



Date de publication: 19 février 2016

Date limite de dépôt des candidatures: 11 mars 2016

TITRE FONCTIONNEL:	Fonctionnaire principal (sécurité sanitaire des aliments et nutrition)	CLASSE:	P-5
UNITÉ ADMINISTRATIVE:	Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique (RAP)	LIEU D'AFFECTATION:	Bangkok (Thaïlande)
		DURÉE*:	De durée déterminée: 2 ans
		NUMÉRO DU POSTE:	0124974
		CODE CCGP:	1102

* 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

Le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique (RAP) est chargé de conduire la réponse de la FAO aux priorités régionales pour la sécurité alimentaire, l'agriculture et le développement rural en sélectionnant, en planifiant et en mettant en œuvre les activités de l'Organisation dans la région. Il assure une approche pluridisciplinaire des programmes, identifie les domaines d'action de l'Organisation qui sont prioritaires dans la région et, en collaboration avec les départements et les divisions du Siège, élabore, promeut et supervise la réponse stratégique de la FAO aux priorités régionales. En outre, le Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique donne des indications relatives à l'intégration de ces priorités dans le Programme de travail et budget de l'Organisation et exécute dans la région les programmes et projets qui ont été approuvés, assure le suivi du niveau de leur mise en œuvre et signale les problèmes et les insuffisances en la matière. Il établit et entretient des relations avec les institutions de toute la région, y compris les organisations d'intégration économique régionale.

Le Bureau régional apporte un appui au dialogue sur les politiques régionales en matière de sécurité alimentaire, d'agriculture et de développement rural, œuvre en faveur de la création de partenariats régionaux et soutient le renforcement des capacités et la mobilisation de ressources pour la sécurité alimentaire, l'agriculture et le développement rural dans la région.

Le Bureau régional aide les États Membres à améliorer les régimes alimentaires et la nutrition et leur prêle un appui en ce qui concerne les politiques, stratégies et méthodologies qui permettent d'améliorer l'efficacité et l'intégration de leurs systèmes alimentaires et agricoles eu égard à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. En tant que dépositaire de connaissances, il traite notamment les domaines relatifs à l'inscription de la sécurité sanitaire des aliments dans un cadre institutionnel à tous les stades des filières, à l'appui aux politiques et programmes alimentaires et agricoles intégrant la nutrition et à l'efficacité des programmes de promotion de la nutrition. La FAO est déterminée à soutenir les États Membres dans leurs efforts pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments et les résultats obtenus en matière de nutrition et à intégrer la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition dans les objectifs stratégiques de l'Organisation.

Position hiérarchique

Le fonctionnaire principal (sécurité sanitaire des aliments et nutrition) rend compte au Sous-Directeur général chargé du Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique (RAP) et travaille en suivant les indications techniques des chefs de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et de la Division de la nutrition et des systèmes alimentaires du Siège de la FAO.

Domaine de spécialisation

Fourniture d'avis techniques en matière de sécurité sanitaire des aliments, de qualité des aliments et de nutrition.

Résultats essentiels

Le/la titulaire du poste dirige et/ou met en œuvre des activités relatives au renforcement des capacités et à la fourniture d'avis scientifiques, ainsi que d'autres fonctions techniques à l'appui des activités régionales en matière de sécurité sanitaire des aliments, de qualité des aliments et de nutrition.

Fonctions essentielles

- Le/la titulaire du poste planifie, gère ou dirige des équipes hautement spécialisées ou pluridisciplinaires, collabore, éventuellement en qualité de responsable, au sein de comités, d'équipes de projet et de groupes de travail régionaux et/ou assure des services de secrétariat/direction technique en relation avec des réseaux techniques et/ou des organismes internationaux d'établissement de normes et de politiques techniques;
- analyse les tendances et les besoins au niveau mondial et au niveau des pays ainsi que des facteurs agricoles, économiques, sociaux et environnementaux en vue d'apporter une contribution critique au Cadre stratégique de la FAO, au programme de travail et aux plans de travail détaillés ainsi qu'aux budgets et/ou stratégies de mobilisation de ressources concernant la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition;
- exécute et suit le programme de travail concernant la formulation d'avis scientifiques et techniques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition conformément aux principes et procédures en la matière et à d'autres procédures pertinentes afin de garantir l'intégrité des avis scientifiques et techniques de la FAO;

