FICHE DE MISSION : **Enseignement Technique**

IDENTIFICATION DU POSTE	
Rattachement fonctionnel	DIRECTEUR ADJOINT
Planning	
Lieu d'intervention	L'ensemble des laboratoires alimentaires, ateliers ou laboratoires pharmaceutiques
Type de contrat	Mission spécifique : Enseignements techniques

MISSIONS PRINCIPALES

- ⇨ Enseigner les savoir-faire et savoir-être liés à un métier
- ⇨ Dispenser des techniques professionnelles
- ⇨ Encadrer des jeunes dans une démarche d'apprentissage des techniques liée à un savoir faire
- ⇨ Suivre l'évolution technique de l'apprenti dans son cursus de formation
- ⇨ Appréhender les évolutions techniques du métier enseigné et les intégrer dans sa progression
- ⇨ Appréhender les évolutions techniques et pédagogiques de l'enseignement

ACTIVITES

Réalisations principales :

Pour les enseignants d'alimentaire :

1. *Respecter et faire respecter le PMS* :

- Enseigner la correspondance du Plan de Maitrise Sanitaire en rapport avec le Guide de bonne Pratique d'hygiène dans les laboratoires pédagogiques alimentaires
- Appliquer et faire appliquer les divers protocoles liés à l'hygiène
- Confondre les pratiques d'approche de l'hygiène avec celles de l'entreprise et/ou des obligations réglementaires
- Enseigner les pratiques IMSE avec les méthodes courantes de nettoyage.
- Respecter et faire respecter les directives liées à l'hygiène

2. *Etudier les Autocontrôles avec le responsable HYGIENE* :

- Des prélèvements de surface
- Des audits de laboratoire
- Participer à la mise en place des opérations correctives
- Etre force de proposition sur les opérations correctives
- Informer des contraintes liées à son métier pouvant modifier le PMS
- Contrôler visuellement les températures des productions, des enceintes froides
- Evaluer les contrôles qualitatifs des réceptions Mat 1ere et Productions finies et proposer un ajustement de protocole au coordinateur technique

3. *Appliquer et faire appliquer le protocole de traçabilité* :

- suivre et confondre les différentes notions de traçabilité de matière 1eres et produits finis et en dispenser l'intérêt dans la formation

- Participer à l'organisation du registre des productions finies dans la rédaction des documents d'accompagnement
- Evaluer et vérifier les documents des entrées sorties
- Evaluer la pertinence et la justesse de l'étiquetage des pré-emballés

4. *Evaluer le plan de nettoyage*

- Vérifier et confondre les pratiques de nettoyage avec le Plan de nettoyage actualisé ou à actualiser
- Vérifier et participer à la validation, vérification et autocontrôle liés au nettoyage
- Proposer des interventions techniques sur le plan de nettoyage afin d'en améliorer son acceptation lors de concertation.

5. *Vérifier et tenir compte du* :

- Bon déroulement des interventions liées à la maintenance en correspondance avec la sécurité alimentaire ou la sécurité des personnes
- Respect des règles d'hygiène applicables selon le protocole interne à l'IMSE mais aussi les correspondances réglementaires liées à l'activité de production alimentaire ou gestion des ateliers/laboratoires en lien avec les personnes.
- Entretenir le bon déroulement des différentes fonctionnalités du magasin central dans le cadre des mises à disposition des matières premières et/ou de la restitution de matériel.
- Suivi des observations après les audits internes et externes préventives ou correctives.
- Participer activement à l'inventaire des consommables mis à disposition chaque fois que cela est nécessaire

6. *Participation aux réunions techniques* :

- Participer aux réunions en concertation avec le responsable planning et les coordinateurs métiers (Planification).
- Soumettre à l'ordre du jour les problèmes liés au fonctionnement du laboratoire technique ou pédagogique
- Participer au relevé de décision afin de connaitre les suites à attendre ou à donner
- Soumettre les besoins de réunion afin de planifier de manière chronologique et hiérarchique les temps dédiés.

1) Mission transversale :

- Dans le cadre d'une évolution des besoins et des métiers, les enseignants techniques devront participer à des regroupements spécialisés afin de mettre à l'étude des évolutions pratiques ou pédagogiques

- Dans le cadre de sa mission, l'enseignant technique devra s'organiser pour répondre à sa mission administrative en lien avec une démarche qualité en correspondance avec l'ensemble de l'établissement afin d'harmoniser ses documents ou ses supports pédagogiques

2) Qualité environnement :

- Observer et faire Respecter avec bienveillance le protocole de démarche sur le nettoyage des mains, la tenue et le port des EPI
- Observer et faire respecter avec bienveillance les règles internes à l'IMSE en terme d'hygiène et de sécurité
- Valider le nettoyage du laboratoire ou le rangement
- Entretenir de bonnes relations avec le personnel encadrant et informer son responsable de tout litige ou situation dégradée
- Imposer et faire respecter les règles ou les processus de tri et de traitement des déchets

COMPETENCES REQUISES	
Savoir :	1. Niveau d'étude : Titulaire d'un niveau IV. Connaissance en alimentaire et en hygiène alimentaire (Formation HACCP Indispensable). (Prévoir formation)
Savoir-faire :	2. Technicité de travail : - Maîtriser et respecter l'organisation liée au besoin pédagogique, des produits et des apprentis - Disposer de connaissances sur les produits alimentaires - Disposer de connaissances sur l'hygiène alimentaire - Disposer de connaissances sur l'hygiène des locaux - Disposer de connaissances sur l'utilisation du matériel Informatique - Disposer de connaissances de traitement de texte WORD et de fichiers EXCEL (Prévoir Formation)
Savoir-être ou faire relationnel :	3. Communication et relationnel : - Maîtrise de soi et capacité à travailler dans l'urgence - Sens de l'autonomie, de l'anticipation et de l'initiative - Rigueur, organisation et méthode - Tenir compte des avancements ou des problèmes liés à sa mission à son supérieur. - Respect de la confidentialité -

QUALIFICATION REQUISE	
Langues :	Anglais facultatif
Permis :	Option B Obligatoire

Niveau d'étude :	BAC souhaité

PARTICULARITES DE LA FONCTION

Autonomie :	Le niveau d'autonomie attendue doit être suffisant pour la réalisation et l'organisation de l'ensemble des taches liée à la mission.
Délégation :	Les délégations accordées sont définies dans la fiche de mission et restent conditionnées à la bienveillance du coordinateur métier.
Responsabilité :	La responsabilité peut être engagée en cas de défaut lié à la maitrise des processus.

La définition de fiche de poste est susceptible d'évoluer en fonction des besoins de l'établissement et dans le respect de la qualification de l'intéressé.