

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 09/07/2018 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	SERVICE : Direction de l'Agriculture - DAG												
2	LIBELLE DU POSTE : Technicien en Agro-alimentaire												
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3												
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B												
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE												
6	IMPUTATION BUDGETAIRE : S/CHAP : 96201 CENTRE DE TRAVAIL : 383 <span style="float: right;">CODE POSTE : 1285 PROGRAMME R.H : 96501</span>												
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : DAG – Cellule recherche et innovation - Papara												
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> Effectue des mesures et des analyses de caractéristiques physico-chimiques et en bactériologie dans le domaine alimentaire. Réalise les essais de transformation suivant un protocole défini. Analyse les problèmes techniques Réalise la mise en route d'équipements techniques. Assure les dégustations d'analyse sensorielle.												
9	EFFECTIFS ENCADRES NOMBRES :												
	<table style="display: inline-table; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">A</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">B</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">C</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">D</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">Autres</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> </tr> </table>		A	B	C	D	Autres		1	1	1	1	
	A	B	C	D	Autres								
	1	1	1	1									
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Ingénieur « procédé » en transformation alimentaire												
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Matériels de laboratoire, poste de travail informatique, accès internet, voiture de service												
12	CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : - Développement de connaissance ; - Confidentialité, rigueur, minutie - Sens d'observation.												
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> - Conditionner et préparer les échantillons pour les analyses en chimie alimentaire ; - Réaliser les manipulations chimiques suivant les protocoles (pesées techniques, solutions chimiques, dilutions...); - Réaliser les analyses en microbiologie alimentaire ; - Réaliser les essais de transformation suivant un protocole établi ; - Saisir les données de résultats ; - Interpréter les résultats d'analyses ; - Rédiger les rapports de suivi et établir des statistiques.												
14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> - Entretien des équipements de transformation ; - Réaliser l'entretien de premier niveau des équipements de laboratoire ; - Signaler les dysfonctionnements ; - Accueillir les promoteurs privés.												

### II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Techniciens
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : BAC+2 avec spécialisation agro-alimentaire (Qualité dans les Industries Agro-alimentaires et les Bio-industries (QIABI))

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	<b>COMPETENCES</b>	<b>S</b>	<b>A</b>	<b>E</b>
	- Maîtrise les techniques et protocoles de prélèvements ;		X	

	- Maîtrise les normes et techniques d'analyse ;		X	
	- Possède les bases théoriques et pratiques en génie alimentaire ;		X	
	- Maîtrise les techniques d'interprétation des résultats d'analyses ;		X	
	- Savoir les techniques de rédaction des rapports d'analyses ;		X	
	- Techniques de base des statistiques ;		X	
	- Techniques de stérilisation ;		X	
	- Savoir les protocoles et techniques d'entretien des équipements de laboratoire ;		X	
	- Règles d'hygiène et de sécurité en laboratoire de transformation ;		X	
	- Normes de sécurité relatives au travail en laboratoire ;	X		
	- Faire preuve de polyvalence, d'organisation, de rigueur, de confidentialité.	X		

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE : Expérience de 2 années minimum en tant que technicien de génie Alimentaire
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :
----	--------------------------------------

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : CDI
----	---------------------------------------------------

Le directeur

Date :

Signature :

L'agent

Date :

Signature :