- supervise et contrôle les activités de collecte, de validation, d'analyse et de restitution de données afin d'appuyer l'élaboration de normes techniques, d'instruments internationaux, d'innovations ou des publications phares/annuaires de la FAO et/ou le développement continu des programmes ainsi que la fourniture de services consultatifs dans des domaines techniques et/ou en matière de politiques;
- fournit des avis techniques et des conseils en matière de politiques aux États Membres, ainsi qu'un appui technique aux bureaux décentralisés dans l'élaboration et la mise en œuvre de leurs programmes de travail relatifs à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition;
- planifie et organise des activités de renforcement des capacités comportant la fourniture de conseils, des projets d'assistance technique, des ateliers de formation, des séminaires et des réunions, participe à ces activités et manifestations, et supervise l'élaboration des documents, outils en ligne et dossiers d'information connexes concernant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition;
- représente l'Organisation lors de réunions et conférences internationales/intergouvernementales (en particulier la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires), promeut des partenariats stratégiques, des pratiques optimales et un dialogue efficace sur les politiques, et élabore et négocie des relations/un consensus de travail efficaces et des accords avec les partenaires nationaux et internationaux;
- appuie les activités de mobilisation de ressources en faveur du programme sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, conformément à la stratégie institutionnelle de la FAO.

Fonctions spécifiques

- Le/la titulaire du poste dirige l'appui technique et l'assistance aux politiques prêtés aux gouvernements, organisations régionales et partenaires de développement en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, en particulier les politiques, stratégies et programmes alimentaires et agricoles intégrant la nutrition;
- conduit l'intégration de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition dans les initiatives régionales et les cadres de programmation par pays de la FAO, ainsi que dans les programmes régionaux et nationaux pertinents, et y apporte un soutien direct;
- assure la direction technique et la gestion des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition dans la région et supervise le personnel concerné;
- assure la liaison avec les divisions du Siège en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition;
- encourage, renforce et gère les collaborations avec des partenaires internationaux et nationaux qui s'occupent de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition.

LES CANDIDATS SERONT SÉLECTIONNÉS EN FONCTION DES CRITÈRES CI-APRÈS:

Conditions minimales à remplir

- Diplôme universitaire de niveau supérieur en nutrition, sciences alimentaires, technologies alimentaires, politiques alimentaires ou dans une discipline apparentée
- Dix ans d'expérience pertinente du contrôle des aliments, de la sécurité sanitaire des aliments et/ou de la nutrition, dont cinq ans d'expérience de la direction de telles activités au niveau national, régional ou international
- Connaissance courante de l'anglais et connaissance moyenne de l'arabe, du chinois, de l'espagnol, du français ou du russe

Compétences

- Être axé sur les résultats
- Encadrer, mobiliser et responsabiliser
- Communiquer
- Partenariat et promotion
- Partage des connaissances et amélioration continue
- Réflexion stratégique

Qualifications techniques/fonctionnelles

- Une expérience dans au moins deux lieux d'affectation ou domaines d'activité, en particulier sur le terrain, est essentielle;
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne l'utilisation, la présence et l'analyse de produits chimiques dans les aliments et l'évaluation des risques correspondants en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience en ce qui concerne les activités du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires;
- Étendue et pertinence des connaissances et de l'expérience des initiatives liées aux politiques et programmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition;
- Étendue et pertinence de l'expérience de la planification et de la mise en œuvre de programmes liés à la sécurité sanitaire des aliments et à la nutrition aux niveaux national et régional;
- Étendue et pertinence de l'expérience de l'organisation de réunions, de séminaires et de cours de formation à l'échelon international;
- Aptitude à mobiliser des ressources;
- Étendue et pertinence de l'expérience du travail dans des pays en développement dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition.

Veuillez 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 une rémunération (traitement et indemnités) compétitive. 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, s'adresser à: iRecruitment@fao.org.

LA FAO EST UN ESPACE NON FUMEUR