

Responsable du centre de restauration et d'études archéologiques municipal (F/H)

Service : Centre de Restauration et d'Etudes Archéologiques Municipal (C.R.E.A.M)

PROFIL DE POSTE

Effectifs du service :
 . un assistant administratif
 . 6 restaurateurs (dont le responsable)

Poste n°PT01_00459

Catégorie : A

Fiche établie le

Cadre d'emplois de référence : attachés territoriaux de conservation du patrimoine

Poste créé le

Supérieur hiérarchique : Directeur du patrimoine

Contexte :

Fort de plus d'un demi-siècle d'existence, Le CREAM se consacre à la conservation et la restauration d'objets archéologiques et historiques, qu'ils proviennent de fonds anciens de musées, ou de découvertes récentes réalisées au cours d'opérations d'archéologie préventive ou programmée.

C'est ainsi que les conservateurs-restaurateurs à travers leur spécialité, exercent leur pratique sur des objets couvrant une très vaste amplitude chronologique qui, depuis le Paléolithique illustrent les périodes néolithique, protohistorique, antique, médiévale jusqu'aux temps modernes et actuels.

MISSION GENERALE :

- Piloter les activités de restauration et de conservation préventive du CREAM
- Manager, organiser et coordonner l'équipe du CREAM

ACTIVITES :

Piloter les activités de restauration et de conservation préventive du CREAM :

- Définir le projet scientifique et culturel de l'établissement,
- Planifier l'activité du CREAM en veillant à maintenir une activité continue sur l'année, en articulant travail de restauration, et réponses aux marchés de restauration,
- Superviser et valider avec les restaurateurs le contenu des réponses aux marchés de restauration,
- Evaluer les résultats obtenus à l'issue des marchés de restauration (estimation / réalisé du nombre d'heures nécessaires à la restauration, qualité de la restauration...)
- Définir les priorités de restauration, en lien avec les restaurateurs,
- Mener et développer l'action et les interventions du CREAM en matière de conservation préventive,
- Analyser les évolutions (des pratiques, juridiques, scientifiques, technologiques...) en matière de restauration et de conservation préventive et leurs incidences sur l'activité du CREAM,
- Animer, entretenir et développer les réseaux institutionnels et privés,
- Participer aux projets culturels transversaux de la collectivité : journée du patrimoine, expositions...,
- Piloter la gestion administrative et budgétaire du service.

Manager, organiser et coordonner les services culturels :

- Encadrer et animer l'équipe du CREAM
- Veiller à la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité pour les agents
- Œuvrer à la gestion du document unique d'évaluation des risques professionnels et la maîtrise des risques

COMPETENCES ET APTITUDES NECESSAIRES POUR LE POSTE :

De formation supérieure, vous êtes diplômé(e) d'état ou habilité selon les critères de l'article 15 de la loi du 4 janvier 2002 relative aux musées de France et au décret d'application du 25 avril 2002. Vous justifiez d'une expérience significative et réussie sur des fonctions similaires.

Savoir et savoir-faire :

- Capacités à animer et manager une équipe, et intérêt pour la fonction managériale
- Bonnes connaissances du milieu culturel et des réseaux institutionnels
- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales
- Expérience significative sur une fonction de restaurateur
- Capacité à évaluer les enjeux, l'évolution et le cadre réglementaire des activités de restauration et de conservation préventive

- Capacité à travailler avec les acteurs culturels, à développer l'action partenariale et à travailler en réseau
- Maîtrise des procédures d'achat public et des règles budgétaires et comptables de la comptabilité publique
- Capacité à s'exprimer et à dialoguer sur le champ professionnel en anglais

Savoir être :

- Aptitudes managériales
- Esprit d'initiative, dynamisme
- Rigueur et organisation dans le travail
- Capacité à être force de proposition

SPECIFICITES DU POSTE :

- Cumul d'une activité de restaurateur avec la fonction de responsable du centre de restauration archéologique municipal

RELATIONS :

- **Internes :** relations avec le directeur du pôle patrimoine et les autres services culturels, contacts avec les autres services de la ville
- **Externes :**
 - . multiples institutions publiques ou privées dans le cadre des marchés de restauration
 - . les autres acteurs culturels du territoire

CONDITIONS D'EXERCICE :

- **Lieu de travail :** CREAM – quartier d'Estressin
- **Temps de travail / horaires :** Temps complet / Cycle hebdomadaire du lundi au vendredi
- **Rémunération :** statutaire – IFSE – CIA
- **Statut :** titulaire ou à défaut contractuel (emploi ouvert aux fonctionnaires et/ou aux agents contractuels au titre de l'Art. L332-14 du code général de la fonction publique)
- **Avantages sociaux :**
 - Participation à la mutuelle prévoyance / santé sous conditions
 - Titres restaurant
 - Compte épargne temps
 - Adhésion au Comité des Œuvres Sociales
 - Prise en charge d'une partie des abonnements de transport en commun

Le profil de poste est susceptible d'évoluer en fonction des missions du service

Renseignements :

Direction des ressources humaines – Estelle TOPSY, chargée du recrutement – 04.74.78.30.94

Modalité de recrutement :

- Poste à pourvoir dès que possible
- Avis d'appel à candidature en interne et en externe

Modalités pour postuler :

- Adresser une lettre de motivation et un curriculum vitae par mail : recrutement@mairie-vienne.fr

Avant le 26 décembre 2025

