

LE DEPARTEMENT DE LA LOZERE

**recrute par voie statutaire ou à défaut contractuelle pour la Direction
du Laboratoire Départemental d'Analyses**

1 Chef de service relation clientèle, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise), audit, formation et prélèvements en hygiène alimentaire

(Cadre d'emplois des Ingénieurs Territoriaux)

Missions :

Sous l'autorité du Directeur du Laboratoire Départemental d'Analyses, le chef de service contribue à la définition de la politique départementale dans son domaine de compétence et pilote sa mise en œuvre. Il est responsable de l'atteinte des objectifs en assurant la gestion globale du service, son organisation, la planification en fonction des moyens mise à disposition.

A ce titre vous assurez notamment :

- le pilotage d'une équipe de 6 agents

Vous encadrez une équipe de 6 personnes et assurez différentes missions :

- Le chef de service, devra suivre et mettre en œuvre les évolutions des techniques en fonction des demandes des clients et des besoins réglementaires, organiser les plannings analytiques, la commandes des réactifs et consommables de ce secteur, traiter les réclamations en collaboration avec les responsables d'unités et veiller au bon traitement des écarts rencontrés, rédiger les différents documents et processus qualité pour ce secteur d'activité, assurer enfin la relation avec la clientèle du laboratoire, avoir aussi une bonne connaissance des règles en matière d'hygiène et sur l'interprétation des résultats d'analyses d'hygiène alimentaire.
- Auditeur et formateur en hygiène et équilibre alimentaire : effectuer l'accompagnement des plans de maîtrise sanitaire (PMS) et des dossiers d'Agrément Sanitaire (DAS), assurer des formations dans le domaine général de l'hygiène alimentaire et l'équilibre alimentaire pour les établissements ayant un contrat avec le laboratoire, assurer le suivi de la clientèle à la suite des prestations réalisées et les audits internes des entreprises agro-alimentaires.
- Préleveur en hygiène alimentaire effectuer selon les procédures définies, des prélèvements alimentaires dans le cadre des prestations.

La réalisation d'audits qualité ou d'hygiène alimentaire serait un plus.

Profil :

Minimum Bac + 5 en HACCP , nutrition, qualité en secteur agro alimentaire en microbiologie, en génie biologie, en agro-alimentaire, avec une expérience dans un laboratoire accrédité COFRAC pour le guide technique LAB GTA 59, titulaire du permis B. La réalisation d'audits qualité ou d'hygiène alimentaire serait un plus ainsi que la connaissance dans le domaine microbiologique.– Autonome – Adaptable – Capacité à travailler en équipe et à l'animation de réunions et de formation – Force de propositions – Méthodique – Rigoureux – Organisé – Réactif – Capacité managériale.

Résidence administrative fixée à Mende
Poste à pourvoir rapidement
Permis B obligatoire

Pour tout renseignement contacter :
Monsieur Nicolas AZAIS : 04 66 65 72 10

Je vous remercie d'adresser les candidatures (lettre de motivation + CV) à :
Madame la Présidente du Conseil Départemental
Direction des Ressources Humaines, des Assemblées et des Finances
Direction Adjointe en charge des Ressources Humaines
4 rue de la Rovère BP 24
48001 MENDE CEDEX
ou par mail : rh@lozere.fr

Date limite de réception des dossiers : 19 mars 2021