

TECHNICIEN EN BACTERIOLOGIE ANIMALE ET PCR

MISSIONS

Réaliser, à partir de prélèvements, des analyses biologiques qui concourent à la prévention, au dépistage, au diagnostic, au traitement.

ACTIVITES

- **Activités principales :**

- . Aide à la réalisation d'autopsies
- . Réalisation d'analyses
 - bactériologiques (isolement et identification de germes pathogènes)
 - parasitologiques
 - virologiques.
 - PCR

- . Petites opérations de métrologie
- . Gestion des stocks et des commandes
- . Réception et enregistrement des prélèvements
- . Tournées de ramassage de prélèvements

- **Activités spécifiques :**

- . Rendre compte des non-conformités au responsable qualité
- . Appliquer les procédures dans le cadre des accréditations COFRAC

DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

- **Niveau du diplôme :** BTS /DUT biologie, biochimie, biologie moléculaire, microbiologie
- **Niveau :** III minimum
- **Expériences antérieures :** Première expérience dans un laboratoire d'analyses vétérinaires

Numéro de poste :

LABO/

Fiche métier : Technicien de laboratoire

Direction : Direction Générale des Services

Service : Laboratoire Départemental Vétérinaire et Alimentaire

Localisation : EPINAL

Filière : Médico-sociale, technique

Cadre d'emplois : Technicien paramédical, technicien territorial,

Grades possibles :

- **Maximum :** Technicien paramédical de classe supérieure, technicien principal de 1^{ère} classe
- **Minimum :** Technicien paramédical de classe normale, technicien

NBI : OUI NON

Nombre de points attribués :
13

DESIGNATION DES FONCTIONS ELIGIBLES :

Technicien qualifié de laboratoire

| | COMPETENCES REQUISES | | | | |
|---|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| | NIVEAUX | | | | |
| Légende des niveaux de compétences | SAVOIR | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| <p>1 : Niveau de base du domaine ⇒ connaître</p> <p>2 : Niveau de professionnalisme ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes</p> | • Cadre réglementaire des laboratoires | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Procédures et bonnes pratiques en laboratoire | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Bactériologie, virologie, biochimie, parasitologie, immuno-sérologie. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Normes et techniques d'analyse | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Démarches et processus qualité | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Fonctionnement des appareils (métrologie, etc.) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Règles d'hygiène et de sécurité | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Outils informatiques | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Techniques de maintenance des appareils et équipements d'analyse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | • Bases théoriques de physique, chimie et biologie selon les appareils utilisés et les techniques réalisées | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | SAVOIR FAIRE | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| • Contrôler la conformité des prélèvements en fonction des bonnes pratiques en laboratoire | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Effectuer les analyses physiques, chimiques ou bactériologiques à l'aide des techniques appropriées | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Analyser qualitativement et quantitativement un corps en ses divers constituants | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Identifier les éléments, cellules ou micro-organismes normaux ou pathogènes dans les échantillons | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Mettre en œuvre les procédures d'élimination des déchets | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Contrôler la qualité des résultats, vérifier, en cas d'anomalie, les résultats antérieurs | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Vérifier la conformité des matériels électriques et matériels d'analyse | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Vérifier, entretenir et assurer la maintenance courante préventive ou corrective des analyseurs et des | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Rédiger des comptes rendus d'analyses et d'essais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| • Rédiger des formulaires permettant la traçabilité de la mise en œuvre des procédures d'analyse | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | SAVOIR ÊTRE | | | | |
| • Sens du contact, esprit ouvert, esprit d'équipe | | | | | |
| • Organisation, rigueur | | | | | |
| • Curiosité, disponibilité | | | | | |
| • Rapidité et efficacité | | | | | |

CONDITIONS DE TRAVAIL

TEMPS DE TRAVAIL

- **Quotité : 100 %**

- **Disponibilité horaire importante :** OUI NON

- **Modalités particulières de temps de travail**

Astreintes Horaires décalées Travail le week end Travail de nuit

CARACTERISTIQUES RELATIONNELLES

Travail seul Travail en équipe Travail au contact du public

DEPLACEMENTS

- **Déplacements :** Occasionnel Intermittent Fréquent Permanent

- **Permis de conduire :** A B C D EB EC ED

AUTORISATIONS - HABILITATIONS

OUI NON

Si oui, lesquelles : autorisations

Microtracteur tondeuse Tondeuse 4x4 « Reform » Balayeuse aspiratrice Tracteur faucheur
 Engin de chargement < 4,5 T Engin de chargement > 4,5 T Mini-Pelle jusqu'à 6T, Tractopelle,
 Cylindre à conducteur porté < 2,5T, Compacteur > 2,5 T, Chariot élévateur de chantier,
 Engins de viabilité hivernale, Grue auxiliaire de levage, Chariot élévateur, nacelle

Habilitations : électricien Non électricien

EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

OUI NON

Si oui, lesquels :



lunettes
de protection



casque



protections



masque
de soudure



gants



Vêtements



masques



harnais



chaussures,

EXIGENCES LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité, des formations techniques obligatoires et des normes qualité

RESPONSABLE PARCOURS PROFESSIONNELS DRH

NOM : Valérie VILLAUME

☎ : 03.29.29.88.87.

✉ : vvillaume@vosges.fr

PERSONNE A CONTACTER POUR INFORMATION COMPLEMENTAIRE

NOM : Benoit JEANTROUX

☎ : 03.29.38.21.40

✉ : bjeantroux@vosges.fr

DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE

1^{er} septembre 2017