarche misant sur la génération d'une multitude de propriétés sensorielles, particulièrement texturales, en variant les techniques culinaires appliquées à une sélection d'aliments, le projet combinera plusieurs approches et analyses pour évaluer les relations entre les propriétés sensorielles (texturales), la composition globale, la fonctionnalité et les techniques culinaires. Des échanges en équipe multidisciplinaire (science et cuisine) seront au cœur de l'élaboration de la démarche. Les connaissances générées pourront alimenter la démarche d'innovation alimentaire et s'inscriront particulièrement en appui à la valorisation des produits locaux et du savoir-faire culinaire.

Domaine de recherche

- Gastronomie et sciences
- Physicochimie alimentaire
- Fonctionnalité culinaire
- Analyse sensorielle

Direction de recherche

Sylvie Turgeon, Université Laval

Véronique Perreault, ITHQ

Milieu de recherche

Les travaux associés à la présente bourse se réaliseront au sein de l'espace collaboratif que représente le GastronomiQc Lab. GastronomiQc Lab est une unité mixte de recherche (UMR) issue de la mise en commun des expertises et infrastructures de l'ITHQ et de l'Université Laval en appui au développement de la gastronomie québécoise. La Société des casinos du Québec s'est jointe aux deux institutions fondatrices et à leur fondation respective pour soutenir l'UMR à titre de membre fondateur. Le/la titulaire de la bourse effectuera sa formation en recherche principalement au lieu physique du milieu d'accueil, ici l'ITHQ à Montréal (exigence de la Bourse de la Fondation de l'ITHQ). L'ITHQ bénéficie notamment d'une expertise reconnue et d'installations d'exception en cuisine professionnelle. Elle bénéficie également d'un laboratoire de sciences des aliments bien équipé pour les mesures de texture, d'un laboratoire d'analyse sensorielle et de restaurants d'application. Par ailleurs, le/la titulaire de la bourse pourra en complément bénéficier des infrastructures de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation et de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) qui offrent un environnement de recherche très dynamique et comprend de nombreux équipements de pointe.

Profil de candidat(e) recherché(e)

- citoyen/ne canadien/ne ou résident/e permanent/e (critère d'admissibilité pour la bourse de la Fondation de l'ITHQ)
- titulaire d'une maîtrise en sciences des aliments, génie alimentaire ou autre domaine pertinent
- excellence universitaire
- motivation, curiosité, autonomie
- bonnes connaissances en chimie alimentaire
- bonnes connaissances en analyse sensorielle
- bonne disposition au travail d'équipe interdisciplinaire
- connaissances et/ou expérience en cuisine professionnelle/restauration représente un excellent atout

Conditions

Résumé des conditions entourant la bourse de la Fondation de l'ITHQ

La bourse est d'un montant maximal de 21 000 \$ par an (ajusté au prorata si l'étudiant n'est pas inscrit à son programme toute l'année). Une contribution aux frais de recherche et de diffusion maximale de 4 000 \$ par an. La bourse est d'une durée de 1 an, renouvelable 2 fois (pour une durée maximale de 3 ans). L'attribution d'un complément de bourse par l'établissement ou le directeur ou la directrice de recherche est autorisée. Le cumul de bourses n'est cependant pas autorisé.

Contacts

Pour plus d'information, contacter Véronique Perreault : veronique.perreault@ithq.qc.ca

Envoyer les documents suivants à Janie-Ève Thibault : Janie-Eve.Thibault@ithq.qc.ca

- Lettre de motivation
- Curriculum vitæ
- Relevés de notes des 1^{er}, 2^e et 3^e (le cas échéant) cycles universitaires

Date limite pour postuler

Les candidatures seront analysées au fur et à mesure de leur réception jusqu'au 10 novembre 2020 (date révisée)

Début du projet envisagé : session d'hiver 2021