Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Secrétariat général **Service des ressources humaines** **Sous-direction mobilité, emplois,carrières** **78, rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **0149554955**	**Note de mobilité** **SG/SRH/SDMEC/2016-316** **13/04/2016**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Appel à candidature en administration centrale : 1 poste à la DGAL/SA/SDSSA

Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) :
Service de l'Alimentation (SA) :
Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SDSSA) :

Chef(fe) du bureau des établissements de transformation et de distribution
Poste n° 42932 - catégorie A - poste susceptible d'être vacant

L'adjointe à la sous-directrice mobilité, emplois, carrières

Signé : Stéphanie FRUGERE

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Direction générale de l'alimentation (DGAL)
Service de l'alimentation (SA)
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)
Bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD)
251, rue de Vaugirard – 75732 PARIS Cedex 15

Chef(fe) du bureau des établissements de transformation et de distribution

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : 42932
Catégorie : A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Classement parcours professionnel postes catégorie : 3</td><td>Cotation part IPF : 4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste susceptible d'être vacant</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Au sein de la SDSSA, le BETD est chargé de la conception, de l'élaboration, de la mise en œuvre et de l'évaluation de l'application de la réglementation sanitaire relative au lait, aux produits d'origine animale transformés (hors produits de la pêche), au transport et à l'entreposage, et à la distribution des denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine (y compris restauration collective et remise directe). Le bureau participe également aux travaux relatifs à la mise en transparence des résultats des contrôles officiels.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Le chef du BETD assure l'encadrement et l'animation d'une équipe constituée de 7 agents et de deux référents nationaux ; Il assure le pilotage de 5 réseaux de personnes ressources, correspondant à un total de 30 inspecteurs, dans les secteurs couverts par le BETD.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des taches à exécuter</td><td colspan="2">Management de l'équipe et encadrement des travaux du bureau : pilotage, coordination des activités.
Actions prioritaires :
- Suivre, préparer et piloter les négociations nationales, européennes et internationales ; les positions françaises et les évolutions de la réglementation nationale ;
- Veiller à la cohérence des outils d'inspection sectoriels avec les dispositions transverses définies, coordonner au niveau national la mise en œuvre et l'évaluation de l'application des méthodes d'inspection,
- Identifier les actions prioritaires en termes de programmation des inspections et de communication en intégrant les différentes données d'entrée disponibles (bilan d'inspection, PS/PC, alerte, avis Anses...) ;
- Veiller, participer, développer la coordination entre les administrations concernées (DGCCRF, DGS, Service de santé des armées) ;
- Etre force de proposition pour l'évolution des modalités de contrôle en sécurité sanitaire des aliments.
Le chef de bureau est aussi directement responsable du suivi de la délégation de service public confiée au Cemafroid.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Relations avec les autres bureaux de la DGAL, les DRAAF et DDI, les autres directions du ministère, les ministères chargés de l'environnement, de l'économie, de la santé, la commission européenne, les instituts techniques, les organisations professionnelles, l'Anses, l'Afnor, le Cofrac.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs :</td><td>Savoir-faire :</td></tr>
<tr><td>Connaissances : en hygiène des aliments, du processus d'inspection, des administrations nationales et de l'environnement institutionnel européen ;
Anglais - outils bureautiques</td><td>Capacité à manager et à piloter une équipe ;
Aptitude à l'analyse et à la synthèse ;
Rigueur et méthode ;
Capacité d'animation ;
Pédagogie ;
Écoute ;
Conciliation et conviction.</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Emmanuelle SOUBEYRAN, Cheffe de service – Tél. : 01.49.55.42.56
emmanuelle.soubeyran@agriculture.gouv.fr
Fany MOLIN, Sous-directrice – Tél. : 01.49.55.84.18
fany.molin@agriculture.gouv.fr
Sylvie VAREILLE, Adjointe à la sous-directrice – Tél. : 01.49.55.84.15
sylvie.vareille@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>