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 :