

Date :  
25 février 2022

Poste tenu par :
<b>Responsable hiérarchique :</b> Le Chef du Service Chimie alimentaire

## DESCRIPTION DE POSTE

### 1) DENOMINATION DU POSTE :

<b>Aide technicien de laboratoire en chimie Contractuel</b>
---

Grade et filière	ADJOINT TECHNIQUE contractuel / TECHNIQUE
------------------	---

### 2) LES RELATIONS :

#### A) Place dans l'institution

<b>Rattachement hiérarchique</b>
----------------------------------

PÔLE AMENAGEMENT ET DEVELOPPEMENT DES TERRITOIRES				
DIRECTION	SERVICE	CELLULE	LOCALISATION	RESIDENCE ADMINISTRATIVE
Laboratoire départemental de Côte-d'Or	Chimie alimentaire		2 ter, Rue Hoche	DIJON

#### Liaisons fonctionnelles transversales (Infra et inter-service, inter-direction...)

- Infra service
- Inter services

Exercez-vous une fonction d'encadrement fonctionnel ? **NON**  
Nombre de personnes encadrées :

Exercez-vous une fonction d'encadrement technique ? **NON**  
Nombre de personnes encadrées :

#### B) Relations externes

- Usagers du laboratoire, notamment les services du ministère en charge de l'agriculture : DDPP, et les professionnels de l'agroalimentaire

### 3) MISSIONS PRINCIPALES :

- Assure la gestion et la préparation des échantillons,
- Réalise des analyses de laboratoire dans le Service Chimie alimentaire,

### 4) TACHES OU ACTIVITES PRINCIPALES POUR CHAQUE MISSION :

- **Assure la gestion et la préparation des échantillons :**
  - Assure le suivi des échantillons (vérification, acceptation, planification) en tenant compte des dispositions techniques et de celles des clients (notes de service du ministère en charge de l'agriculture notamment) ;
  - Assure la préparation des échantillons dans le respect des modes opératoires (découpe, broyage, lyophilisation, pesée notamment) ;
  - Informe sans délai des difficultés rencontrées.
- **Réalise des analyses de laboratoire dans le Service Chimie alimentaire :**
  - Réalise des analyses de résidus à l'état de traces : analyses de type recherche de promoteurs de croissance, résidus de médicaments vétérinaires, pesticides, métaux lourds...dans le respect des exigences convenues avec les clients (délais, méthode) ;
  - Utilise et contrôle des appareils de pointe en chimie de type LC & GC-MS/MS, totalement pilotés par un système informatique ;
  - Contrôle le bon déroulement du protocole analytique et vérifie la qualité des résultats produits en tenant compte de toutes les dispositions réglementaires (décision européenne 2002/657) et Qualité (guides COFRAC LAB GTA 30 et 45 en particulier) ;
  - Informe sans délai des difficultés rencontrées.

### 5) CONTEXTE PARTICULIER OU SPECIFIQUE AU POSTE :

Cette fonction nécessite si possible un niveau d'étude (bac + 2 minimum de type BTS ou DUT) et / ou d'expérience dans le domaine des techniques de laboratoire d'analyse.

- Travail sous accréditation Qualité COFRAC (référentiel NF EN ISO 17025)
- Respect des consignes hygiène et sécurité
- Manipulations de produits chimiques, obligation de porter des EPI
- Exécution des analyses parfois dans un contexte difficile (contrainte de délai...)

## 6) CAPACITES REQUISES POUR OCCUPER LE POSTE :

### TRONC COMMUN DE COMPÉTENCES

Effectuer les analyses à l'aide des techniques appropriées

Procéder aux divers essais et protocoles de réalisation des analyses

Contrôler la conformité des prélèvements en fonction des bonnes pratiques en laboratoire

Calibrer les analyseurs et étalonner les automates

Interpréter les résultats d'un contrôle de qualité

Mettre en œuvre les procédures d'élimination des déchets suite aux analyses

Appliquer et contrôler l'application des règles en matière d'hygiène et de sécurité

Vérifier, entretenir et assurer la maintenance courante préventive et/ou corrective des analyseurs et des systèmes d'analyse

### COMPÉTENCES SPECIFIQUES

Connaître les bases théoriques de physique, biochimie et biologie selon les appareils utilisés et les analyses réalisées

Connaître les moyens informatiques et les logiciels de contrôle des appareils

Vérifier la cohérence, la précision et la fiabilité des résultats d'analyses

Connaître les enjeux des contrôles sanitaires des milieux, en hygiène alimentaire et dans le domaine de l'eau