

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

37

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	C D'AGGLOMERATION TOUR(S) PLUS	Technicien	Patrimoine bâti Responsable des bâtiments	B	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2017-06-3118
<p><b>Intitulé du poste:</b> Un conducteur d'opération bâtiment</p> <p>Ses missions consistent dans - La conduite d'opération de construction et/ou de réhabilitation de bâtiments dans le cadre de projets nouveaux, toutes compétences confondues. - La gestion technique du patrimoine Le service travaille en lien avec : - la Direction de l'Energie qui assure l'assistance technique concernant les lots électricité courants forts, chauffage, ventilation, climatisation, - La direction des Finances et notamment la cellule Marchés Publics, - La Direction des Affaires Juridiques et Domaniales. Il s'agit du remplacement d'un technicien en charge de la conduite d'opérations bâtiment. Placé sous l'autorité de la directrice des bâtiments, il (elle) aura pour mission principale la conduite d'opération, de manière autonome, de projets bâtiment, en neuf comme en réhabilitation, toutes compétences de la métropole confondues, c'est à dire : - Le suivi global à caractère technique, administratif et financier de ses opérations, - L'élaboration des programmes, - les études de faisabilité, - le montage des dossiers de consultation de maîtrise d'œuvre, - Le montage des dossiers de consultation des entreprises et intervenants satellites, - l'analyse des offres de tous les intervenants, - le suivi et la validation des missions de conception, - Le suivi des travaux, - Les opérations de réception, - Le contrôle des DOE, - Le suivi de la GPA, - L'assistance technique pour l'instruction des mémoires en réclamation. Par ailleurs, ses missions secondaires consistent en : - Le suivi technique de DSP des piscines : o assistance à l'élaboration des cahiers des charges de désignation/renouvellement, o assistance à l'élaboration des plans de maintenance o contrôle des délégataires - L'assistance technique pour le suivi des sinistres et des procédures contentieuses dans le cadre de la garantie décennale,</p>								
37	C D'AGGLOMERATION TOUR(S) PLUS	Adjoint technique	Transports et déplacements Chargée / Chargé de projets mobilité durable	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3119
<p><b>Intitulé du poste:</b> adjoint technique Maison du Vélo</p> <p>Gestion matérielle de l'équipement, notamment su stationnement, de l'atelier et des consignes bagages Accueil des visiteurs Etre le référent de la Maison du Vélo pour les balades ainsi que pour les itinéraires cyclables de randonnée sur la Métropole</p>								
37	CC CHINON VIENNE ET LOIRE	Adjoint technique	Education et animation Agente / Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant	C	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2017-06-3120
<p><b>Intitulé du poste:</b> CONDUCTEUR DE CAR CONDUCTEUR DE CAR SCOLAIRE</p>								
37	CC LOCHES SUD TOURAINE	Ingénieur	Développement territorial Chargée / Chargé du développement territorial	A	Fin de contrat	tmpCom		CDG37-2017-06-3121

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chargé d'entreprises et référent emploi-formation                      Chargé d'entreprises et animation économique et référent mission emploi-formation dont les missions seraient les suivantes : - Construire la stratégie pluriannuelle de la GPEC et la mettre en œuvre, - Développer des contacts réguliers et suivre des entreprises cibles du territoire pour connaître et accompagner ces établissements et leurs projets, - Détecter leurs besoins, les soutenir dans leurs projets et faciliter les relations avec les interlocuteurs pouvant répondre à leur problématique, - Etre référent emploi-formation auprès de l'équipe et fédérer les actions emploi-formation.</p>								
37	CC TOURAINE OUEST VAL DE LOIRE	Educateur jeunes enfants Educ. princ. jeunes enfants	Education et animation Directrice / Directeur enfance-jeunesse-éducation	B	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2017-06-3122
<p><b>Intitulé du poste:</b> DIRECTEUR ADJOINT DE MULTI ACCUEIL                      Assure sous l'autorité de la Directrice - Assurer la gestion de la structure en l'absence de la Directrice - Administrative - Financière - Développer les partenariats Garantir la qualité de l'accueil - Accueillir la famille - Accompagner l'enfant - Elaborer et mettre en œuvre les documents de référence d'une structure petite enfance en lien avec la Directrice - Garantir l'hygiène et la sécurité en lien avec la Directrice et l'équipe Manager le personnel en lien et en l'absence de la Directrice - Support technique à l'équipe, en lien avec la Directrice Réunion en soirée, manifestations possibles le week-end. Horaires irréguliers, voire décalés, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public. Disponibilité</p>								
37	CCAS DE TOURS	Attaché Attaché hors cl. Attaché principal	Affaires générales Assistante / Assistant de direction	A	Retraite	tmpCom		CDG37-2017-06-3123
<p><b>Intitulé du poste:</b> CHARGE DE MISSION / DIRECTION GENERALE / POSTE 32                      Cordonne les missions ponctuelles ou récurrentes qui lui sont confiées en transversalité avec l'ensemble des services du CCAS</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Asst conservation Asst conservation pr. 2e cl.	Etablissements et services patrimoniaux Chargée / Chargé d'accueil et de surveillance du patrimoine	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3124
<p><b>Intitulé du poste:</b> Guide                      - Accueil et information du public - Conduite des visites - Gestion de la caisse, billetterie et boutique-souvenirs - Participation aux animations culturelles Participation à la surveillance du site, ainsi qu'à l'ouverture et fermeture des portes.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Ingénieur	Imprimerie Cheffe / Chef d'atelier d'imprimerie	A	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3125

