FICHE DE POSTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Intitulé du poste **:**  Responsable du laboratoire de conservation-restauration, restaurateur du patrimoine |  | Catégorie/ Corps : Catégorie A / CTA Restauration minéraux et métaux |

|  |
| --- |
| Domaine(s) Fonctionnel(s) : |

|  |
| --- |
| Emploi(s) Type : |

|  |
| --- |
| **Localisation administrative et géographique / Affectation :**  Musée d'Archéologie Nationale et Domaine National de Saint-Germain-en-Laye  Place Charles de Gaulle  78105 Saint-Germain-en-Laye cedex |

|  |
| --- |
| **Missions et activités principales :**  ***Responsabilité du laboratoire***  - Organisation du travail sous l'angle technique et humain  - Déterminer le mode opératoire le plus adapté à une demande de réalisation  - Élaborer la planification et la répartition du travail.  - Organiser la conservation et le développement des savoir-faire propres à son atelier  - Gérer les relations avec différents partenaires  - Gestion des marchés publics : rédaction des cahiers des charges, organisation des journées de consultation, organisation de la commission, rédaction des courriers, ouverture des plis, relais auprès des restaurateurs et laboratoires indépendants.  ***Conservation et restauration***  - Réaliser un diagnostic de conservation, sur site ou à la réception de l'œuvre en atelier, dans le cadre d’opérations de restauration programmées ou de conservation préventive.  - Être chargé de l’examen de l'œuvre et de la couverture photographique  - Demander éventuellement des analyses scientifiques sur certains aspects de conservation ou de techniques de restauration  - Rédiger un constat d’état de l'œuvre  - Proposer et mettre en œuvre un ou plusieurs protocole de restauration  - Dialoguer avec différents professionnels de la conservation  - Appliquer différentes techniques de restauration, propres à sa spécialité  - Le cas échéant, infléchir le protocole de restauration en cours d’intervention, en accord avec les professionnels de la conservation  - Actualiser au fil de la restauration un dossier récapitulatif  - Intervenir ponctuellement en salle sur des œuvres exposées, dans le cadre de restaurations urgentes et limitées  - Intervenir en salle suite à des dégradations d'œuvres  - Nettoyer et présenter des œuvres dans le cadre de l’installation d’expositions temporaires  - Participer à la formation et à la diffusion des savoir-faire en matière de conservation et de restauration : encadrement de stagiaires, publications, communications, enseignement.  ***Conservation préventive***  -Analyser les facteurs environnementaux et proposer des modifications afin de prévenir les risques d'altération de l'œuvre ou de la collection  -Planifier et budgétiser la mise en œuvre des mesures préventives nécessaires  -Choisir les modes de conditionnement des œuvres  -Prévoir et fabriquer divers supports et socles pour les expositions temporaires et permanentes, le transport, le stockage  -Contrôler les conditions de transport et de stockage extérieur des œuvres  -Travail de récolement et d'inventaire  ***Expertises et recherches en conservation et restauration***  - Expertise et conseil auprès d’institutions  - Veille scientifique et technique  - Participation à des programmes de recherche  - Participation à des réseaux thématiques (pour les moulages par exemple)  - Formations pour mise à niveau des compétences |

|  |
| --- |
| **Compétences principales mises en œuvre :** |
| **Compétences techniques :**  - Procédures et règles de fonctionnement de l’administration  - Évolution technologique  - Conditions de conservation du patrimoine  - Règles d’hygiène et de sécurité  - Domaine d’exercice de la fonction et ses spécificités  - Techniques traditionnelles et contemporaines dans son domaine d’intervention  - Milieu professionnel  - Histoire et antécédents du domaine d’exercice  - Histoire de l’institution et de ses collections  - Missions de l’établissement |
| **Savoir-faire**  - Conduire des projets  - Planifier, organiser et coordonner l’activité  - Gérer les risques et les urgences  - Maîtriser les compétences techniques relatives à une spécialité de réalisation  - Maîtriser les techniques relatives à une spécialité de restauration  - Comprendre et mettre en œuvre les clauses d’un cahier des charges  - Agir sur les organisations  - Préparer, défendre et exécuter un budget  - Valoriser l’activité du service et communiquer  - Assurer un rôle de conseil et d’expertise dans son domaine de spécialités  - Intégrer les règles d’hygiène et de sécurité à sa démarche  - Transmettre des informations, des savoirs et des savoir-faire  - Être capable de veille  - Rendre compte à sa hiérarchie  - Animer une équipe  - Gérer les situations individuelles et collectives de l’équipe  - Mobiliser et fédérer des compétences multiples  - Se coordonner avec d’autres domaines d’expertise  - Gérer les relations avec différents partenaires |
| **Savoir-être (compétences comportementales)**  - Sens de l’analyse  - Sens de l’innovation / créativité  - Sens de l’initiative  - Être rigoureux  - Sens des relations humaines  - Avoir l’esprit d’équipe  - Être à l’écoute  - Faire preuve d’autorité  - Sens de l’organisation  - Sens des responsabilités  - Réactivité |

|  |
| --- |
| **Environnement professionnel :**   1. **Liaisons hiérarchiques :** 2. -Adjoint au chef d'établissement, directeur du pôle scientifique 3. - Directeur du SCN  **Liaisons fonctionnelles :** 4. - Ensemble du pôle scientifique 5. - Secrétariat général |
|  |
| **Perspectives d'évolution :** |

|  |
| --- |
| **Spécificités du poste / Contraintes / Sujétions :**  **-** Travail exercé au sein d’ateliers organisés par spécialités  - Possibilité d’adaptation des horaires de travail, en fonction des nécessités  - Possibilité d’interventions extérieures sur site  - Manipulation possible d’outils et/ou de produits dangereux |

|  |
| --- |
| **Profil du candidat recherché (le cas échéant)** |

|  |
| --- |
| **Qui contacter ?** |

Date de mise à jour de la fiche de poste :