

04/06/2020
CONTRÔLEUR PHYTOSANITAIRE (H/F)
BIERSET

REFERENCE: Le Forem 3203750

Informations générales :

- Nombre de postes demandés :** 1
- Catégorie de métier :** Praticien de santé publique
- Secteur d'activité :** Administration publique générale
- Lieu(x) de travail :**
- BIERSET
LIEGE [ARRONDISSEMENT]
- Votre fonction :**
- Vous êtes responsable des contrôles à l'importation au poste de contrôle frontalier (PCF) de Liège. Il s'agit de contrôles obligatoires sur les biens et les plantes en provenance de pays tiers (= pays n'appartenant pas à l'Union européenne), pour lesquels vous vérifiez si la législation nationale et européenne est respectée. Ces contrôles ont pour but d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire et la qualité de nos aliments afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.
- Vous effectuez des contrôles dans le cadre de la mise en oeuvre du plan de contrôle, de demandes de certificat d'autorisation ou d'un renouvellement de celles-ci.
 - Vous menez 3 types de contrôles: des contrôles documentaires, des contrôles d'identité et des contrôles physiques.
 - Lorsque les conditions d'importation sont respectées et qu'il n'y a pas de risque pour la santé publique ou pour la santé des animaux et des plantes, vous délivrez un certificat d'entrée.
 - Vous prenez des mesures si les expéditions ne sont pas conformes: avertissements, procès-verbaux et saisie de marchandises.
 - Vous êtes responsable du suivi administratif de ces tâches: enregistrement des contrôles et des mesures prises.
 - Vous travaillez avec d'autres administrations ou avec les autorités régionales et locales pour optimiser les contrôles dans leur ensemble.
 - Vous travaillez dans le cadre de la certification ISO 9001 et de l'accréditation ISO 17020. Vous suivez les procédures existantes et proposez des améliorations.

L'exécution de cette fonction nécessite des heures de travail irrégulières et l'utilisation de votre propre véhicule. Vous

effectuez des contrôles le soir, la nuit ou le week-end. Vous travaillez dans un environnement de travail bruyant et aux conditions de température changeante.

Profil du candidat :

Formation(s) :

- Bachelier professionnel - (Bachelor en agronomie)

Description libre :

Compétences comportementales

- Vous créez et améliorez l'esprit d'équipe en partageant vos avis et vos idées et en contribuant à la résolution de conflits entre collègues.
- Vous vous impliquez et démontrez de la volonté et de l'ambition afin de générer des résultats et vous assumez la responsabilité de la qualité des actions entreprises.
- **Vous réagissez au stress en vous focalisant sur le résultat, en contrôlant vos émotions et en adoptant une attitude constructive face à la critique.**

Compétences techniques

- Vous disposez d'une bonne connaissance générale des principes de base en matière de sécurité alimentaire : traçabilité, notification obligatoire, auto-contrôle, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), risques liés à la chaîne alimentaire.
- Vous avez de bonnes capacités de **communication orale** et écrite.

Une bonne motivation est également importante.

Attention ! La compétence en gras est considérée comme particulièrement importante pour la fonction.

Si cette compétence ne répond pas aux exigences de cette fonction, vous ne pourrez pas réussir cette sélection et ne serez pas repris dans la liste des lauréats.

Attention! Pour que votre candidature soit prise en considération, **vous devez vous trouver dans les conditions pour bénéficier d'une convention de premier emploi durant toute la durée du contrat (voir site SPF Emploi > Guide de A à Z > Convention de premier emploi).**

Type :

Régime de travail :

Temps plein de jour

Heures/sem	38h00
Type :	A durée déterminée
Commentaire additionnel :	Dans le cadre d'une convention premier emploi - CDD d'1 an renouvelable
Commentaire (avantages) :	<ul style="list-style-type: none"> • Indemnité mensuelle équivalente à maximum 261,15 EUR/mois (montant indexé) • Allocation et/ou récupération des heures prestées en dehors de l'horaire régulier • indemnité kilométrique (0,3653 EUR/km) pour les déplacements professionnels effectués au sein du champ d'action de votre ULC d'affectation et assurance omnium pour les déplacements de service. • Assurance hospitalisation prise en charge par l'employeur • Prêt d'un ordinateur portable • Intervention dans les frais de connexion ADSL au domicile • Intervention et tarifs avantageux pour les communications et l'internet à partir du GSM • Possibilité de bénéficier d'une allocation de bilinguisme • Nombreuses possibilités de formations (à suivre durant les heures de travail) • Avantages et offres intéressantes grâce à la carte Fed+ • Horaire flexible dans la prestation des 38h par semaine • Possibilité de récupération des heures supplémentaires prestées • 26 jours de congé par an • Divers avantages sociaux

Contact

Nom de l'entreprise :	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Nom de la personne :	Mme Coppola Valérie (Chargée de sélection)
Adresse :	Boulevard du Jardin Botanique 55 1000 Bruxelles BELGIQUE

Téléphone(s) :

Bureau : 02/211 88 56

E-mail :

job@afsca.be

URL :

www.afsca.be

Modalités de candidature :

Intéressé(e) par cet emploi ? Veuillez envoyer une lettre de motivation ainsi que votre CV récent à l'attention de Valérie Coppola à l'adresse mail : job@afsca.be en indiquant *Contrôleur PCF* dans l'objet de votre mail. Seuls les candidats dont le profil répond le mieux aux exigences de la fonction seront invités à participer à la sélection. La date de clôture pour la réception des candidatures sera établie en fonction du nombre de candidatures reçues et **au plus tard le 30/06/2020.**

Attention! Pour que votre candidature soit prise en considération, **vous devez vous trouver dans les conditions pour bénéficier d'une convention de premier emploi** durant toute la durée du contrat (voir site SPF Emploi > Guide de A à Z > Convention de premier emploi).