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef du Service</p> <p>Assure la gestion des travaux et veille au bon déroulement des activités suivantes : - Définition et mise en œuvre du programme de production - Suivi de la fabrication, de la mise en page à la finition - Evaluation et contrôle de la qualité des travaux (charte graphique) - Contrôle et application de la charte graphique - Contrôle des approvisionnements et livraisons dans les services, veille technique, application des normes en vigueur. Gestion administrative : - Suivi de l'exécution du budget de fonctionnement - Contrôle administratif et comptable des commandes - Production de statistiques financières.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Technicien Technicien pr. de 2ème cl.	Infrastructures Cheffe / Chef d'équipe d'entretien et d'exploitation voirie et réseaux divers	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3126
<p><b>Intitulé du poste:</b> Adjoint au responsable secteur d'exploitation</p> <p>Chargé de la définition et de la mise en œuvre des politiques départementales en termes d'entretien et d'exploitation des infrastructures : - animation de la politique de sécurité routière : représenter le service auprès des collectivités et des partenaires extérieurs, - élaboration de programmes d'entretien et d'exploitation en cohérence avec les politiques locales et les plans liés à l'exploitation, - préparation et la mise en œuvre d'une stratégie pluriannuelle d'entretien du patrimoine de voirie, - exploitation du réseau en relation avec les autres gestionnaires et les concessionnaires : assurer une exploitation du patrimoine de voirie en garantissant la sécurité des agents et des usagers, gérer le domaine public routier, traduire les orientations stratégiques de gestion du patrimoine et d'usage de l'espace public dans un règlement de voirie, - gestion du patrimoine d'ouvrages d'art : définir la politique de maintenance du patrimoine d'ouvrages d'art Planifier les travaux d'entretien préventif, - planification et la programmation des opérations de voirie : définir les orientations stratégiques en investissement et en entretien du patrimoine de voirie et les décliner opérationnellement, - conception et le pilotage d'un plan de viabilité hivernale.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise Agent maîtrise princ.	Bibliothèques et centres documentaires Chargée / Chargé d'accueil en bibliothèque	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3127
<p><b>Intitulé du poste:</b> Agent de logistique</p> <p>- Portage et livraison des documents dans les bibliothèques - Rangement des documents - Enregistrement des prêts et retours - Suivi des mouvements des collections et des mobiliers (tableaux de bord) - Entretien et suivi des véhicules de service : contrôle technique, entretien mécanique et suivi des carnets de bord - Aide logistique aux prestations mises en place par la Direction (action culturelle, formations, expositions, ...) - Accueil physique et téléphonique en remplacement.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Rédacteur	Affaires générales Chargée / Chargé d'accueil	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3128
<p><b>Intitulé du poste:</b> Fonctions d'agent d'accueil et de gardiennage</p> <p>L'agent assure l'accueil du public (réception de dossiers d'usagers, délivrance d'informations de 1er niveau), l'ouverture du bâtiment, la surveillance des alarmes et la sécurité de l'immeuble, la gestion du planning de réservation et la préparation des salles de réunion et des salles de permanence, la prise en charge et l'accompagnement des stagiaires d'écoles, les fonctions de mandataire suppléant pour la régie de recettes des centres de vacances. L'agent est l'interlocuteur privilégiée des différents services et directions du Conseil départemental ainsi que des entreprises pour les missions qui lui sont confiées. L'agent assure les missions définies par le règlement de gardiennage, la mise à jour du registre de sécurité, le contrôle hebdomadaire des défibrillateurs.</p>								

