

GT : « EAT3 »

Les candidats doivent posséder des compétences dans les domaines suivants :

■ **Compétences générales :**

- Evaluation des risques sanitaires
- Expertise et connaissances en santé publique
- Analyse des incertitudes
- Statistiques

■ **Compétences scientifiques et techniques spécifiques à l'évaluation des risques liés à l'alimentation :**

- Pratiques alimentaires : préparation des aliments, autoconsommation, modes d'approvisionnement et de production (agricole, industrielle...), restauration hors foyer, etc.
- Alimentation biologique
- Stratégies d'échantillonnage alimentaire
- Evaluation des expositions alimentaires : étude de consommation, traitement des données, méthodes de calculs, appréciation quantitative du risque
- Contamination chimique des aliments (autoconsommation, agriculture biologique, matériaux au contact des aliments, composés néoformés...)

■ **Compétences scientifiques et techniques spécifiques à la chimie analytique :**

- Méthodes analytiques
- Normes appliquées aux méthodes analytiques
- Méthodes d'analyse des composés chimiques dans l'alimentation
- Chimie organique (polluants organiques persistants, composés néoformés, substances issues des matériaux au contact des aliments, résidus de médicaments vétérinaires, résidus de produits phytosanitaires, etc.)
- Chimie inorganique
- Chimie de l'alimentation

■ **Autre compétence :**

- Pratique de la langue anglaise (lu et écrit)