



Agent de prélèvement et de collecte au Laboratoire Départemental 31 Eau-Vétérinaire-Air - recrutement en CDD - H/F

Référence : 25-0554

CDD LAUNAGUET C

- ✓ Catégorie : C
- ✓ Cadre Emploi : Adjoints techniques territoriaux
- ✓ Grade : Adjoint technique principal 1ère cl, Adjoint technique principal 2ème cl, Adjoint technique territorial

Présentation de la collectivité, de la direction et du service

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne, collectivité territoriale engagée dans le développement et le bien-être de ses habitants, oeuvre au quotidien pour améliorer la qualité de vie sur l'ensemble de son territoire. Il met en oeuvre des politiques publiques ambitieuses et responsables, visant à répondre aux besoins des Haut-Garonnais dans des domaines clés tels que les solidarités, l'éducation, les transports, la culture et l'aménagement du territoire. En tant qu'acteur central du développement local, le Conseil départemental s'investit dans des projets innovants, visant à garantir une gestion publique efficace, transparente et au plus près des attentes des usagers.

Le **Laboratoire Départemental 31 - Eau, Vétérinaire, Air (LD31EVA)**, direction rattachée au Conseil Départemental de Haute-Garonne, joue un rôle clé dans la préservation de la santé publique et de l'environnement.

Situé en périphérie Est de Toulouse, le LD31EVA dispose d'infrastructures modernes sur 4600 m² et d'équipements de haute technologie, avec une équipe de plus de 160 agents engagés.

Le laboratoire intervient dans des domaines variés et stratégiques :

- Santé animale
- Sécurité sanitaire des populations
- Protection des végétaux
- Surveillance et gestion des ressources en eau, de l'environnement, et des déchets
- Qualité de l'air

Nos expertises et reconnaissances :

- Agrément par les Ministères de la Santé, de l'Environnement et de l'Agriculture
- Accréditation Cofrac sur 22 programmes

Enjeux , Missions, Conditions particulières d'exercice

Enjeux et objectifs du poste :

Conformément aux prescriptions techniques et aux règles d'hygiène et de sécurité, réaliser sur site l'échantillonnage et/ou prélèvements de produits ou de matériaux et effectuer des mesures dans le domaine de l'hygiène alimentaire. Assurer l'acheminement et le stockage des échantillons prélevés.

Missions Principales:

- Participer à l'organisation du planning des tournées de collectes et des Prélèvements
- Préparer la tournée (contact clients, produits et matériels, contrôles...)
- Réaliser sur site les mesures et les prélèvements de produits ou matériaux à analyser, préparer les échantillonnages et les transporter au laboratoire
- Elaborer et vérifier les documents ou supports dématérialisés d'accompagnement des échantillons
- Transmettre les demandes des clients auprès des agents de l'accueil du Laboratoire et assurer les liaisons avec les techniciens des laboratoires (corrélation des analyses...)
- Interpréter les résultats sur le terrain
- Rendre compte des informations clients et des difficultés rencontrées sur le terrain
- Nettoyer, désinfecter tous les matériels utilisés, et les véhicules
- Assurer le suivi des contrats clients liés à son activité
- Traiter les demandes d'interventions non programmées (intervention ponctuelle, pollution...)
- Réaliser l'entretien, la maintenance et la métrologie des matériels utilisés
- Participer à l'amélioration continue du système qualité du laboratoire
- Assurer le suivi et la réalisation des maintenances et réparations du véhicule qui lui est attribué

Conditions particulières d'exercice :

Pas de télétravail possible

Contraintes horaires: Participation aux astreintes (nuits, week-end, jours fériés)

Déplacements: Déplacements fréquents (y compris en dehors de la Haute-Garonne) parfois étalés sur plusieurs jours

Equipements: Manipulations *in situ* de charges (pompes, préleveurs automatiques, débitmètre...)

