



PORTS DE NORMANDIE RECRUTE :

Un chargé d'opérations – responsable de la gestion opérationnelle du patrimoine non immobilier des ports de Caen-Ouistreham et Cherbourg H/F

Ports de Normandie est l'autorité portuaire pour les ports de Caen-Ouistreham, Cherbourg et Dieppe. L'aménagement et le développement sont assurés sous la tutelle des collectivités que sont la Région Normandie, les Départements de Seine Maritime, de la Manche et du Calvados, les Communautés d'Agglomération Dieppe Maritime, Caen la Mer et du Cotentin. Ports de Normandie a pour mission de gérer et d'aménager le domaine portuaire, de garantir la sécurité et la sûreté des accès nautiques et de mettre en œuvre une politique de développement durable pour les trois Ports normands de Cherbourg, Caen-Ouistreham et Dieppe, en accompagnant le développement des activités sur le port que sont le Transmanche, le commerce, la pêche, la plaisance et la réparation navale. Le domaine portuaire représente une surface de 66 ha de terrain, et est composé de 8 km de quai, de voirie et terrepleins et d'un ensemble de bâtiments techniques, hangars de stockage, bureaux et ERP.

Ports de Normandie, 140 agents, est organisé autour de la Direction Générale, de directions techniques et de la Direction Administrative et Financière.

MISSIONS



Au sein de la Direction de l'Aménagement et de l'Environnement et sous l'autorité du chef du Service Maîtrise d'Œuvre et du Patrimoine, votre mission consiste en :

Activités principales :

- Suivre l'état du patrimoine,
- Assurer la gestion opérationnelle du patrimoine non bâti des ports de Caen-Ouistreham et Cherbourg,
- Suivre la réalisation ou l'externalisation des études préalables,
- Réaliser ou externaliser la maîtrise d'œuvre complète ou partielle d'opérations ou de projets maritimes ou portuaires,
- Contribuer à des lots techniques dans le cadre de projets,
- Contribuer à une base de données technique partagée,
- Contribuer à la maîtrise des données numériques dans la durée.

Activités secondaires :

- Déterminer les choix techniques sur les chantiers,
- Respecter la réglementation technique,
- Respecter le code des marchés publics,
- Respecter les engagements relatifs aux délais et aux coûts.

COMPETENCES



Les compétences et connaissances requises :

- ✓ Connaissance du domaine maritime et portuaire,
- ✓ Connaissances techniques en travaux maritimes (résistances des matériaux, constructions métalliques, béton armé, maçonnerie, géotechnique...),
- ✓ Connaissance des codes de calcul BAEL et Euro codes et logiciels associés,



PORTS DE NORMANDIE RECRUTE :

Un chargé d'opérations – responsable de la gestion opérationnelle du patrimoine non immobilier des ports de Caen-Ouistreham et Cherbourg H/F

- ✓ Connaissance des procédures de marché public,
- ✓ Pratique de la gestion de projets,
- ✓ Maîtrise des outils informatiques bureautiques et gestion de projets.

Les expérience/formation nécessaires :

- ✓ Expérience de la maîtrise d'œuvre ou de travaux en entreprise.

Les comportements professionnels attendus :

- ✓ Rigueur,
- ✓ Facultés d'analyse et de synthèse,
- ✓ Sens du travail en équipe,
- ✓ Sens de l'organisation,
- ✓ Capacité rédactionnelle et de présentation,
- ✓ Capacité d'autonomie,
- ✓ Qualités relationnelles.

<p>Les candidatures sont à adresser jusqu'au 31 décembre 2023 (Lettre de motivation et CV) :</p> <p>estelle.rabottin@portsdenormandie.fr</p> <p>Renseignements auprès de :</p> <p>Estelle Rabottin Service des Ressources Humaines au 02 35 06 86 34 www.portsdenormandie.fr</p>	<p>PROFIL</p> <p>////////////////////</p> <p>Niveau du diplôme requis : Bac +2 à Bac +5, ingénieur ou technicien génie civil.</p> <p>Cadre d'emplois : Techniciens territoriaux ; fonctionnaire ou contractuel de droit public.</p> <p>CONDITIONS D'EMPLOI</p> <p>////////////////////</p> <ul style="list-style-type: none">• Lieu d'affectation : Saint Contest ;• Titulaire du permis B : déplacements ponctuels sur l'ensemble des sites de Cherbourg et Caen-Ouistreham ;• Emploi à temps complet : 38h30, du lundi au vendredi, horaires variables, badgeuse.• Télétravail possible de 1 à 3 jours par semaine,• Titres restaurant,• Participation mutuelle/prévoyance labélisée,• Primes : Régime indemnitaire mensuel.
---	--