



POSTULER

MANAGER STRATÉGIQUE

- *ADJOINT AU DIRECTEUR TECHNIQUE DU LDA41*
- *RESPONSABLE DU SERVICE HYGIENE ALIMENTAIRE -*
(Cadre d'emplois des ingénieurs territoriaux)

IDENTIFICATION DU POSTE :

- **Localisation fonctionnelle** : Direction générale adjointe Aménagement du territoire
- **Rattachement hiérarchique** : Direction de l'aménagement rural et de l'environnement
- **Affectation** : Laboratoire départemental d'analyses (LDA 41)
- **Lieu d'embauche** : Laboratoire départemental d'analyses (LDA 41) – 4 rue Louis BODIN - Blois
- **Taux du poste** : 100 %
- **N° poste** : 00645
- **Niveau de salaire indicatif proposé** : 45000 euros en brut annuel (en fonction du statut, de l'expérience)
 - **dont régime indemnitaire fonction** : 4700 euros

FINALITÉ DU POSTE :

Le Laboratoire Départemental d'Analyses est rattaché à la Direction Générale Adjointe de l'Aménagement du Territoire. Ses activités sont réparties en deux secteurs, l'hygiène alimentaire (analyses, conseils en entreprises, formations) et l'hydrologie (contrôles sanitaires et environnementaux). Ses agents sont au nombre de 19, répartis sur des fonctions techniques, administratives et managériales. La majorité des activités du LDA 41 sont accréditées Cofrac.

L'adjoint au Directeur technique participe à la direction, l'organisation et la gestion des ressources humaines et matérielles. Il élabore et prépare des propositions d'actions pour le laboratoire (stratégie de développement). Il apporte des conseils techniques aux tiers (clients, élus, prescripteurs).

MISSIONS PRINCIPALES :

■ Hygiène alimentaire

- Diriger l'unité Hygiène alimentaire en assurant l'organisation du service et le management de 6 agents : répartition des tâches, formation, maintien des habilitations, congés,
- Veiller à la bonne qualité des analyses alimentaires, à l'application des référentiels en vigueur,
- Valider et signer les résultats analytiques,
- Assurer les relations avec les clients, les partenaires (DDCSPP, GDS, abattoir...), les fournisseurs et prestataires,
- Établir des devis, des conventions,
- Travailler en collaboration avec la Direction Éducation sur la restauration scolaire (plan alimentaire, suivi analytique, application des Bonnes Pratiques d'hygiène et de l'HACCP),
- Dispenser, auprès des professionnels des métiers de bouches et de la restauration, des formations en Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP,
- Réaliser des diagnostics hygiénoscopiques.

■ Mise en application de la norme NF ISO 17025 v2017

- Faire évoluer le système de management de la qualité,
- Coordonner les actions mises en place.
- S'assurer de l'adéquation entre les procédures et les exigences des normes et des programmes d'accréditation,
- Préparer la Revue de Direction (bilan anomalies, dérogations, réclamations, audits; EIL, évolution et objectifs qualité proposés),
- Animer des réunions d'assurance qualité,
- Coordonner le traitement des travaux non conformes.

■ Adjoint au directeur technique

- Nécessité de compétences complémentaires en hydrologie (analyses bactériologiques et physico-chimiques), calcul des incertitudes, statistiques, management.

COMPÉTENCES REQUISES :

Savoir-faire	Savoir-être	Connaissances
<ul style="list-style-type: none">- Veille technologique et réglementaire sur l'ensemble de l'activité du laboratoire- Utilisation des outils informatiques (Pack Office, logiciels métier)- Calculs d'incertitudes (physico-chimie et bactériologie)	<ul style="list-style-type: none">- Sens du travail en équipe- Esprit d'initiative- Rigueur- Disponibilité	<ul style="list-style-type: none">- Connaissances des méthodes analytiques bactériologique et physico-chimiques- Connaissances de la réglementation dans les domaines de l'hygiène alimentaire.- Bonne maîtrise de l'assurance qualité, de la métrologie et des référentiels Cofrac.

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Formation supérieure (bac+5) en agro-alimentaire, microbiologie et qualité **requis**
- Expérience professionnelle en laboratoire (mission équivalentes au LDA41) **requis**
- Expérience professionnelle en management d'équipe de moyenne dimension

DATE DE CLÔTURE DES CANDIDATURES AU 10 JANVIER 2019

CV ET LETTRE DE MOTIVATION OBLIGATOIRES. LES CANDIDATURES INCOMPLÈTES NE SERONT PAS ÉTUDIÉES

POSTULER