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Asst conservation	Bibliothèques et centres documentaires Documentaliste	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3129
<p><b>Intitulé du poste:</b> Archiviste et documentaliste</p> <p>L'agent procède à la numérisation des collections en fonction du programme fixé par la direction, assure la sauvegarde des fonds et collections photographiques des archives et maintient leur environnement, assure une fonction de conseil et d'expertise technique et scientifique, participe à la valorisation des collections photographiques, préside la salle de lecture par roulement, s'occupe de la gestion des matériels</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3130
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3131
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3132

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3133
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3134
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3135
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3136
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3137

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3138
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3139
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3140
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3141
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3142

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	CONSEIL DEPARTEMENTAL D'INDRE ET LOIRE	Agent maîtrise princ.	Restauration collective Responsable qualité en restauration collective	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3143
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef de cuisine</p> <p>En sa qualité de chef de cuisine, l'agent participe à la conception, réalise les menus servis en restauration collective (environ 330 repas/jour), dirige une équipe de cuisine (4 agents), coordonne l'activité sous l'autorité du Chef d'établissement, assure les opérations matérielles relatives à la gestion des stocks de matériels et de denrées alimentaires. A ce titre, l'agent est chargé de préparer les commandes d'approvisionnement en fonction des stocks, réceptionner, vérifier, transporter, stocker, distribuer les produits et matériels, dresser l'inventaire, contrôler l'état de consommation ou d'utilisation des produits, suivre les fiches de stocks, préparer, remettre en température, dresser et distribuer les plats (service en self), assurer le nettoyage de la cuisine et des matériels utilisés, surveiller et contrôler les protocoles de nettoyage et de maintenance des matériels et des locaux de restauration, participer à la commission restauration et apporter des conseils en matière diététique et d'hygiène alimentaire, participer à l'élaboration des menus en respectant un budget défini et en atteignant les objectifs fixés (lutte contre le gaspillage alimentaire), accueillir les commerciaux et les stagiaires, mettre en place les protocoles alimentaires en relation avec le médecin scolaire, mettre en place le tri sélectif. L'agent peut être amené à effectuer des remplacements dans d'autres collèges.</p>								
37	MAIRIE DE BOSSEE	Adjoint technique	Entretien et services généraux Agente / Agent de services polyvalent-e en milieu rural	C	Création d'emploi	TmpNon	26:00	CDG37-2017-06-3144
<p><b>Intitulé du poste:</b> Adjoint Technique Polyvalent</p> <p>Nettoyage des locaux municipaux Suivi des stocks des produits d'entretien Aide à l'organisation des cérémonies Aide à l'entretien des espaces verts</p>								
37	MAIRIE DE CHARENTILLY	Adjoint technique	Entretien et services généraux Agente / Agent de services polyvalent-e en milieu rural	C	Création d'emploi	TmpNon	15:00	CDG37-2017-06-3145

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<b>Intitulé du poste:</b> Agent polyvalent MISSIONS ET ACTIVITÉS : • Distribuer et servir les repas à la cantine • Accompagner les enfants pendant le temps du repas • Accueillir les enfants et les parents lors de l'accueil périscolaire • Accompagner les enfants sur les trajets école-garderie • Surveillance des enfants à la garderie périscolaire. • Nettoyer les locaux administratifs, techniques ou spécialisés • Trier et évacuer les déchets courants • Contrôler l'état de propreté des locaux • Activités spécifiques • Animation d'activités pendant les temps d'activités scolaires								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Attaché	Ressources humaines Responsable de la gestion administrative du personnel	A	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3146
<b>Intitulé du poste:</b> Responsable de la Gestion des Ressources Humaines Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Ingénieur	Systèmes d'information et TIC Responsable production et support des systèmes d'information	A	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3147
<b>Intitulé du poste:</b> Responsable systèmes d'information Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Adjoint administratif	Affaires générales Assistante / Assistant de gestion administrative	C	Mutation interne	tmpCom		CDG37-2017-06-3148
<b>Intitulé du poste:</b> Assistante Election/Recensement de la Population Assistante Election/Recensement de la Population								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Technicien	Restauration collective Responsable de production culinaire	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3149
<b>Intitulé du poste:</b> Responsable Logistique Promotion Interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Technicien	Systèmes d'information et TIC Responsable des études et applications des systèmes d'information	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3150

