

FICHE DE POSTE

Technicien Microbiologie (H/F)

Les candidatures sont à adresser uniquement par courrier électronique aux Responsables du LHE.

1. Etablissement : INSTITUT PASTEUR DE LA GUYANE	
Unité :	Laboratoire Hygiène et Environnement
Adresse :	23, avenue Pasteur – BP. 6010 - 97306 CAYENNE Cedex
2. Personne à contacter	
Nom :	Stéphanie Raffestin
Fonction :	Responsable du Laboratoire Hygiène et Environnement
Adresse :	23, avenue Pasteur – BP. 6010 - 97306 CAYENNE Cedex
Téléphone :	05 94 29 26 10
Télécopie :	05 91 30 56 81
Courriel :	sraffestin@pasteur-cayenne.fr
3. Identification du poste	
Métier :	Technicien Microbiologie (H/F)
Liaison Hiérarchique :	Sous la responsabilité du directeur de l'unité
Liaisons Fonctionnelles :	<p><u>En interne</u> :</p> <p>Techniciens, agent d'accueil, correspondant hygiène et sécurité, responsable technique du secteur, responsable qualité et directeur de l'unité.</p> <p><u>En externe</u> :</p> <p>Clients</p>
Présentation de la structure et de l'équipe :	<p>La Laboratoire Hygiène et Environnement (LHE) est l'un des laboratoires de services de l'Institut Pasteur de la Guyane. L'Institut Pasteur de la Guyane, créée depuis 1940, fait partie du Réseau International des Instituts Pasteur et Instituts associés. C'est un établissement de l'Institut Pasteur, sis à Paris, fondation privée à but non lucratif, reconnue d'utilité publique. Ses missions sont structurées autour de trois axes : les analyses biologiques, les actions de santé publique et les travaux de recherche.</p> <p>Le LHE a pour activité principale le contrôle sanitaire de l'Eau (qualité bactériologique et physico-chimique des eaux de consommation, des eaux douces, eaux sales, eaux de rivière...) coordonné par l'Agence Régionale de Santé (ARS), l'hygiène alimentaire (contrôle microbiologique des aliments pour des industriels, réseaux de distribution ou particuliers) ainsi que l'hygiène hospitalière (analyses microbiologiques air/surfaces). Depuis 2008, le LHE est accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 pour tout son domaine d'activité d'environnement/ qualité de l'eau (analyses bactériologiques et physico-chimiques).</p> <p>L'équipe du LHE se compose de : un directeur également responsable technique</p>

	microbiologie, un adjoint au directeur également responsable technique chimie, cinq techniciens, un responsable qualité, trois agents administratifs, et deux préleveurs.
Horaires de travail :	Base 35 heures – du lundi au vendredi. Possibilité de travailler en dehors de ces horaires ainsi que de nuit ou le week-end et jours fériés en fonction de la charge de travail ou des besoins spécifiques de l'Institut.

4. Activité	
Activités principales :	<p>Mission:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation du planning de travail en collaboration avec les techniciens du secteur et en adéquation avec le planning de prélèvements. • Réalisation des analyses microbiologiques des eaux (méthode par filtration, microplaques) <ul style="list-style-type: none"> ○ Flore totale à 22 et 36°C ○ Coliformes ○ E. coli ○ Entérobactéries ○ Staphylocoques ○ Bactéries et spores anaérobies sulfito-réductrices ○ Légionelles ○ • Réalisation des analyses microbiologiques des Aliments <ul style="list-style-type: none"> ○ Recherche de Salmonelles ○ Recherche des Listeria ○ Flores lactiques ○ Clostridium ○ Staphylocoques ○ • Réalisation des analyses microbiologiques d'environnement hospitalière (Air/Surface) • Validation des résultats d'analyse et proposition d'interprétation • Préparation des milieux de culture et réalisation des contrôles qualité des milieux. • Gestion des commandes et des stocks des consommables. • Gestion du matériel du secteur microbiologie (nettoyage, maintenance, métrologie....) • Participation à la mise en œuvre de la démarche qualité du LHE (NF EN ISO 17025) : réalisation des Essais Inter Laboratoires (EIL), suivi métrologique du matériel du secteur microbiologie, rédaction de documents qualité (MO)...
Risques professionnels liés à l'activité :	Manipulation de microorganismes et de produits chimiques. Risques psychosociaux
Mesures préventives Prises face à ces risques :	Respect des bonnes pratiques professionnelles. Respect des procédures internes et des normes en vigueur. Respect des procédures d'élimination des déchets. Formation interne et/ou externe sur les risques professionnels. Utilisation obligatoire des moyens de protection individuels ou collectifs. Formation interne et/ou externe sur les risques professionnels.

5. Compétences requises	
Savoir faire requis :	Très Bonnes connaissances en microbiologie
Connaissances	Maitrise technique du matériel de laboratoire en microbiologie : rampe de filtration;

associées :	<p>pipettes, micropipettes mono et multicanaux....</p> <p>Compétence dans la réalisation d'ensemencements, des méthodes par filtration, et dans l'identification de différents germes présents dans un échantillon (alimentaire, eau, hospitalier, environnementaux)</p>
-------------	--

6. Qualités requises

- Etre rigoureux et avoir le sens de l'organisation et des responsabilités.
- Dynamisme, Minutie et Autonomie.
- Disponibilité et sens des relations humaines. Capacité d'écoute et de négociation. Diplomatie, maîtrise de soi. Gout du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation et d'anticipation.
- Maîtrise des outils informatique et bureautique.
- Des connaissances en Métrologie (vérification de balance, de pipettes et cartographie d'enceintes climatiques), en biologie moléculaire et en management de la qualité (norme NF EN ISO 17025) seraient un plus.

7. Pré-requis

De formation Minimum bac+2, titulaire d'un BTS Bio-analyses ou équivalence.

8. Expérience conseillée

Une première expérience de 2-3 ans dans un laboratoire de microbiologie environnementale

9. Informations complémentaires

Pour les candidats hors du département de la Guyane, le voyage est à la charge du candidat.
Possibilité d'hébergement temporaire sous conditions.

10. Classement indiciaire et rémunération

Echelle indiciaire :	Echelle 5 : de l'échelon 1-indice 362 à l'échelon 18 - indice 779
Valeur du point d'indice :	5,08 € au 01/02/2017
Rémunération brute :	<p>Entre 1 838,10 € et 3 957,32 €</p> <p>La rémunération brute mensuelle est obtenue en multipliant l'indice par la valeur du point d'indice ci-dessus.</p>
Autres avantages :	Comité d'entreprise – Tickets restaurant