



Avis de vacance

Référence : COI AV1/26

Type de recrutement	Sur la base du mérite et d'un examen
Intitulé du poste	Chef du département de normalisation internationale
Catégorie et grade	Catégorie administrative, Grade 9 - Échelon 1
Lieu	Madrid, Espagne
Recrutement	Local ou international ¹ , selon le cas
Type de nomination	Contrat à durée déterminée (4 ans) ²
Période d'essai	8 mois
Date de début (préférable)	16 avril 2026
Limite d'âge	60 ans maximum au 16 avril 2026
Date limite de réception des candidatures	2 février 2026 à minuit (heure de Madrid)
Adresse pour l'envoi des candidatures	iooc@internationaloliveoil.org
Conditions d'emploi statutaires	Voir la note ci-jointe

Le COI ne prend pas en charge les frais de déplacement ou autres frais engagés pendant le processus de recrutement.

¹ Les candidats sont considérés comme recrutés localement s'ils remplissent l'une des deux conditions suivantes : ils sont ressortissants du pays où se trouve le siège (Espagne) ou ils ont résidé de manière continue dans le pays du siège pendant au moins un an avant leur recrutement.

² Conformément à l'article 13 du Statut du personnel du COI, la durée du contrat des fonctionnaires recrutés est de quatre ans au maximum, avec possibilité d'une ou plusieurs prolongations pour une durée maximale de quatre années supplémentaires.

1. Contexte

Le Conseil oléicole international (COI) est l'organisation intergouvernementale internationale chargée d'administrer l'Accord international de 2015 sur l'huile d'olive et les olives de table. Il sert de forum mondial pour les parties prenantes du secteur de l'huile d'olive et des olives de table, et mène de nombreuses activités au profit de ses pays membres.

Le COI est soutenu par un Secrétariat exécutif, dirigé par un directeur exécutif. Le Secrétariat exécutif est chargé de mettre en œuvre les décisions et les stratégies adoptées par le Conseil des Membres du COI et de répondre aux besoins de l'Organisation. Le COI compte actuellement cinq langues officielles (arabe, anglais, français, italien et espagnol), dont deux sont des langues de travail (anglais et français).

Le présent avis a pour objet de lancer un appel à candidatures pour le poste de chef du Département de normalisation internationale, au sein de l'Unité de normalisation et recherche du Secrétariat exécutif du COI.

2. Description du poste

Sous la supervision du chef de l'Unité de normalisation et recherche, le/la titulaire du poste exercera les responsabilités et fonctions suivantes :

2.1. Fonctions

- Examiner et superviser toutes les questions et activités liées à l'harmonisation des laboratoires d'analyse sensorielle des huiles d'olive vierges (HOV) :
 - Organiser l'atelier annuel destiné aux chefs de jurys agréés par le COI.
 - Superviser les activités nationales et la formation des laboratoires d'analyse sensorielle des HOV.
 - Élaborer des programmes de formation et gérer les échantillons.
 - Contrôler l'utilisation de la plateforme d'harmonisation des jurys de dégustation des HOV en vue d'améliorer leur performance.
- Suivre le parrainage institutionnel accordé par le COI aux cours organisés par les autorités compétentes des pays.
- Collaborer avec d'autres unités opérationnelles du COI dans le cadre d'activités liées à la diffusion des normes et méthodes du COI et aux activités de formation des jurys.
- Veiller au respect des délais conformément au programme d'activités de normalisation et de recherche et aux procédures du COI.
- Suivi budgétaire : assister l'initiateur pour l'exécution des engagements et des règlements relatifs aux activités de l'unité.

3. Critères d'éligibilité

- Nationalité d'un pays membre du COI
- Bonne santé (le Secrétariat exécutif pourra demander au candidat de se soumettre à un examen médical)
- Formation
 - Diplôme universitaire 5 ans d'études supérieures dans le domaine des sciences, de la biologie, de la médecine vétérinaire, de la médecine, de la pharmacie, des technologies alimentaires, de la chimie ou d'une discipline connexe.
 - Un doctorat sera considéré comme un atout
- Expérience professionnelle
 - Au moins 6 ans d'expérience dans un domaine similaire, notamment les domaines suivants : organismes de normalisation ou de contrôle ; travail en laboratoire ; participation à l'élaboration ou à la révision de normes ; expérience des produits oléicoles, en particulier dans l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge ; formation des jurys.
 - Une expérience en tant que chef du jury ou dégustateur d'un jury de dégustation d'huile d'olive vierge agréé par le COI sera considérée comme un atout.
 - Les publications scientifiques dans des revues reconnues seront considérées comme un atout.
- Compétences techniques
 - Connaissance approfondie des jurys d'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge (formation, contrôle qualité, etc.)
 - Connaissance approfondie des normes (normes internationales en matière d'analyse sensorielle, normes du COI, bonnes pratiques en matière d'expérimentation sensorielle).
 - Animation de formations ou expérience professionnelle antérieure dans le domaine des jurys d'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge et des statistiques appliquées à l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge.
 - Des certifications reconnues ou des stages spécialisés dans l'analyse sensorielle de l'huile d'olive vierge seront considérés comme un atout.
- Compétences en matière de gestion et de leadership
 - Une expérience dans une institution publique ou une organisation internationale sera considérée comme un atout.
 - Coordination, leadership, gestion, travail d'équipe, capacité d'adaptation, initiative, compétences en communication.
 - Capacité à coordonner différents partenaires régionaux ou internationaux.

