

LE SYNDICAT MIXTE DU PORT DE DIEPPE

RECRUTE

1 AGENT TECHNIQUE SAISONNIER POUR L'ACTIVITE PECHE H/F

REF : SMPD/RH

Missions :

Le Port de Dieppe est géré par un Syndicat Mixte regroupant quatre collectivités : la Région Normandie, le Département de la Seine-Maritime, la Communauté d'Agglomération Dieppe-Maritime et la Ville de Dieppe.

En tant qu'autorité portuaire, le Syndicat Mixte a vocation à gérer et développer le Port de Dieppe dans ses différentes composantes : commerce, transmanche, pêche, plaisance, réparation navale et maintenance pour l'éolien en mer.

Le SMPD compte aujourd'hui 110 agents dont l'activité est organisée autour de la Direction Générale avec :

- Des fonctions techniques comprenant 85 agents qui regroupent les services d'exploitation pour les activités (pêche, plaisance, commerce, transmanche, réparation navale, exploitation des ponts), les services de maintenance, les fonctions techniques d'appui à l'autorité portuaire programmation et conduite d'opérations, d'études techniques et maîtrise d'œuvre, informatique, de bathymétrie et suivi des ouvrages fixes.
- Des fonctions administratives qui regroupent des fonctions administratives d'appui à l'autorité portuaire dont le service des finances, des fonctions d'appui à la direction et le service des ressources humaines.

Le port de pêche présente une flottille d'une cinquantaine de bateaux. 2 700 tonnes de produits de la pêche sont vendues en criée. L'activité du port de pêche fonctionne toute l'année mais a un rythme plus soutenu lors de la campagne de pêche de la coquille Saint Jacques (octobre à mi-mai).

Pour l'activité pêche, il convient de renforcer l'équipe technique par 1 agent pendant la période de la pêche de la coquille Saint-Jacques.

L'agent sera chargé, sous l'autorité du responsable d'exploitation de l'activité de la pêche :

- Assister les pêcheurs lors de la débarque des produits,
- Assurer la réception et l'écorage des marchandises,
- Avitailler la halle réfrigérée du port de pêche, effectuer la répartition des produits par lot, gérer le départ des lots de la halle réfrigérée,
- Assurer le lavage des bacs, modules, balances suivant le protocole,
- Respecter les consignes d'hygiène et de la chaîne du froid,
- Effectuer le suivi des emballages,
- Assurer la maintenance des équipements (chariots, treuils),
- Assurer l'entretien courant du port de pêche,
- Conduire les engins portuaires (principalement le chariot élévateur).

Les candidatures sont reçues jusqu'au 29 septembre 2017 par lettre motivée avec CV déposée au siège ou par email :

**Monsieur le Président
Syndicat Mixte
du Port de Dieppe
24 quai du carénage
CS 40213
76 201 DIEPPE CEDEX**

syndicatmixte@portdedieppe.fr

**Renseignements auprès de
Madame Christine Rocher,
responsable des ressources
humaines au 02 35 06 86 15.
www.portdedieppe.fr**

Profil :

Le candidat devra justifier des aptitudes suivantes :

- Respecter les règles notamment d'hygiène et de sécurité
- Respecter les procédures et les règles de sécurité liées à l'utilisation des engins
- Savoir reconnaître les poissons
- Avoir une expérience professionnelle similaire
- Etre organisé et rigoureux,
- Etre ponctuel et réactif
- Etre autonome
- Savoir travailler en équipe
- Etre titulaire du CACES 1 3 5
- Avoir ses habilitations électriques
- Le permis poids lourds serait un plus

Conditions d'emploi

- Agent non titulaire de droit public
- Emploi à plein temps
- Horaires rythme de travail de jour comme de nuit,
- Six jours par semaine pendant la période de pêche de la coquille Saint Jacques
- Poste disponible immédiatement pour un contrat à durée déterminée jusqu'à fin janvier 2018