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<b>Intitulé du poste:</b> Architecte système et réseau Architecte système et réseau								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Technicien	Développement territorial Chargée / Chargé d'études	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3151
<b>Intitulé du poste:</b> Dessinateur - Projecteur CAO en Bâtiment - Architecture Dessinateur- Projecteur CAO en Bâtiment - Architecture								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Technicien pr. de 2ème cl.	Développement territorial Chargée / Chargé d'études	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3152
<b>Intitulé du poste:</b> Technicien Gestionnaire des Energies et des Fluides Technicien Gestionnaire des Energies et des Fluides								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Rédacteur	Education et animation Coordonnatrice / Coordonnateur enfance-jeunesse-éducation	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3153
<b>Intitulé du poste:</b> Responsable administrative de l'espace Famille de la Direction Education Jeunesse Responsable administrative de l'Espace Famille de la Direction Education Jeunesse								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Rédacteur	Ressources humaines Assistante / Assistant de gestion ressources humaines	B	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3154
<b>Intitulé du poste:</b> Gestionnaire des contrats aidés Gestionnaire des contrats aidés								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Adjoint adm. princ. 2e cl.	Affaires générales Assistante / Assistant de direction	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3155
<b>Intitulé du poste:</b> Assistante Administrative de M. Le Maire Assistante Administrative de M. Le Maire								

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Entretien et services généraux Manutentionnaire	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3156
<b>Intitulé du poste:</b> Service Logistique Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3157
<b>Intitulé du poste:</b> Nettoyage des locaux Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Arts et techniques du spectacle Régisseuse / Régisseur de spectacle et d'évènementiel	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3158
<b>Intitulé du poste:</b> Régisseur polyvalent Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Entretien et services généraux Chargée / Chargé de propreté des locaux	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3159
<b>Intitulé du poste:</b> Entretien des locaux Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Patrimoine bâti Assistante / Assistant de suivi de travaux bâtiment	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3160
<b>Intitulé du poste:</b> Assistant Technique - Electricité Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Communication Chargée / Chargé de communication	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3161

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<b>Intitulé du poste:</b> Aide au pôle promotion de la Ville Promotion interne								
37	MAIRIE DE JOUE LES TOURS	Agent maîtrise	Restauration collective Responsable de production culinaire	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3162
<b>Intitulé du poste:</b> Responsable Ateliers Chaud et Froid Promotion interne								
37	MAIRIE DE LA CROIX EN TOURAINE	Adjoint adm. princ. 1e cl. Adjoint adm. princ. 2e cl.	Ressources humaines Assistante / Assistant de gestion ressources humaines	C	Retraite	tmpCom		CDG37-2017-06-3163
<b>Intitulé du poste:</b> GESTION ADMINISTRATIVE RESSOURCES HUMAINES ET COMPTABILITE Sous l'autorité du Maire, des Élus, de la Secrétaire Générale MISSIONS : GESTION ADMINISTRATIVE DU PERSONNEL - GESTION ADMINISTRATIVE DIVERSE ET COMPTABILITE								
37	MAIRIE DE LA RICHE	Auxiliaire puér. princ. 1e cl.	Education et animation Agente / Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant	C	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2017-06-3164
<b>Intitulé du poste:</b> AUXILIAIRES DE PUERICULTURE Sous l'autorité de la coordinatrice du service petite enfance, l'agent organise et réalise l'accueil d'enfants âgés de 10 semaines à 4 ans ainsi que les activités qui contribuent à leur développement dans le cadre du projet d'établissement et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.								
37	MAIRIE DE LA RICHE	Auxiliaire puér. princ. 1e cl.	Education et animation Agente / Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant	C	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2017-06-3165
<b>Intitulé du poste:</b> AUXILIAIRES DE PUERICULTURE Sous l'autorité de la coordinatrice du service petite enfance, l'agent organise et réalise l'accueil d'enfants âgés de 10 semaines à 4 ans ainsi que les activités qui contribuent à leur développement dans le cadre du projet d'établissement et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.								
37	MAIRIE DE LARCAY	Technicien	Affaires générales Responsable des services techniques	B	Retraite	tmpCom		CDG37-2017-06-3166

