

## FORMATEUR/AUDITEUR EN HYGIENE ALIMENTAIRE TECHNICIEN EN HYGIENE ALIMENTAIRE

**Numéro de poste :**

LABO/9

**Fiche métier :**

Formateur/Technicien de laboratoire

**Direction :** Direction de l'Attractivité des Territoires

**Service :** Laboratoire Départemental Vétérinaire et Alimentaire

**Localisation :** EPINAL

**Filière :** technique, médico-technique, médico-sociale

**Cadre d'emplois :** Technicien paramédical, technicien territorial

**Grades possibles :**

- **Maximum :** Technicien paramédical de classe supérieure, technicien principal de 1<sup>ère</sup> classe
- **Minimum :** Technicien paramédical de classe normale, technicien territorial

**NBI :**  OUI  NON

**Nombre de points attribués :**  
13

**DESIGNATION DES FONCTIONS ELIGIBLES :**

Technicien qualifié de laboratoire

### MISSIONS

- Mettre en place, organiser et réaliser des formations et des audits en hygiène alimentaire en coopération avec le responsable technique (après une période de formation en interne).
- Prospecter la clientèle.
- 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 autres techniciens et le responsable technique.

### ACTIVITES

● **Activités principales :**

**Formation :**

- Préparer des supports pédagogiques (informatique, papier)
- Réaliser des formations
- Réaliser des audits
- Rédiger des rapports d'audit sur application spécifique

**Analyses :**

- Assurer le suivi des procédures techniques, modes opératoires, instructions en collaboration avec les techniciens et le responsable du service
- Veiller à l'application des documents qualité
- Assurer des conseils techniques auprès des clients
- Réaliser des analyses microbiologiques sur les aliments,
- Utiliser du LIMS pour la gestion informatisée des analyses (Diplabo).

● **Activités spécifiques :**

- Assurer un conseil téléphonique
- Assurer un suivi de l'hygiène alimentaire des collèges du département
- Accompagner les clients dans la mise en place et le suivi du PMS et ainsi que dans la démarche HACCP
- Prospecter des clients (prise de contact, relance, etc)
- Rendre compte de son activité au responsable technique et 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 hygiène et analyses alimentaires indispensable

	COMPETENCES REQUISES		NIVEAUX			
	SAVOIR		1	2	3	4
<p><b>Légende des niveaux de compétences</b></p> <p><b>1 : Niveau de base du domaine</b> ⇒ connaître</p> <p><b>2 : Niveau de professionnalisme</b> ⇒ comprendre, être opérationnel</p> <p><b>3 : Niveau de maîtrise ou d'expertise</b> ⇒ pratiquer, diagnostiquer, proposer des actions...</p> <p><b>4 : Niveau d'analyse ou de stratégie</b> ⇒ 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"/>	
	• 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• Outils informatiques (PowerPoint)	<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"/>	
	• Méthode et pédagogie de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• Maitrise des thèmes concernés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<b>SAVOIR FAIRE</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	• 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 microbiologiques à l'aide des techniques appropriées	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	• Identifier les micro-organismes normaux ou pathogènes dans les échantillons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	
	• Comprendre les besoins et apporter des solutions adéquates	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Former sur les thèmes à maîtriser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
• Adapter les formations aux besoins des utilisateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>SAVOIR ETRE</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sens du contact, esprit ouvert, facilité à travailler en équipe</li> <li>• Elocution facile, capacité d'écoute, présentation</li> <li>• Organisation, rigueur, esprit d'initiative</li> <li>• Curiosité, envie d'apprendre en continu</li> <li>• Souplesse horaire, disponibilité</li> </ul>						

## 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  casque  protections  masque  gants  Vêtements  masques  harnais  chaussures,  
de protection de soudure

### EXIGENCES LIEES AU POSTE

Respect des consignes de sécurité (biologiques en particulier), des formations techniques obligatoires et des normes qualité

#### RESPONSABLE PARCOURS PROFESSIONNELS DRH

**NOM :** Valérie VILLAUME

☎ : 03.29.29.88.87.

✉ : [vvillaume@vosges.fr](mailto:vvillaume@vosges.fr)

#### PERSONNE A CONTACTER POUR INFORMATION COMPLEMENTAIRE

**NOM :** Benoit JEANTROUX

☎ : 03.29.38.21.40

✉ : [bjeantroux@vosges.fr](mailto:bjeantroux@vosges.fr)

#### DATE LIMITE DE DEPOT DE CANDIDATURE

26 janvier 2018