



Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

AVIS DE VACANCE DE POSTE (CADRE ORGANIQUE) N°: IRC3163

Date de publication: 1^{er} février 2016

Date limite de dépôt des candidatures: 22 février 2016

| | | | |
|-----------------------|---|---------------------|-----------------------------------|
| TITRE FONCTIONNEL: | Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments | CLASSE: | P-3 |
| UNITÉ ADMINISTRATIVE: | Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (AGDFD) | LIEU D'AFFECTATION: | Rome (Italie) |
| | Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs (AG) | DURÉE *: | de durée déterminée: 2 ans |
| | | NUMÉRO DU POSTE: | 2002606 |
| | | CODE CCGP: | 1H01 |

* Pour les candidats internes de la FAO, la durée de l'engagement sera établie en fonction des politiques en vigueur sur la prolongation des engagements.

Les femmes et les ressortissants de pays membres non représentés ou sous-représentés possédant les qualifications requises sont encouragés à présenter leur candidature.

Nous encourageons de même les personnes handicapées à postuler.

Toutes les candidatures seront traitées dans la plus stricte confidentialité.

Le titulaire du poste pourra être réaffecté à d'autres activités et/ou lieux en fonction des besoins de l'Organisation.

Cadre organisationnel

L'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs appuie le renforcement des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments aux niveaux national, régional et international. Cela signifie formuler des avis scientifiques sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments, appuyer des programmes de renforcement des capacités et contribuer à ce que tous les États Membres bénéficient d'une communication efficace de l'information sur les questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments et y aient accès. L'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments est une autorité reconnue au niveau mondial en ce qui concerne la formulation d'avis scientifiques sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et contribue à l'élaboration de normes internationales relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments.

Position hiérarchique

Le spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments rend compte au fonctionnaire principal de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

Domaine de spécialisation

Contribuer au renforcement des systèmes de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments et à l'amélioration de la disponibilité et de l'utilisation des renseignements et de l'information sur la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, régional et mondial afin de prévenir les incidents liés à l'insalubrité des denrées alimentaires ou de limiter leurs effets.

Résultats essentiels

Fourniture de services de recherche et d'analyse technique et de services liés aux projets, afin d'appuyer l'exécution/la réalisation des projets, services et produits des programmes.

Fonctions essentielles

- Le/la titulaire du poste recherche et analyse des informations, données et statistiques relatives à un domaine technique, social, économique, environnemental, institutionnel ou technologique, et/ou des questions de politique générale connexes, en vue de faciliter l'exécution/la réalisation des projets, services et produits des programmes;
- produit des informations, données, statistiques et rapports techniques, ainsi que des contributions destinées à être intégrées dans des documents techniques et des pages web;
- assure un appui technique/des services d'analyse dans le cadre d'évaluations, d'études et d'initiatives diverses;
- contribue à l'amélioration/l'actualisation des outils, systèmes, processus et bases de données;
- travaille au sein d'équipes pluridisciplinaires et/ou dirige des groupes de travail/équipes, collabore avec d'autres départements et organismes dans le cadre de groupes de travail et de comités et promeut des pratiques optimales;
- collabore, fournit des services d'appui technique et veille à la qualité/l'efficacité dans le cadre d'activités de renforcement des capacités menées dans les États Membres dans des domaines tels que le soutien aux politiques, le développement organisationnel et les activités ponctuelles d'apprentissage, y compris en contribuant à préparer les informations, le matériel pédagogique et les outils en ligne;
- promeut le partage des connaissances lors de réunions et de conférences internationales et fait campagne auprès des partenaires dans le cadre des consultations des parties prenantes;
- apporte son appui aux activités de mobilisation de ressources, conformément à la stratégie institutionnelle de la FAO.

