

TECHNICIEN EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Numéro de poste :

LABO/3

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

MISSIONS

- Réaliser, à partir de prélèvements alimentaires, des analyses microbiologiques dans le cadre d'un laboratoire accrédité COFRAC.
- Assurer le maintien du niveau de qualité et la bonne gestion du secteur en coopération avec les deux autres techniciens et le responsable du service.
- Réaliser des prélèvements en restauration privée et collective, dans tous secteurs alimentaire
- Réaliser des formations et des audits en hygiène alimentaire (évolution selon capacités)

ACTIVITES

● **Activités principales :**

Analyses :

- Suivi des procédures techniques, modes opératoires, instructions en collaboration avec les techniciens et le responsable du service
- Veille à l'application des documents qualité
- Conseils techniques auprès des clients
- Préparation des échantillons alimentaires,
- Réalisation des analyses microbiologiques sur les aliments,
- Utilisation du LIMS pour la gestion informatisée des analyses (Diplabo),
- Petites opérations de métrologie,
- Entretien des matériels d'analyse,
- Entretien des surfaces d'analyse.
- Gestion des stocks

Prélèvements :

- Participation aux tournées de prélèvement

● **Activités spécifiques :**

- Rendre compte des non-conformités au responsable qualité
- Participer aux permanences le samedi et jours fériés (par rotation)

DIPLOMES/QUALIFICATIONS NECESSAIRES

- **Niveau du diplôme :** BTS /DUT biologie, biochimie, microbiologie, industries agro-alimentaire
- **Niveau :** III minimum avec expérience
- **Expériences antérieures :** Expérience en analyses alimentaires indispensable

	COMPETENCES REQUISES				
	NIVEAUX				
Légende des niveaux de compétences	SAVOIR				
	1	2	3	4	
1 : Niveau de base du domaine ⇒ connaître	• 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"/>
	• Microbiologie	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
	• Connaissances du monde de la restauration collective et traditionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Management de la qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 : Niveau de professionnalisme ⇒ comprendre, être opérationnel	SAVOIR FAIRE				
	1	2	3	4	
	• Contrôler la conformité des prélèvements en fonction des bonnes pratiques en laboratoire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Effectuer les analyses microbiologiques à l'aide des techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Identifier les 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, la chaîne analytique	<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"/>
	• Rédiger des comptes rendus d'analyses	<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"/>
3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...	• Comprendre les besoins et apporter des solutions adéquates	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	• Interpréter et expliquer aux clients les résultats d'analyse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SAVOIR ÊTRE				
	• Sens du contact, esprit ouvert, facilité à travailler en équipe				
	• Elocution facile, capacité d'écoute				
	• Organisation, rigueur, esprit d'initiative				
	• Curiosité, disponibilité				
	• Rapidité et efficacité				
	4 : Niveau d'analyse ou de stratégie ⇒ faire évoluer, enseigner, gérer des situations complexes				

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

Permis B obligatoire

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

25 août 2017