

Pôle Aménagement, Développement et Déplacements
Laboratoire Départemental Vétérinaire et d'Hygiène Alimentaire

Offre d'emploi

Technicien de l'unité Qualité Agro-Alimentaire

i138-PT01091

Le Département des Hautes-Alpes regroupe aujourd'hui plus d'un millier d'agents territoriaux au service du département et de ses citoyens. Il recrute régulièrement des collaboratrices et collaborateurs pour améliorer la qualité du service rendu aux Haut-Alpins.

Informations statutaires

Emploi permanent : Oui
Filière(s) : Filière technique
Catégorie(s) : B
Cadre(s) d'emplois : Techniciens territoriaux,

Descriptif du poste

Descriptif de l'emploi

Le Département des Hautes-Alpes recherche un(e) Technicien de l'unité Qualité Agro-Alimentaire.

Missions / Activités

- Gestion des analyses propres à son service, de la prise en charge de l'échantillon au rendu du résultat :
 - Prise en charge de l'échantillon et vérification de sa conformité, stockage ;
 - Réalisation des contrôles nécessaires ;
 - Réalisation des analyses ;
 - Participation dans la validation du résultat d'examen ;
 - Archivage des résultats ;
 - Gestion des produits et matériels consommables de son service ;
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
 - Surveillance, maintenance, entretien de son matériel ;
 - Élimination des déchets créés par son unité ;
- Application permanente du système de management de la qualité selon la norme NF EN ISO 17025

Spécificités du poste / Conditions d'exercice

Conditions et Contraintes d'exercice :

- Organisation du temps de travail : Référence aux différents règlements en vigueur

- Règlement des usages numériques
- Règlement des usages véhicules
- Temps de travail : Règlement Modernisation du Temps de Travail (MOT) et délibération n°7602

Formation à l'habilitation électrique : Oui

Formation à la conduite d'engins :

Formations spécifiques en lien avec le métier exercé.

Risques Professionnels :

Renvoi Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de la Collectivité

Unité de travail : L'administration générale

Règlement Habillement et Équipements de Protection Individuel (EPI) : oui

Obligation de port de vêtements et équipements de protection individuelle (EPI) : oui

Rémunération / RIFSEEP

RIFSEEP : Classification / Cotation : B2

Avantages

- Une souplesse dans la gestion de votre temps de travail : 5 modalités d'organisation possible et possibilité de 40 jours de télétravail par an en organisation flottante.
- Horaires de travail variables : amplitude journalière 7h30-18h30.
- Tickets restaurant : valeur faciale 7€ - (60% pris en charge par l'employeur soit 4.20€) par jour entier travaillé
- Participation prévoyance et mutuelle santé (Contrats collectifs)
- Action sociale : collectivité adhérente au CNAS (équivalent d'un comité d'entreprise qui propose de nombreuses prestations au personnel du Département, dont les chèques vacances)
- Amicale du personnel

Profil du candidat recherché

Prérequis (formations, diplômes, permis)

Permis de conduire : B

Diplômes et formations exigés :

BTS, DUT, licence spécialisé analyse de laboratoire ou équivalent

Formation aux premiers secours souhaitées (SST, GQS, PSC...)

Compétences

Bureautique : Pack office

Détails :

- Qualification ou expérience en microbiologie
- Sens du travail en équipe, sous l'autorité d'une collectivité territoriale ;
- Sens des relations avec les collègues et avec les usagers du laboratoire ;
- Autonomie, rigueur et ponctualité
- Organisation du travail compatible avec l'urgence des rendus d'analyses ;
- Facilité à appréhender la nouveauté et réactivité pour faire face aux demandes des usagers

Expériences

Débutant

Informations complémentaires

Temps de travail : Temps complet
Nb de poste(s) à pourvoir : 1
A pourvoir le : 01/11/2026
Date de fin : 01/11/2028
Date de publication : 25/08/2026
Limite de candidature : 29/09/2026

Modalités de recrutement

Par voie contractuelle

Contacts

Contact RH : Service Recrutement, Formation et Evolutions Professionnelles (recrutement.mobiliteinterne@hautes-alpes.fr - 04 92 40 38 73)
Contact Métier : (-)