Fonctions spécifiques

- Le/la titulaire du poste facilite la collaboration entre divers réseaux qui collectent, analysent et mettent en commun des données et des renseignements sur les questions et menaces liées à la sécurité sanitaire des aliments à court et à long termes, y contribue, et appuie la mise en place et la gestion de nouveaux réseaux;
- met au point des orientations destinées aux pays sur de nouvelles menaces et des risques émergents ou récurrents liés à la sécurité sanitaire des aliments, y compris l'élaboration de rapports techniques, de notes de synthèse et de déclarations de position;
- élabore et met en œuvre des activités de terrain qui contribuent à l'amélioration des capacités d'alerte rapide et de gestion des interventions en matière de sécurité sanitaire des aliments, y compris des indications sur l'évaluation, la hiérarchisation et l'amélioration des systèmes de surveillance de la filière alimentaire axés sur la prévention;
- contribue à la mise au point de nouvelles approches, d'outils et de matériels de formation ayant trait à la collecte, à l'analyse et à l'utilisation des renseignements sur la sécurité sanitaire des aliments et visant la prévention et la maîtrise des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments;
- contribue aux travaux du secrétariat du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) administré par la FAO et l'OMS.

LES CANDIDATS SERONT SÉLECTIONNÉS EN FONCTION DES CRITÈRES SUIVANTS:

Conditions minimales à remplir

- Diplôme universitaire de niveau supérieur en sécurité sanitaire des aliments, santé publique vétérinaire, santé publique, épidémiologie ou dans une discipline apparentée.
- Cinq ans d'expérience pertinente dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, comprenant notamment l'analyse des données et des informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national, régional ou international.
- Connaissance courante de l'anglais, de l'espagnol ou du français et connaissance moyenne de l'une des deux autres langues, ou de l'arabe, du chinois ou du russe.

Compétences

- Être axé sur les résultats
- Esprit d'équipe
- Communiquer
- Établir des relations constructives
- Partage des connaissances et amélioration continue

Qualifications techniques/fonctionnelles

- Une expérience dans au moins deux lieux d'affectation ou domaines d'activité, en particulier sur le terrain, est souhaitable.
- Expérience avérée et connaissance de la surveillance de la filière alimentaire.
- Bonne connaissance des méthodes de collecte et d'analyse de l'information concernant les menaces transfrontières qui pèsent sur la filière alimentaire à court et à long termes.
- Aptitude confirmée à analyser des questions complexes ayant trait à la filière alimentaire du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection des consommateurs.

Veillez noter que tous les candidats doivent adhérer aux valeurs de la FAO - *engagement envers l'Organisation, respect de chacun, intégrité et transparence*.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

- Les candidats doivent savoir manier l'outil informatique et avoir une bonne connaissance des logiciels de traitement de textes.
- Dans le cadre de la procédure d'évaluation, les candidats pourront être soumis à un examen, qui sera suivi d'un entretien axé sur les compétences.
- Les candidatures feront l'objet d'un premier tri sur la base des renseignements indiqués dans le formulaire en ligne (iRecruitment) (voir la section ci-après «Comment présenter sa candidature»). Il est fortement recommandé aux candidats de s'assurer que les renseignements indiqués sont exacts et complets, notamment en ce qui concerne les emplois occupés, les diplômes et les connaissances linguistiques.
- Prière de noter que la FAO ne prend en considération que les titres universitaires et diplômes délivrés par un établissement reconnu figurant sur la liste de l'Association internationale des Universités/UNESCO.
- Des postes analogues de la même classe pourront être pourvus au moyen du présent avis de vacance et les candidats retenus pourront être inscrits dans le fichier de candidats de la FAO pendant une période de deux ans.
- Il pourra être demandé aux candidats de fournir des évaluations de leur comportement professionnel.

RÉMUNÉRATION

L'Organisation offre des conditions compétitives de rémunération et d'avantages connexes (traitement et indemnités). Pour tout renseignement sur les traitements, indemnités et autres prestations relevant du régime commun des Nations Unies, voir:

http://www.un.org/Depts/OHRM/salaries_allowances/salary.htm.

COMMENT PRÉSENTER SA CANDIDATURE

Pour présenter une candidature, veuillez remplir le formulaire en ligne que vous trouverez sur le site iRecruitment: <http://www.fao.org/employment/irecruitment-access/fr/>. Seules les candidatures reçues par l'intermédiaire de iRecruitment seront prises en considération.

Il est demandé aux candidats de joindre une lettre de motivation au formulaire en ligne.

Les avis de vacance de poste seront retirés du site iRecruitment à 23 h 59 (heure d'Europe centrale) le jour de la date limite de dépôt des candidatures. Il est recommandé aux candidats d'enregistrer leur candidature bien avant la date limite.

Pour toute question ou toute demande d'aide, prière de s'adresser à: iRecruitment@fao.org.

LA FAO EST UN ESPACE NON FUMEUR