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<b>Intitulé du poste:</b> Directeur des services techniques (h/) Conseiller et assister techniquement les élus sur les projets de la commune Mettre en œuvre les projets dans le secteur technique Assurer le suivi et le contrôle des travaux communaux Diriger, coordonner et animer l'équipe technique (7 agents : bâtiment, espaces verts, voirie, eau et assainissement) Préparer et suivre les marchés publics Participer à l'élaboration et au suivi des budgets								
37	MAIRIE DE LUYNES	Adjoint d'animation	Education et animation Animatrice / Animateur enfance-jeunesse	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3167
<b>Intitulé du poste:</b> ANIMATRICE Missions assurées normalement par l'agent à ce poste 1. Planification, organisation et évaluation de projets d'activités 2. Animation des groupes d'enfants. 3. Application et contrôle des règles de sécurité. 4. Dialogue local et accueil du public. Missions assurées occasionnellement - Animation des différents projets (carnaval, semaine du goût....) - Animation passerelles sur les différentes structures municipales - Animation méridienne								
37	MAIRIE DE MONTS	Adjoint technique	Affaires générales Chargée / Chargé d'accueil	C	Création d'emploi	tmpCom		CDG37-2017-06-3168
<b>Intitulé du poste:</b> Sécurité abords des écoles et collaborateur administratif Assurer la sécurité à l'entrée et sorties des écoles Être le régisseur suppléant du marché Être le régisseur des locations mini golf et tennis Tâches administratives								
37	MAIRIE DE SAINT CYR SUR LOIRE	Adjoint technique	Restauration collective Agente / Agent de restauration	C	Disponibilité	TmpNon	25:00	CDG37-2017-06-3169
<b>Intitulé du poste:</b> Surveillante et agent d'entretien de restaurant scolaire et agent d'entretien des locaux scolaires Accueil des enfants durant le temps de la pause méridienne. Participation à l'éducation et à l'assistance des enfants durant le temps du repas. Surveillance des enfants et proposition d'activités. Entretien des salles de restauration. Entretien des locaux scolaires.								
37	MAIRIE DE TOURS	Attaché Attaché principal	Communication Chargée / Chargé de communication	A	Mutation externe	tmpCom		CDG37-2017-06-3170
<b>Intitulé du poste:</b> Un chargé de Communication (H/F) Sous l'autorité du Responsable de la Communication, l'agent conçoit et met en œuvre des actions de communication et développe la création, la qualité et la cohérence des formes et des contenus de communication.								
37	MAIRIE DE VOUVRAY	A.S.E.M. princ. 2e cl.	Education et animation Agente / Agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant	C	Retraite	TmpNon	30:00	CDG37-2017-06-3171

**Annexe à l'arrêté n°17-230 du 15/06/2017 du Président du Centre de Gestion Liste des vacances ou créations d'emplois - Publicité : CIG**

Dép	Collectivité ou Etablissement	Grade(s)	Famille de métiers Métier	Cat	Motif	Tps	Nb d'H.	N° d'enregistr
<p><b>Intitulé du poste:</b> ATSEM</p> <p>Missions principales : - Accueillir avec l'enseignant les enfants et les parents - Aider l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie - Surveiller la sécurité et l'hygiène des enfants - Assister l'enseignant dans la préparation et/ou l'animation des activités pédagogiques - Aménager et entretenir les locaux et les matériaux destinés aux enfants - Transmettre les informations - Participer au projet éducatif Missions spécifiques : - Lors du temps de restauration scolaire : encadrer les enfants au cours des repas ; mettre des activités adaptées au temps du midi - Prendre en charge les enfants avant et après le repas - Accompagner les enfants à la sieste - Participer aux temps périscolaires et extrascolaires</p>								
37	SDIS	Rédacteur pr. 2e cl. Rédacteur pr. 1re cl.	Affaires générales Assistante / Assistant de direction	B	Disponibilité	tmpCom		CDG37-2017-06-3172
<p><b>Intitulé du poste:</b> Chef du Secrétariat de Direction</p> <p>- Assurer l'encadrement, la coordination et la gestion administrative du secrétariat de Direction (Président du Conseil d'Administration et élus du Bureau - Directeur Départemental - Directeur Départemental Adjoint - Directeur de l'Administration, des Finances et des Ressources Humaines - Directeur des Unités Territoriales) - Assister le Directeur Départemental - Assurer la gestion des réponses aux enquêtes INFOSDIS, ADF, Inspection - Organiser et mettre en oeuvre les déplacements et rencontres du Directeur Départemental - Participer à la préparation des manifestations d'ampleur départementale (Sainte Barbe, Congrès,...)</p>								