1 chef de service

Référence : 3134-24-0602/SR du 22/03/2024

Employeur : Mairie de Nouméa

Corps ou Cadre d'emploi / Domaine : ingénieur 2ème grade – économie rurale ou environnement

Durée de résidence exigée pour le recrutement sur titre [(1)]:
- économie rurale : au moins égale à 5 ans
- environnement : au moins égale à 10 ans

Poste à pourvoir : susceptible d'être vacant

Direction : des risques sanitaires
Service de l'inspection sanitaire des milieux

Lieu de travail : Nouméa

Date de dépôt de l'offre : Vendredi 22 mars 2024

Date limite de candidature : Vendredi 19 avril 2024

Détails de l'offre :

La ville de Nouméa et ses 1600 collaborateurs sont engagés quotidiennement au service des 100.000 Nouméens. Ils œuvrent au développement de la Ville avec plus de 200 équipements et services en lien avec les nombreux domaines de compétence dévolus à la commune.

La Direction des Risques Sanitaires a pour principale mission de veiller à la sécurité sanitaire de la ville de Nouméa. Elle intervient en matière de surveillance et de protection de la santé publique, comme l'exigent les pouvoirs généraux de police du Maire, notamment sur la surveillance des eaux (de distribution, de baignade et de rejet) et sur l'hygiène de la distribution alimentaire. Elle est également en charge de la lutte anti-vectorielle et participe à la surveillance épidémiologique des maladies transmissibles ainsi qu'à la résolution des problèmes d'insalubrité publique, de dangerosité ou d'insalubrité des immeubles bâtis dans la ville. Elle coordonne les mesures utiles à la résorption des évènements d'urgence sanitaire tels que les épidémies, les pollutions, les toxi-infections alimentaires collectives, les nuisances sanitaires. Elle procède aux enquêtes de salubrité publique nécessaires, applique la police administrative du Maire en matière de salubrité publique et prend des mesures de protection des personnes.

Missions :

Placé sous l'autorité du directeur, le chef de service participe à l'élaboration de la stratégie de son service. Il met en œuvre et évalue les programmes de développement, d'actions, de contrôles, de prévention et de protection en matière de santé environnementale. Il est spécialisé dans le contrôle de la salubrité des milieux à savoir prévenir les risques : d'épidémie en lien avec l'insalubrité des milieux et tout particulièrement les risques alimentaires, d'insalubrité des eaux et de l'air. A ce titre, il contrôle la conformité technique et administrative des productions de son service.

Activités principales :

Il devra notamment :
- Conduire et exploiter des études et programmes de suivi de la qualité environnementale et sanitaire des milieux et équipements
- Formuler des avis sur des dossiers complexes
- Formuler et mettre en œuvre des plans et mesures préventives et correctives
- Participer aux instances de gestion de crise (cellules de crises, etc.)
- Proposer les mesures d'urgence à prendre et contribuer à leur mise en œuvre
- Évaluer les besoins de la population en matière de santé environnementale
- Hiérarchiser les risques et évaluer la faisabilité des réponses préventives et curatives
- Concevoir, appliquer et évaluer les plans de prévention locaux ou supra-locaux, en concertation avec les élus, les services, les partenaires et habitants sous la responsabilité de son directeur

	- Piloter et organiser les programmes de contrôles et organiser les modalités de réponse aux demandes des habitants dans le cadre réglementaire - Définir une stratégie d'intervention (médiation, recommandation amiable, injonction, verbalisation, exécution forcée, etc.) et la procédure appropriée.
Profil du candidat	**Savoir / Connaissance / Diplôme exigé :** - Diplôme de niveau 7 (Bac +5) dans le domaine de l'économie rurale ou de l'environnement - Une expérience sur un poste similaire serait appréciée - Bonnes connaissances des méthodes d'inspection et de contrôle - Connaissances des compétences et fonctionnement des institutions - Maîtrise des méthodes d'analyses des risques, de diagnostic, d'indicateur et de la démarche qualité - Connaissance d'épidémiologie, d'évaluation des risques, de statistiques - Maîtrise de l'organisation de l'exécution et du contrôle des règles d'hygiène notamment alimentaire et des missions réglementaires. - Ce poste requiert de la méthode, de la rigueur, un grand sens de l'écoute, du service public ainsi qu'uneexcellente qualité relationnelle et rédactionnelle. - Il exige une très grande neutralité et un sens aigu de la confidentialité. - Une expérience réussie au contact du public serait un plus.
Contact et informations complémentaires :	Monsieur Laurent VIGNON – directeur – tel : 27.78.61 – mail : laurent.vignon@ville-noumea.nc

POUR RÉPONDRE À CETTE OFFRE

Les candidatures (CV détaillé, lettre de motivation, photocopie des diplômes, fiche de renseignements, attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle, ainsi que la demande de changement de corps ou cadre d'emplois si nécessaire [(2)]) précisant la référence de l'offre doivent parvenir au maire de la Ville de Nouméa **prioritairement** par :

- mail : mairie.recrutement@ville-noumea.nc

En cas d'impossibilité de candidater par le biais de la messagerie électronique, les dossiers de candidatures peuvent parvenir au maire de la ville de Nouméa par :

- voie postale : BP K1 - 98849 Nouméa Cedex
- dépôt physique : 16, rue du général Mangin Nouméa

[(1)]Vous trouverez la liste des pièces à fournir afin de justifier de la citoyenneté ou de la durée de résidence dans le document intitulé "Notice explicative : pièces à fournir pour justifier de votre citoyenneté ou de votre résidence" qui est à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

[(2)]La fiche de renseignements, l'attestation sur l'honneur de non bénéfice de la rupture conventionnelle et la demande de changement de corps ou cadre d'emploi sont à télécharger directement sur la page de garde des avis de vacances de poste sur le site de la DRHFPNC.

Toute candidature incomplète ne pourra être prise en considération.

Les candidatures de fonctionnaires doivent être transmises sous couvert de la voie hiérarchique