

Fiche de poste Responsable des ateliers

Affectation précise : CICRP – 21 rue Guibal – 13003 MARSEILLE

Intitulé du poste : Responsable des ateliers de restauration

Type de contrat : CDD de droit public avec prise de poste au 01.01.2025 et fin de mission le 31.08.2025

Domaine fonctionnel: Culture et patrimoine

Catégorie statutaire : A

Description de l'employeur :

Le Centre Interdisciplinaire de Conservation et Restauration du Patrimoine (C.I.C.R.P.) assure des missions de service public dans le domaine de la connaissance, de la préservation et de la restauration des biens culturels publics ou privés protégés au titre des Monuments Historiques. Il constitue un point d'appui scientifique et technique pour les politiques publiques dédiées à la sauvegarde et à la mise en valeur du patrimoine.

Le CICRP se développe sur 6500 m² dans les anciennes Friches industrielles de la Seita. Il dispose d'une équipe de 26 permanents et est géré par un Groupement d'intérêt public constitué de l'Etat (Ministère chargé de la Culture), de la Ville de Marseille, du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône.

Description du poste : Le responsable des ateliers aura comme principales missions :

1. Régie des œuvres au sein des ateliers

- Gestion et manipulation des œuvres
- Suivi des localisations des œuvres dans la base Pierre Puget
- Suivi du plan de conservation préventive
- Participation à l'élaboration du plan de sauvegarde des œuvres
- Suivi du plan de sauvegarde des œuvres

2. Régie technique des ateliers

- Suivi de la gestion des espaces et infrastructures liées aux activités des ateliers en lien avec le responsable des bâtiments et de l'exploitation.
- Gestion du matériel disponible dans les ateliers : suivi de la maintenance des équipements et du matériel existants (tables aspirantes, atelier de menuiserie, extraction mobile, bâtis, chevalets, humidificateurs, éclairages, etc.)
- Anticipation des besoins en matériels pour les restaurateurs : élaboration d'un programme d'achat en investissement.
- Conception et réalisation de matériel adapté à l'activité du centre pour les besoins des ateliers de restauration notamment pour les œuvres hors normes

3. Prévention

- Suivi, contrôle et actualisation des règles d'hygiène et de sécurité au sein des ateliers
- Gestion des produits toxiques (stockage, évacuation, extraction)
- Contrôle de l'utilisation des EPI et des matériels de protection (aspirateurs, etc)

4. Accueil et assistance des restaurateurs

- Accueil des restaurateurs et organisation des espaces de travail en fonction du planning des urgences
- Suivi du respect du règlement intérieur des ateliers
- Organisation des aller-voir au sein du CICRP
- Organisation des activités programmées avec les ingénieurs et photographes-radiologues du CICRP

Conditions particulières d'exercice - spécificités du poste/contraintes/sujétions :

Astreintes possibles durant les périodes de fermeture du CICRP

Encadrement d'équipe (oui/non ; le cas échéant le nombre d'agents à encadrer) : **non**

Quotité horaire (temps plein) : 35 h

Télétravail (oui/non) : **non**

Description du profil recherché :

Le responsable des ateliers aura la responsabilité de la régie des œuvres accueillies au CICRP, la régie technique afférente aux espaces consacrés aux ateliers et devra assurer l'accueil et l'assistance des restaurateurs et veiller à la mise en application des règles de prévention

→ Compétences techniques :

Formation initiale et/ou expériences dans le domaine de : niveau maîtrise ou expert

- La régie des œuvres : manipulation, constat d'état, traçabilité des mouvements d'œuvres
- Conservation préventive : gestion des conditions environnementales des œuvres ; prévention et gestion des dégradations (physiques et biologiques).

Formation initiale et/ou expériences dans le domaine de la prévention des risques (hygiène et sécurité) niveau maîtrise

→ Savoir-faire :

Programmation des mouvements d'œuvres

Manipulation des œuvres

Maîtrise de l'outil informatique (pack office, base de données file maker pro)

Fondamentaux de la prise de vues pour les constats d'état

→ Compétences comportementales :

Capacité à gérer les interactions entre les restaurateurs

Capacité à créer un climat de confiance dans les ateliers

Capacité à réagir calmement face aux crises

Capacité à trouver des solutions inventives pour répondre aux besoins matériels des restaurateurs

→ Expérience (débutant, confirmé, expert) : confirmé de préférence

Informations complémentaires :

Liaisons hiérarchiques : *Le titulaire est placé sous l'autorité directe du conservateur en charge du pôle conservation-restauration*

Liaisons fonctionnelles : Pour mener à bien ces missions, il (elle) travaillera en étroite collaboration avec les membres du pôle scientifique : scientifiques du patrimoine, documentalistes, photographes, régisseur des œuvres et des ateliers...

Contact pour information sur le poste :

→ courriel 1 : maxence.mosseron@cicrp.fr

Envoi des candidatures : *la lettre de motivation et le CV doivent obligatoirement être adressés par courriel aux adresses suivantes :*

→ courriel 1 : maxence.mosseron@cicrp.fr

→ courriel 2 : veronique.dupuy@cicrp.fr

La fin de la publication est fixée au 22.11.2024 inclus

Dans le cadre de sa stratégie de Responsabilité Sociale des Organisations (RSO), le Ministère de la Culture et ses établissements publics s'engagent à promouvoir l'égalité professionnelle et la prévention des discriminations dans leurs activités de recrutement. Une cellule d'écoute, d'alerte et de traitement est mise à la disposition des candidats ou des agents qui estimeraient avoir fait l'objet d'une rupture d'égalité de traitement.

Modalités de recrutement : les candidatures seront examinées collégialement par au moins 2 personnes formées au processus de recrutement.

Tous les postes du Ministère de la culture et de ses établissements sont ouverts aux personnes reconnues comme travailleur.se.s handicapé.e.s.