

FICHE DE POSTE

Technicien Microbiologie_ Prélèvement (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 /prélèvement (H/F)
Liaison Hiérarchique :	Sous la responsabilité du responsable de l'unité
Liaisons Fonctionnelles :	<p><u>En interne :</u> Techniciens, agent d'accueil, correspondant hygiène et sécurité, responsable technique du secteur, chargé clientèle, correspondant qualité et responsable de l'unité.</p> <p><u>En externe :</u> 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). Le laboratoire possède également l'agrément du ministère de la Santé pour les analyses du contrôle sanitaire.</p>

	L'équipe du LHE se compose de : un responsable d'Unité également responsable technique microbiologie, un adjoint au responsable d'Unité également responsable technique chimie, cinq techniciens, un ingénieur Formation/Audit/Conseil également correspondant qualité du LHE, trois agents administratifs, et un préleveur.
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 générale : Le technicien microbiologie et prélèvement a pour missions principales de réaliser une partie des analyses microbiologiques sur les deux secteurs microbiologie alimentaire/environnementale et microbiologie des eaux (50 %), en collaboration avec les deux autres techniciens d'analyse. Il est également chargé d'assurer une partie des prélèvements d'échantillons d'aliments et/ou d'eaux et/ou d'origines environnementales (Air/surface) dont hospitalières (50%).</p> <p>Activités générales :</p> <p>Secteur Microbiologie : 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) : Flore totale, Coliformes, <i>E. coli</i>, Entérobactéries, Staphylocoques, Bactéries et spores anaérobies sulfito-réductrices, Légionelle ... Réalisation des analyses microbiologiques des Aliments : Recherche de Salmonelles, <i>Listeria</i>, Flores lactiques, <i>Clostridium</i>, Staphylocoques à coagulase positive, <i>Bacillus cereus</i> ... Réalisation des analyses microbiologiques d'environnement hospitalier (Air/Surface, endoscope, eaux d'hémodialyse) Préparation des milieux de culture et réalisation des contrôles qualité des milieux. Validation des résultats d'analyse et proposition d'interprétation</p> <p>Secteur prélèvement : Réalisation des prélèvements d'eau et d'aliment dans les cadres d'autocontrôles Réalisation des prélèvements d'air et de surface (hôpitaux et autres) Réalisation des mesures terrain de Température, Conductivité, pH et Chlore Planification de sa tournée en relation avec le client et en collaboration avec les techniciens des secteurs microbiologie et physico-chimie Paramétrage de sa tournée sur le LIMS ARES</p> <p>Gestion des commandes et des stocks des consommables secteurs microbiologie et prélèvement. Gestion de l'entretien du véhicule et du matériel de prélèvements et/ou microbiologie</p> <p>Activités Spécifiques :</p> <p>Gestion du système qualité Participation à la mise en œuvre de la démarche qualité du LHE (NF EN ISO CEI 17025),</p>

	<p>la maintenance et l'amélioration du système qualité du LHE Réalisation des essais Inter laboratoires EIL (Secteur microbiologie) Gestion des documents qualité du secteur microbiologie et prélèvement Gestion des non conformités du secteur microbiologie et prélèvement Aide au suivi métrologique du matériel du secteur microbiologie</p> <p>Liaison avec la Clientèle du LHE Veiller au respect des contrats dans le cadre de ces prélèvements Communication de tout changement ou demande spécifique du client au chargé de clientèle du laboratoire ainsi qu'au responsable technique et responsable d'unité En lien avec le responsable d'unité, l'ingénieur formation/audit/conseil et le chargé clientèle, assurer la promotion des services proposés par le laboratoire et contribuer à renforcer ses parts de marché sur le terrain Antilles/Guyane Déplacements réguliers sur la Guyane (Kourou, Sinnamary, St Laurent, Mana...) Etablir des ordres de missions pour ses déplacements et saisir sous GIBUS ses frais de déplacements</p>
Risques professionnels liés à l'activité :	<p>Manipulation de microorganismes et de produits chimiques. Risques psychosociaux</p>
Mesures préventives Prises face à ces risques :	<p>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.</p>

5. Compétences requises

Savoir faire requis :	Très Bonnes connaissances en microbiologie
Connaissances associées :	<p>Maitrise technique du matériel de laboratoire en microbiologie : rampe de filtration; 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> <p>Connaissances des systèmes de management de la qualité souhaitées</p> <p>Une expérience dans les prélèvements serait un plus.</p>

6. Qualités requises

<ul style="list-style-type: none"> -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, maitrise de soi. Gout du travail en équipe. -Capacité d'adaptation et d'anticipation. -Maîtrise des outils informatique et bureautique.
--

7. Pré-requis

De formation <u>Minimum</u> <u>bac+2-3</u> , 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 :	Entre 1 838,10 € et 3 957,32 € La rémunération brute mensuelle est obtenue en multipliant l'indice par la valeur du point d'indice ci-dessus.
Autres avantages :	Comité d'entreprise – Tickets restaurant