



Technicien de laboratoire (H/F)

Nature de l'offre : Emploi Permanent

Référence à rappeler : i581-22CC37553A

Rejoindre le Département de l'Isère c'est avoir la possibilité de faire carrière avec des opportunités d'évolution et de mobilité professionnelle pour un parcours diversifié. C'est une collectivité territoriale majeure qui emploie plus de 4700 agents et propose près de 240 métiers différents. Elle accompagne les Isérois dans leur vie quotidienne en matière de santé, solidarité, mobilités, éducation, tourisme ou culture. Garant d'une équité territoriale et sociale, le Département de l'Isère aménage le territoire et protège les plus démunis.

Le Département de l'Isère déploie une politique Ressources Humaines volontariste pour favoriser le recrutement et l'inclusion des personnes en situation de handicap, ainsi que l'accompagnement des agents tout au long de leur parcours professionnel.

Missions :

Réaliser les analyses de bactériologie alimentaire conformément aux référentiels externes (normes AFNOR & référentiels d'accréditation COFRAC) et selon les procédures et modes opératoires en vigueur.

Activités :

- Sous l'autorité du responsable de l'unité, vous réalisez les analyses ou les prestations de l'unité de bactériologie alimentaire : examens bactériologiques à partir de divers produits alimentaires, préparation des réactifs, saisie informatique des résultats et visa technique
- Vous Instruisez, suivez les demandes d'analyses et rédigez les résultats
- vous pouvez être amené à signer des rapports d'analyses
- vous participez à l'amélioration continue de la qualité par la rédaction des documents qualité de l'unité
- Vous gérez les stocks de consommables, de réactifs et le matériel
- Vous gérez la relation client : renseigner les clients à l'accueil ou par téléphone
- Vous gérez l'élimination des déchets spécifiques
- Vous informez et formez les agents de la collectivité, nouveaux arrivants et stagiaires

Compétences requises :

Expérience en microbiologie des aliments
Connaissance en chimie alimentaire
Travail sous accréditation selon la norme ISO 17025
Connaissance de la réglementation hygiène et sécurité
Qualité relationnelle
Sens de l'organisation
Sens des responsabilités
Rigueur
Capacité à travailler en équipe
Savoir rendre compte
Réactivité
Capacité pédagogique

Spécificités du poste :

Participer aux gardes le WE (samedi matin) et jours fériés
Polyvalence
Risques biologiques et/ou chimiques
Confidentialité
Port de la tenue fournie par l'administration
Habilité gestuelle
Assurer la continuité de service
Impartialité

Personnes à contacter :	<p>Questions concernant les missions du poste : Nathalie Crovella-Noire, Directrice adjointe 04 76 03 75 41</p> <p>Questions concernant la procédure de recrutement : Céline Chaumier, Service recrutement, mobilité et compétences 04 76 00 35 84</p>
Date limite de dépôt des candidatures :	15/08/2022

Catégorie statutaire :	<p>Catégorie : B Cadre d'emploi : Techniciens territoriaux, Techniciens paramédicaux (diét., ...) Rifseep : B2 (IFSE = 470 € brut mensuel)</p>
Quotité :	Temps complet
Localisation :	Laboratoire Vétérinaire / Grenoble
Affectation :	Direction de l'aménagement / Laboratoire vétérinaire

Information diverses :

Le Département de l'Isère offre à ses agents la possibilité de bénéficier de différents services:

- Association du personnel (tarifs négociés vacances / loisirs / billetterie, chèques vacances, achats groupés)
- Association sportive du personnel (réductions dans différentes salles de sport, proposition de cours de yoga, Pilates...)
- Adhésion à une complémentaire santé et/ou prévoyance à tarif négocié
- Accès au restaurant administratif ou tickets restaurant
- Plan de déplacement d'administration qui prend en charge le remboursement de packs mobilité (abonnements transports en commun, acquisition d'un vélo et de ses accessoires, indemnités kilométrique vélo).

Autres informations :

Un agent à temps complet travaille 40 heures par semaine, il bénéficie de 31 jours de congés annuels et de 21 jours de RTT. Les agents de la fonction publique ont des possibilités d'évolution ou de mobilité géographique ou fonctionnelle, mais aussi des facilités d'accès à la formation (au-delà du Compte Personnel de Formation, conseils lors des entretiens annuels, accès à un plan de formation fourni, ou à des dispositifs certifiants).