

**La Ville d'Avignon recrute pour son  
Pôle Vivre Ensemble  
Département Culture  
Direction Avignon Musées**

**Poste : Chef de service Moyens Généraux d'Avignon Musées (h/f)**

Filière administrative  
Rédacteur (Catégorie B)

**MISSIONS :**

Dans le cadre de la création de la Direction des Musées d'Avignon, sous le label Avignon Musées, un service mutualisé de gestion de la sécurité, du gardiennage, de l'accueil et de la régie des recettes des musées est créé.

Le chef de ce service aura sous sa responsabilité l'ensemble du service d'exploitation des musées d'Avignon composé d'une équipe de 49 agents. Cette équipe, répartie sur cinq sites, se partage en deux secteurs de compétences : la sécurité des collections, des personnes et l'accueil du public ; le développement des boutiques, la billetterie et la régie de recettes

**ACTIVITES PRINCIPALES**

**Dans le respect des orientations de la collectivité et de la réglementation ERP :**

- Encadre l'équipe d'exploitation de la direction des musées : agents de sécurité, accueil et gardiennage de salle
- Garantir la conformité des installations et des procédures de sécurité des personnes et des collections dans tous les locaux (réserves, expositions, bureaux...)
- Suivi des formations et des exercices d'évacuation
- Suivi des commissions de sécurité et inspections
- Organise les dispositifs exceptionnels de sécurité : VIGIPRATE, manifestations nationales (Nuit des Musées, JEP ou liées à la politique des publics \_soirée de mise à disposition des locaux, spectacles, manifestations...\_
- Rédige les protocoles de suivi de la sécurité harmonisés à l'ensemble des musées
- Coordonne la modernisation des outils de surveillance (vidéo surveillance), rédige les cahiers et suit les chantiers d'installation des équipements.

**Dans le respect des orientations de la collectivité et en relation avec le trésorier public :**

- Encadrer l'équipe de la régie de recettes de la direction des musées
- Mutualisation, optimisation des protocoles de suivi comptable des régies de chaque musée
- Modernisation, développement et harmonisation des outils de gestion client, billetterie, boutique \_informatisation de la régie des musées\_
- Gestion et administration du système informatique
- Analyse et suivi des publics et de l'accueil
- Mise en place et développement des régies des 2 boutiques et 3 points de vente
- Développement du référencement des produits de vente librairie/boutique
- Mise en place et suivi vente billetterie et boutique en ligne

## **RELATIONS FONCTIONNELLES**

### **Internes :**

Administration générale, département de la Culture, cheffe d'établissement des musées

### **Externes :**

Trésorier public

## **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES**

### **Savoirs :**

- Connaissance des procédures de la réglementation ERP et accessibilité
- Connaissances approfondies et expérience en administration des systèmes de sécurité (alarmes, SSI etc...)
- Connaissance approfondie en régie de recettes et vente

### **Savoir-faire :**

- Expérience en sécurité des collections muséales et des personnes
- Maîtrise des applications informatiques de gestion bureautique et logiciels spécifiques billetterie, régie comptable, vidéo surveillance
- Qualités rédactionnelles
- Permis de conduire

### **Savoir-être :**

- Sens de l'organisation, de la hiérarchisation des priorités dans l'urgence

## **HORAIRES ET LIEU DE TRAVAIL**

**Contraintes particulières** : Disponibilité le soir ou le week-end ponctuellement

### **Horaires** :

Cycle hebdomadaire de 36 heures sur 5 jours du lundi au vendredi avec 6 jours ARTT.

**Contraintes particulières** : Disponibilité le soir ou le week-end ponctuellement

**Lieu** : Musée Calvet – 65 rue Joseph Vernet – 84000 Avignon.

Rémunération statutaire + régime indemnitaire + prime de fin d'année

Les candidatures doivent être adressées avant le 25 juin 2018

l'attention de Madame Bérangère GLIN

Cheffe du Département des Ressources humaines –

1, rue Racine – 84045 Avignon Cedex 9

ou par mail : [mobilite.recrutement@mairie-avignon.com](mailto:mobilite.recrutement@mairie-avignon.com)