



AVIS DE VACANCE DE POSTE
DIRECTION DU SOUTIEN AUX COLLECTIONS (DSC)
SERVICE DE LA CONSERVATION PRÉVENTIVE

Fonction : Restaurateur F/H

DATE DE DIFFUSION	27/01/2023
DATE D'ÉCHÉANCE	27/02/2023
CONDITIONS STATUTAIRES	CDD 12 mois – catégorie A
DIFFUSION	Interne / Externe

CONTEXTE:

La **Direction du Soutien aux Collections (DSC)** assure un appui scientifique et opérationnel aux départements de conservation en favorisant les partenariats internes et externes. Elle propose et met en œuvre des politiques transversales de soutien administratif, opérationnel, méthodologique et scientifique aux départements et au musée national Eugène Delacroix dans les domaines relatifs à la vie des collections (acquisitions, récolelement, conservation préventive, etc.) et des ressources documentaires (photographies, bases de données, bibliothèque, etc.).

Le **Service de la Conservation Préventive (SCP)** élabore une stratégie, propose une structuration et une harmonisation des pratiques en matière de conservation préventive avec les départements et directions, pour l'ensemble de l'établissement.

Auprès du chef du service de la conservation préventive, le restaurateur contribue à la politique de conservation préventive du musée, et à sa mise en œuvre. Il contribue plus particulièrement à l'organisation et au suivi des opérations d'entretien des collections du musée dans le cadre d'un remplacement pour la durée de la mission.

MISSIONS

Organiser l'entretien des collections du musée

Préparation, organisation et suivi des entretiens de collections avec le ou les titulaires du marché et les différents départements de conservation du musée du Louvre

Supervision des interventions prévues, contrôle de la bonne exécution du marché et du respect des plannings d'intervention

Analyse des rapports des restaurateurs prestataires, préparation et restitution des synthèses aux départements de conservation du musée

Assurer le suivi du marché d'entretien des collections

En fonction de l'état d'avancement de la procédure, participation à l'analyse des offres du marché d'entretien des collections et finalisation de la procédure d'attribution, le cas échéant

Suivi organisationnel, administratif et financier du marché en lien avec les départements de conservation du musée et le service du pilotage administratif (SPA) de la DSC

Contribuer à l'élaboration et au suivi de la politique de conservation préventive de l'établissement

Participation à l'élaboration du plan de conservation préventive du musée du Louvre

Accompagnement des autres interventions de conservation préventive portées par le SCP

PROFIL

Restaurateur diplômé ou habilité, au titre de l'article R452-10 du Code du patrimoine

Master en conservation préventive apprécié

Maîtrise des outils bureautiques standards et des bases de données
Maîtrise des techniques de la conduite de projet : gestion des plannings et anticipation de situations complexes
Connaissances des procédures de marchés publics
Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
Capacité d'analyse, de conception et rédactionnelle
Une formation échafaudage serait un plus

MODALITÉS

Les candidatures (lettre de motivation et CV) sont à adresser au service recrutement et mobilité :
candidatures@louvre.fr
Les entretiens pourront se faire en visioconférence ou en présentiel

CONTACT

Anne de Wallens, chef du service de la conservation préventive, direction du soutien aux collections,
Anne.de-Wallens@louvre.fr