

## FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : 08/08/2019 BOP

### I – DEFINITION DU POSTE

1	<b>SERVICE : Direction de la Santé</b>
2	<b>LIBELLE DU POSTE : Technicien sanitaire</b>
3	<b>NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3</b>
4	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B</b>
5	<b>CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B</b>
5	<b>FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE</b>
6	<b>IMPUTATION BUDGETAIRE :</b> S/CHAP : 962 02 PROGRAMME R.H : 970 03 <b>CODE POSTE : 2515</b> <b>CENTRE DE TRAVAIL : 322</b>
7	<b>LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : Formations sanitaires de Moorea-Maiao – Hôpital d’Afareaitu - Moorea</b>
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> Le technicien sanitaire est responsable de la cellule d’hygiène et de salubrité publique des Formations sanitaires de Moorea-Maiao. Sous l’autorité du responsable des Formations sanitaires de Moorea-Maiao et en coordination avec le Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique à Papeete, il met en œuvre à Moorea et à Maiao, les missions d’hygiène et de salubrité Publique dans les domaines de l’hygiène de l’environnement et des constructions, de l’hygiène alimentaire et en matière de lutte anti vectorielle.
9	<b>EFFECTIFS ENCADRES</b> A            B            C            D            Autres <b>NOMBRES : Néant</b>
10	<b>SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Responsable des Formations sanitaires de Moorea- Maiao</b>
11	<b>MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : Bureau, téléphone, ordinateur, Email, véhicule de service pour accomplir les missions sur le terrain</b>
12	<b>CONTRAINTES ET AVANTAGES DU POSTE : Déplacements à Maiao par bateau pour effectuer des missions de contrôle.</b>
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organiser et planifier le travail de la cellule d’hygiène et de salubrité publique pour assurer l’exécution des programmes d’activités de contrôle ;</li><li>• Donner son avis sanitaire sur toute demande de permis de construire et de conformité des constructions (instruction des dossiers de demande de permis de construire et visites de conformité) ;</li><li>• Effectuer les prélèvements de contrôle de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, des eaux de baignade en mer, en eau douce ou en piscine et des rejets de station d’épuration d’eaux usées domestiques ;</li><li>• Procéder au contrôle des établissements à caractère alimentaire (snacks, restaurants, magasins), vérifier l’application de la réglementation et la faire appliquer ;</li><li>• Procéder au contrôle sanitaire des établissements touristiques ;</li><li>• Instruire les plaintes ;</li><li>• Donner son avis sanitaire sur les demandes de licence de débit de boissons ;</li><li>• Participer aux enquêtes sanitaires ;</li><li>• Mettre en œuvre les actions de lutte anti vectorielle ;</li><li>• Préparer les projets de correspondances, d’avis, les comptes-rendus de visites et les procès-verbaux de constatation ;</li><li>• Contribuer à l’Education pour la santé et aux programmes mis en place par la cellule de promotion de la santé des formations sanitaires de Moorea-Maiao et concernant son secteur d’activité.</li></ul>
14	<b>ACTIVITES ANNEXES : Participer sur instruction du chef du Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique ou du responsable des Formations sanitaires de Moorea-Maiao, à des opérations ponctuelles en relation avec des situations d’urgence pouvant avoir lieu dans une autre île que Moorea et Maiao.</b>

## II – PROFIL PROFESSIONNEL

15	CADRE D'EMPLOI : Technicien
16	SPECIALITE SOUHAITABLE : DUT ou BTS spécialisé dans les techniques sanitaires

S: Sensibilisation, A: Application; E: Expert

17	COMPETENCES	S	A	E
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sens de la responsabilité</li> <li>▪ Savoir conduire des projets</li> <li>▪ Etre doté de capacités d'analyse et de synthèse</li> <li>▪ Etre force de propositions</li> <li>▪ Rigoureux, organisé, méthodique</li> <li>▪ Sens de la communication</li> <li>▪ Etre pédagogue</li> <li>▪ Aimer travailler sur le terrain</li> <li>▪ Maîtrise des outils de bureautique et de l'outil informatique</li> <li>▪ Avoir des capacités rédactionnelles</li> <li>▪ Etre doté de capacités d'adaptation</li> <li>▪ Savoir travailler en équipe</li> <li>▪ Etre doté de capacités d'initiative</li> <li>▪ Maîtrise de la langue tahitienne</li> <li>▪ Autonome</li> </ul>			X X X X X X X X X X X X X X X

18	EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :
----	--

19	FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE : Formation d'adaptation d'au moins 4 mois au Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique, sis 156 avenue Georges Clémenceau à Papeete-Tahiti
----	--

20	DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE : 3 ans minimum
----	---

Le chef de service

L'agent

Date :

Date :

Signature :

Signature :