



**Ju
ra**
.fr
CONSEIL DÉPARTEMENTAL

APPRENTI/E ŒNOLOGUE

Engagé en faveur de l'égalité des droits et des chances, le Département du Jura souhaite prévenir les discriminations et promouvoir la diversité.

Le Conseil Départemental du Jura (1300 agents permanents, 365.6 millions d'euros de budget) recrute pour son Service Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA39), un/e apprenti/e dans le secteur Œnologie

Les candidatures sont à adresser :

**Monsieur le Président du Département du Jura
Direction des Ressources Humaines**

17, Rue Rouget de Lisle – 39039 Lons-le-Saunier cedex

ou à l'adresse mail suivante : postulerenligne@jura.fr

avec pour objet du mail : **NOM Prénom – Apprenti/e ŒNOLOGUE**

Date limite d'envoi des candidatures : 26 avril 2024

Résidence administrative : POLIGNY

DÉFINITION DU POSTE

◆ MISSION, CADRE ET CONTEXTE DU POSTE

Le LDA39 est un véritable plateau technique qui permet de surveiller et de garantir la santé de l'homme, de l'animal et de l'environnement, d'apporter un soutien aux filières jurassiennes (filieres agricoles notamment dans le cadre des AOP fromagères et viticoles et filières industrielles). Il offre un service public de proximité hautement spécialisé dans 5 domaines d'activité : L'eau, la santé animale, l'hygiène et la sécurité alimentaire, la qualité du lait, la qualité des vins. Des prestations d'audit, de conseil et de formation viennent s'ajouter au panel analytique.

Le succès du LDA 39 repose sur un triptyque : la proximité, la compétence, la qualité. Et, serait-on tenté d'ajouter, la passion du travail bien fait, abouti. C'est ce que l'on appelle le facteur humain, à l'œuvre dans le cadre d'un service public spécifique, évoluant dans un univers concurrentiel.

6 million de CA, plus de 3 millions d'analyses réalisées chaque année, 80 agents : le LDA39 fonctionne comme une véritable entreprise !

Le LDA 39 est accrédité COFRAC selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 au service des professionnels et des particuliers, sous le n°1-0656.

L'apprenti/e sera placé/e sous l'autorité hiérarchique du chef de mission du secteur Œnologie Mr ZBYRKO Antoine

◆ ACTIVITES PRINCIPALES :

Il/elle est chargé/e de :

- Se former sur l'ensemble des paramètres analytiques du secteur Œnologie
- Accompagner les deux Œnologues du service dans leurs différentes missions
- Réaliser des prélèvements sur le terrain de savagnins en vieillissement
- Soutien technique lors de la période de vendanges
- Développer l'utilisation de la cytométrie de flux pour différentes problématiques
- Participer au maintien de la qualité en lien avec l'accréditation COFRAC
- Participer à la gestion des stocks réactifs et consommables
- Utiliser, contrôler et entretenir le matériel
- Découvrir les différentes matrices de l'AOC jura (Vins tranquilles, effervescents, Vin de paille, Macvin, Vin sous voile...)

DOMAINES ET MISSIONS SUR LESQUELS S'APPUIE LA FORMATION

◆ CHIMIE

- Chimie du vin
- Principes analytiques sur la matrice vin
- Normes réglementaires des différents produits viticoles
- Aptitudes à l'examen organoleptique d'un vin

◆ MICROBIOLOGIE

- Connaissance et utilisation des techniques de microbiologie
- Connaissance des différents principes fermentaires dans le vin

◆ Qualité

- Sensibilité au domaine de la qualité
- Connaître et appliquer les référentiels et les exigences pour l'accréditation Cofrac. Appliquer les consignes de confidentialité.
- Veille documentaire auprès des documents de l'OIV
- Utilisation du logiciel de gestion de la qualité KALILAB

PROFIL DU CANDIDAT

◆ Recrutement dans le cadre d'une formation par alternance

- Diplôme préparé : DNO (Diplôme National d'œnologie)

◆ PRÉREQUIS

- Niveau Licence : Microbiologie ou chimie ou Sciences de la vigne

COMPÉTENCES TECHNIQUES ET QUALITÉS REQUISES

◆ COMPÉTENCES et MOYENS TECHNIQUES

- Permis B
- Maîtrise des outils de bureautique
- Lecture de l'anglais scientifique

◆ QUALITÉS

- Respect de la confidentialité, impartialité ;
- Rigueur, sens de l'organisation, polyvalence ;
- Sens du travail en équipe et du relationnel ;
- Capacité d'analyse, objectivité ;
- Esprit critique, force de proposition.

SALAIRE ET AVANTAGES

- Rémunération liée à l'âge
- Prestations d'action sociale (chèques vacances, tickets restaurant...)
- Amicale du personnel

Nota Benné :

Le Département du Jura collecte et exploite des données personnelles vous concernant. La finalité est le traitement de votre candidature. Votre CV et votre lettre de motivation ne sont traités que par les agents habilités du fait de leur mission « recrutement ».

Vos données seront conservées selon les prescriptions du code du patrimoine et des Archives départementales du Jura.

Vous disposez d'un droit d'accès, d'information et de rectification à l'égard de vos données que vous pouvez exercer à l'adresse suivante : donnees@jura.fr.