

CHEFFE / CHEF DE L'ATELIER DE RESTAURATION



direction ou département ou service ou mission



Localisation :

Musée national de la Marine
Dugny 1 rue Sébastien et Jacques Lorenzi, 93440

Télétravail : Oui max 1 jour

Catégorie /niveau : A

Domaine d'emploi : Culture et patrimoine

Rémunération (ASC) : entre 36 k€ et 38 k€

Management : oui

Votre environnement

Le musée national de la Marine, labellisé musée de France, établissement public administratif sous la tutelle du ministère des Armées, est présent à travers 6 établissements recevant du public situés à Paris, Port-Louis (citadelle), Rochefort (hôtel de Cheusses et Ancienne École de médecine navale), Toulon et Brest ainsi qu'à Dugny où est implanté son centre de conservation et de ressources. Le MnM a pour mission de présenter au plus large public l'histoire du patrimoine maritime, à travers sa collection de modèles de bateaux, peintures, sculptures, dessins et estampes, photographies, objets d'arts, instruments de navigation et ouvrages, ainsi que par l'organisation d'expositions temporaires et la proposition d'une offre culturelle.

Le département des collections, entité scientifique, a la responsabilité de l'ensemble des collections quelle que soit leur localisation ou leur statut. En son sein, le service de la conservation est chargé de la conservation, de la gestion et de la valorisation de l'ensemble des fonds (hors fonds courants et patrimoniaux de la bibliothèque qui relèvent du service ressource) dont les typologies comprennent modèles, maquettes dioramas et échelles 1, peintures, objets scientifiques et techniques, arts graphiques, photographies, sculptures, arts décoratifs et textiles, naturalia, objets ethnographiques, objets archéologiques, militaria, art contemporain.

Vos missions

En lien étroit avec la cheffe de département, et placé(e) sous l'autorité du chef de service de la conservation, vous animez et dirigez les activités de votre équipe (2 agents de catégorie A, conservatrice-restauratrice du patrimoine) pour restaurer, conserver et étudier les collections sur l'ensemble de ses sites, contribuant au rayonnement du musée. Il vous est confié notamment les missions suivantes :

- conduire l'activité de l'atelier et encadrer les agents ;
- gérer les aspects financiers, budgétaires et administratifs de l'atelier en lien étroit avec la gestionnaire administrative, budgétaire et financier du département et le département des affaires financières et juridiques ;
- définir et mettre en œuvre le plan d'aménagement des ateliers de restauration (Dugny et Chaillot) ;
- piloter les opérations de conservation-restauration et participer à la définition et à l'évolution des procédures ;
- contribuer à la valorisation des collections et à leur diffusion dans les murs et hors les murs (dont rotations) ;
- participer aux projets de mouvements d'œuvres (chantiers de collections, projets de rénovation des sites, prêts, dépôts, dont convoiements) ;
- contribuer à garantir la conservation des fonds du musée (conservation préventive, curative, PSBC, gestion climatique des espaces, etc.) ;
- intervenir sur les objets de la collection (spécialités recherchées : métal, bois ou matériaux organiques) ;
- participer aux projets d'acquisition (diagnostics, allers-voir, traitements) ;
- travailler en collaboration avec les équipes concernées pour définir et mettre en œuvre la politique scientifique des collections
- participer au développement et à l'exploitation des systèmes de gestion et d'information documentaires (Webmuseum) ;
- collaborer à la programmation scientifique et culturelle et à l'animation du réseau du musée, en lien avec le département médiation et programmation culturelle ;
- contribuer à faire du Centre de Conservation et de Recherche de Dugny un lieu de référence dynamique dédié à la recherche sur le patrimoine maritime, au rayonnement du musée et de ses collections, en encourageant les partenariats.

Profil recherché

L'emploi est ouvert aux conservateurs-restaurateurs du patrimoine, disposant d'une expérience professionnelle de 3 à 5 ans (pratiquant) dans des fonctions similaires au sein d'un service de conservation d'un musée de France, d'un établissement culturel, ou au sein d'un atelier habilité.

Votre esprit d'initiative, vos qualités relationnelles internes comme externes et votre capacité à animer et fédérer une équipe sont indispensables à l'exercice de ces missions. Vous maîtrisez les domaines de la conservation-restauration du patrimoine, de sa valorisation, de la recherche et les outils associés. Vos connaissances en histoire de l'art, histoire des techniques, histoire ou archéologie sont reconnues et sont souhaitées dans le domaine maritime. Votre savoir-faire met en avant le pilotage de projets. Vous avez un sens affirmé de la pédagogie. Vous synthétisez et analysez informations et données dans le respect de délais imposés.

Avantages liés à l'emploi

Vous rejoignez une communauté de 150 collaborateurs exerçant leurs talents dans une grande variété de métiers sur tout le territoire.

- Possibilité de restauration collective au sein d'un restaurant inter-entreprises (RIE),
- Salle de déjeuner et de repos à disposition des agents sur le lieu de travail,
- Accessibilité en transport en commun,
- Rythme de travail : 38 heures - 25 jours de congés annuels, 18 jours de RTT,
- Prise en charge partielle de la protection sociale complémentaire (Harmonie mutuelle),
- Remboursement partiel des frais de transport en commun ou forfait mobilités durables (vélo ou covoiturage),
- Offre de prestations sociales, culturelles, de loisirs et de tourisme : rendez-vous sur le site www.igesa.fr.

Caractéristiques de l'emploi

Groupe IFSE	3 (fonctionnaire)
Indemnités spécifiques	Complément annuel de rémunération Bonus (agent contractuel)
Type de contrat	Durée déterminée 3 ans (renouvelable)
Conditions particulières d'exercice :	Localisation géographique principale à Dugny (Seine-Saint-Denis), avec une présence régulière à Chaillot (<i>a minima</i> une journée par semaine). Prévoir des déplacements dans le réseau des ports. Astreintes, présence occasionnelle en soirée, weekend.
Date de vacance du poste :	10/02/2025

Pour candidater :

Votre candidature, accompagnée obligatoirement d'une lettre de motivation et d'un CV actualisé, est à adresser uniquement à recrutement@musee-marine.fr en indiquant dans l'objet du message le titre du poste et la référence PEP. À ce titre, vous ne devez indiquer aucune information personnelle (âge, situation de famille, adresse, photographie).

Le poste est accessible aux personnes en situation de handicap et peut ouvrir au recrutement de fonctionnaire conformément aux dispositions des articles L352-1 à L352-6 du code de la fonction publique.

Venez visiter le musée.

Date limite de candidature : 17/02/2025

Dates d'entretien : du 24 au 26 février 2025

<i>Cadre réservé à l'administration</i>			
Famille professionnelle	Culture et Patrimoine		
Emploi type : responsable d'atelier d'art ou d'un service des métiers d'art et du patrimoine	100% rattachement	Niveau : 12	
Libellé long du poste REO	Cheffe / Chef de l'atelier de restauration		
Code poste Crédo :	Code poste RenoiRH :		
Imputation budgétaire	Programme : 212	BOP :	
641	Action :	Article :	