Autres conditions particulières:

- Laboratoire public, doté de personnel compétent, de locaux fonctionnels et récents, d'équipements de haute technologie.
- Travail sous accréditation Qualité COFRAC (Référentiel NF EN ISO 17025).
- Manipulations de produits chimiques ou biologiques nécessaires à la préparation et à la réalisation des analyses.
- Travail en atmosphère confinée selon les postes.
- Permanences possibles en dehors des horaires de travail
- Disponibilités requises en cas de crises sanitaires ou d'afflux d'échantillons

Lieu de travail: Laboratoire Départemental 31 Eau Vétérinaire Air - 76 Chemin de Boudou - CS 50 013 - 31140 LAUNAGUET

Avantages :

- **Prime semestrielle :** Une prime de 815 EUR net, calculée au prorata temporis, vous est versée en mai et en novembre.

- **Organisation du temps de travail** : Nous proposons des horaires flexibles, avec la possibilité de commencer entre 7h30 et 9h30 et de terminer entre 16h00 et 19h15, tout en respectant le quota horaire journalier via un système de badgeage. Vous avez le choix entre trois formules hebdomadaires :
 - **35 heures** : 25 jours de congés
 - **37h30** : 40 jours de repos (25 jours de congés + RTT)
 - **39 heures** : 48 jours de repos (25 jours de congés + RTT)
- **Avantages sociaux** : Vous pouvez adhérer à des contrats collectifs pour la santé et la prévoyance, négociés avec des partenaires de confiance : la **Mutuelle Nationale Territoriale (MNT)** pour la santé et la **Mutuelle du Rempart** pour la prévoyance. Ces dispositifs permettent de prévenir les situations de précarité tout en favorisant le pouvoir d'achat grâce à des tarifs avantageux.
- **Aide à la mobilité** : Nous prenons en charge 75 % de votre abonnement aux transports en commun (métro, train, vélib, ...), dans la limite réglementaire de 99 EUR par mois.
- **Chèques-vacances** : Selon vos ressources, vous pouvez bénéficier de chèques-vacances.
- **Titres-déjeuner** : Pour les agents travaillant à plus de 500 mètres du restaurant administratif, vous pouvez bénéficier jusqu'à 18 titres par mois d'une valeur de 8,50 EUR chacun.

Profil recherché

SAVOIRS :

- Maîtrise des procédures et techniques de prélèvements, de conditionnement et de stockage des échantillons et des mesures in situ
- Notions des démarches et normes qualité
- Connaissance du Fonctionnement et des règles d'utilisation, d'entretien et de maintenance des appareils et équipements d'analyse
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Connaissance du cadre règlementaire, des bonnes pratiques en laboratoire et techniques d'analyse
- Connaissances en Microbiologie alimentaire

SAVOIR-FAIRE :

- Respecter la durée et les conditions techniques de livraison au laboratoire
- Réagir de façon adaptée en cas d'évènements soudain
- Respecter les exigences des procédures qualité et les règles de confidentialité de documents
- Utiliser l'outil informatique et bureautique
- Veiller à la satisfaction et à la fidélisation du client
- Respecter les contraintes horaires du client et du laboratoire

SAVOIR-ETRE :

Relationnel

Autonomie

Dynamisme

Organisation

Réactivité

Confidentialité

Méthode et rigueur

Travail en équipe

Maîtrise de soi

PROFIL ATTENDU:

Niveau de formation/diplômes obligatoire : Formation scientifique niveau BAC

Certification/Habilitation obligatoire: Permis B

Expérience dans le domaine souhaitée

Ce poste est ouvert aux agents contractuels sur le cadre d'emplois des Adjoints Techniques Territoriaux.

Nous nous engageons sur le processus de recrutement ci-dessous :

- Offre en ligne jusqu'au 11/05/2025
- Analyse et présélection des candidatures à partir du 12/05/2025
- convocation à l'entretien de recrutement à partir du 14/05/2025
- Entretiens de recrutement prévus aux alentours du 22/05/2025
 - Modalités de recrutement : Contractuel
- Intégration du collaborateur possible à partir du 01/06/2025

Informations complémentaires :

Les candidatures (*toutes les pièces composant votre dossier de candidature lettre de motivation + CV + pièces justificatives de votre statut (arrêté de position administrative / diplômes / attestation et liste d'aptitude concours /attestation RQTH ...)*) **doivent être transmises en PDF via le logiciel Altays.**

Les candidatures transmises par mail et/ou incomplètes ne seront pas prises en compte.

Contact RH :

- Emilie GELIS
- Tél: 05 34 33 45 66
- mail: emilie.gelis@cd31.fr