



CHEF DE MISSION OENOLOGIE H/F

Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.

Le Conseil Départemental du Jura (1300 agents permanents, 310 millions d'euros de budget) recrute pour son Service Laboratoire Départemental d'Analyses, un/e Chef de Mission Oenologie à temps complet.

Les candidatures, accompagnées des deux dernières évaluations professionnelles et du dernier arrêté de situation administrative pour les agents titulaires de la fonction publique, sont à adresser à :

**Monsieur le Président du Département du Jura - Direction des Ressources Humaines
17, rue Rouget de Lisle – 39039 LONS LE SAUNIER CEDEX**

Date limite d'envoi des candidatures : 14 décembre 2018

Résidence administrative : POLIGNY

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Par son appui technique aux viticulteurs, le Laboratoire départemental d'analyses du Jura - LDA39, Service du Conseil Départemental du Jura, constitue un pôle analytique incontournable alliant diversité, qualité, proximité, et compétences.

5 millions d'euros de budget, 70 collaborateurs répartis en 5 pôles d'activité :

- Microbiologie des eaux et des produits alimentaires,
- Lait en élevage,
- Oenologie,
- Prélèvement Chimie des eaux,
- Santé Animale.

Sur l'ensemble de ces activités, le LDA39 dispose de 13 programmes d'accréditation COFRAC et des agréments réglementaires démontrant ainsi, sur le long terme, la maîtrise de ses compétences et la crédibilité de sa politique qualité.

Il réalise l'ensemble de ses prestations (analyses microbiologiques, chimiques, physico-chimiques, audits, formations, conseils) sur un large secteur géographique englobant la Franche Comté (principalement le Jura et le Doubs), mais également l'Ain et la Saône et Loire.

Placé/e sous l'autorité hiérarchique du Chef de Service, il/elle est chargé/e de veiller à la bonne organisation de la mission Oenologie pour la réalisation des analyses conformément à la demande du client ainsi qu'à la cohérence de l'activité de son secteur dans le fonctionnement général du laboratoire.

◆ ACTIVITES PRINCIPALES :

- Organiser la gestion de son secteur en veillant à l'adéquation des besoins et des ressources, l'animation et le pilotage de son équipe (6 agents) ;
- Signer les rapports d'analyse et s'engager sur la fiabilité des résultats ;
- Effectuer les conseils, avis et interprétations liés au domaine d'activité ;
- Assurer la veille réglementaire de son secteur ;
- Participer au Comité de pilotage du laboratoire et à la revue de direction ;
- Participer et superviser la comptabilité analytique, suivre les prix de revient des analyses.

Management de la qualité :

- Assurer l'application du système de management qualité au sein de la Mission et être garant du maintien des accréditations COFRAC ;
- Participer aux réunions qualité et être force de propositions pour les sujets abordés, et pour des actions d'amélioration tant pour son secteur que pour le laboratoire ;*
- Réaliser des audits internes et/ou externes.

Gestion du personnel :

- Assurer le maintien des compétences et habilitations du personnel,
- Participer au recrutement des nouveaux personnels,
- Veiller à la sécurité des personnes et des biens, ainsi qu'à l'application de la confidentialité ;
- Surveiller la bonne application des procédures et leur mise à jour ;
- Faire passer les entretiens annuels aux agents sous sa responsabilité ;
- Recenser les besoins en formation, prononcer les habilitations ;
- Accueillir et encadrer les stagiaires de tous niveaux.

Suivi de la relation client et de l'image du Laboratoire :

- Etre l'interface privilégiée avec les clients, fournisseurs et partenaires du Laboratoire,
- Informer sur la qualité des prestations (retours clients) et être force de proposition pour l'amélioration de leur qualité ;
- Conseiller un portefeuille clients, des vendanges jusqu'aux mises en bouteille ;
- Assurer la communication et veiller à l'atteinte des objectifs fixés ;
- Etablir la revue de la demande pour chaque nouveau client ou nouvelle demande ;
- Se tenir disponible pour les visites du public, organiser des rencontres techniques et participer à toute manifestation visant à faire valoir le laboratoire à l'extérieur.

Suivi des matériels et réactifs :

- Superviser la qualification des appareils et leur maintenance ;
- Elaborer les plans d'investissement de son secteur ;
- Assure la bonne tenue des stocks en réalisant les commandes selon les formalités administratives prévues ;
- Participer aux cahiers des charges pour les réactifs et consommables gérés en marchés publics ;
- Participer à l'évaluation annuelle des fournisseurs.

Veille technologique :

- Recueillir, analyser et traiter l'information ;
- Développer de nouvelles méthodes et assurer leur validation ;
- Participer au développement des partenariats scientifiques ;
- Gérer les applications informatiques et suivre le développement du LIMS.

PROFIL DU CANDIDAT

◆ CADRE STATUTAIRE

- Cadre A – filière Technique
- Recrutement par liste d'aptitude, par voie de mutation ou détachement ou à défaut recrutement par voie contractuelle.

◆ PRÉREQUIS (diplôme, expérience, habilitation, permis de conduire...)

- Diplôme d'œnologue ou d'ingénieur / Bac +5 dans le secteur analytique de l'œnologie
- Niveau d'expérience : 3 à 5 ans

SPECIFICITÉS DU POSTE

◆ CONDITIONS D'EXERCICE ET MOYENS TECHNIQUES

- Horaires d'ouverture du laboratoire : 8h30 – 12h00 ; 13h30 – 17h30
- Déplacements locaux et régionaux,
- Utilisation des outils bureautiques : Word, Excel, Powerpoint, Internet, Outlook, Diplabo.

◆ SECURITÉ SANTÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Respect des règles d'hygiène et des consignes de sécurité.

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

◆ COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Maîtriser l'outil informatique (LIMS = DIPLABO),
- Connaissance de l'environnement des laboratoires d'analyses départementaux,

◆ QUALITÉS

- Sens du service au client, anticipation, force de proposition,
- Strict respect de la confidentialité, impartialité, discrétion, sens de l'écoute,
- Sens du travail en équipe, excellent relationnel,
- Rigueur, sens de l'organisation, polyvalence,
- Réactivité, disponibilité, dynamisme,
- Bonnes connaissances des vins jurassiens, dégustateur des vins jaunes.

SALAIRE ET AVANTAGES

- Traitement indiciaire + régime indemnitaire
- Prestations d'action sociale
- Crèche du personnel à Lons-le-Saunier
- Amicale du personnel
- NBI

*Nous vous rappelons que conformément au principe d'égalité d'accès à l'emploi public, cet emploi est ouvert à tous les candidats remplissant les conditions statutaires requises, définies par le statut général des fonctionnaires, la Loi du 26 janvier 1984 portant statut général des fonctionnaires territoriaux et le décret régissant le cadre d'emplois correspondant. Nous vous rappelons toutefois, qu'à titre dérogatoire, **les candidats reconnus travailleurs handicapés peuvent accéder à cet emploi par voie contractuelle***