- Compétences supplémentaires
 - Maîtrise des applications standard de Microsoft Office (Word, Excel et PowerPoint).
 - Maîtrise des outils et logiciels officiellement utilisés dans l'analyse sensorielle (outils utilisés pour l'analyse sensorielle par les jurys, logiciel Excel du COI pour l'évaluation organoleptique, etc.).
 - Excellente capacité à rédiger des rapports, à faire des présentations stratégiques et à représenter l'Organisation lors de conférences, réunions et événements internationaux.
- Langues
 - Bonne maîtrise de l'anglais ou du français (niveau B2), ainsi que d'au moins une des autres langues officielles de l'Organisation. La connaissance d'autres langues sera considérée comme un atout.
 - La maîtrise de la langue doit être certifiée par écrit ou confirmée par une évaluation linguistique effectuée par le COI, si le comité d'évaluation le juge nécessaire dans les cas où la langue déclarée n'est pas la langue maternelle du candidat.
 - Les diplômes présentés comme preuve de la maîtrise linguistique doivent être délivrés par un organisme reconnu (tel que Cambridge, IELTS ou TOEFL pour l'anglais ; DELF ou DALF pour le français ; DELE ou SIELE pour l'espagnol ; CELI, CILS ou PLIDA pour l'italien). Les études universitaires suivies dans une langue donnée seront acceptées comme preuve d'un niveau B2 dans cette langue. En cas de doute quant à la validité ou à l'adéquation des preuves de qualification linguistique présentées, les candidats pourront être amenés à passer un test d'évaluation linguistique.

4. Candidatures

Les candidats doivent envoyer les documents énumérés ci-dessous au Secrétariat exécutif à l'adresse électronique suivante : iooc@internationaloliveoil.org

1. Formulaire de candidature dûment rempli (disponible en ligne dans la section « Offres d'emploi » du site web du COI : <http://www.internationaloliveoil.org>)
2. Lettre de motivation
3. Photocopies des diplômes universitaires¹
4. Documents attestant de l'expérience professionnelle

¹ Si les diplômes sont rédigés dans une langue autre que l'une des langues officielles du COI, une traduction officielle devra être jointe.

5. Documents attestant des compétences linguistiques
6. Photocopie du passeport (page principale) ou de la carte d'identité nationale (DNI) pour les candidats locaux.
7. CV complet
8. Tout autre document jugé pertinent par le candidat (facultatif). Les lettres de recommandation seront considérées comme un atout.

Les documents doivent être soumis dûment numérotés avec le numéro susmentionné et séparés par une page de garde indiquant le nom du document et le numéro attribué.

N'oubliez pas d'indiquer le numéro de l'avis de vacance (COI AV1/26) dans l'objet de votre courriel.

La date limite de réception des candidatures est fixée au **2 février 2026** à minuit (heure de Madrid, Espagne). En soumettant leur candidature, les candidats reconnaissent et acceptent les conditions générales énoncées dans la présente offre d'emploi.

5. Processus d'évaluation

5.1. Principes généraux

La priorité dans ce processus de recrutement est de s'assurer les services d'une personne qui fait preuve des plus hauts niveaux de compétence, d'efficacité et d'intégrité. La nomination se fera sur la base du principe d'alternance proportionnelle entre les pays membres et d'équilibre géographique.

Une attention particulière sera également accordée aux qualifications et à l'expertise des candidats travaillant déjà au sein de l'Organisation, conformément au Statut du personnel du COI.

Le recrutement repose sur le mérite et respecte le principe de l'égalité des chances, sans distinction de race, de religion, de sexe ou d'origine.

5.2. Processus de sélection

5.2.1. Première étape

Cette étape comprend des tests qui seront réalisés par un cabinet de recrutement externe si le comité d'évaluation en décide ainsi. Ces tests sont conçus pour évaluer les aptitudes et les compétences attendues des candidats présélectionnés et porteront généralement sur les compétences techniques décrites dans cet avis de vacance.

5.2.2. Épreuve écrite

Les candidats présélectionnés lors de l'étape précédente seront invités à passer un

examen écrit, en personne ou en ligne.

L'examen écrit a pour but d'évaluer de manière objective et cohérente si les candidats possèdent les compétences requises pour exercer les fonctions du poste, telles que décrites dans cet avis de vacance. L'examen évaluera les connaissances et les compétences spécifiques directement liées aux tâches et aux responsabilités du poste. Il portera principalement sur l'application pratique des connaissances professionnelles à des scénarios réalistes liés au travail.

Afin de garantir l'équité et la prévisibilité du processus d'évaluation, tous les candidats présélectionnés recevront, dans les mêmes délais, les mêmes informations et instructions nécessaires à la préparation de l'examen écrit.

6. Critères d'évaluation

Les critères d'évaluation sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Critères d'évaluation	
1) Dossier de candidature	Maximum 100 points (les candidats ayant obtenu moins de 60 points seront disqualifiés)
<ul style="list-style-type: none"> Formation 	Maximum 20 points (les candidats ayant obtenu moins de 10 seront disqualifiés)
<ul style="list-style-type: none"> Expérience professionnelle, compétences techniques, compétences en gestion et en leadership et compétences supplémentaires 	60 points maximum (les candidats ayant obtenu moins de 30 points seront disqualifiés)
<ul style="list-style-type: none"> Langues 	Maximum 10 points (les candidats ayant obtenu moins de 5 points seront disqualifiés)
<ul style="list-style-type: none"> Expérience dans des institutions publiques/organisations internationales 	Maximum 5 points
<ul style="list-style-type: none"> Lettres de recommandation 	Maximum 5 points
2) Épreuve écrite	100 points maximum (les candidats ayant obtenu moins de 50 points seront disqualifiés)

La note finale sera calculée selon la pondération suivante : 60 % pour le dossier de candidature et 40 % pour l'examen écrit.

7. Entretien

Les candidats qui auront réussi la troisième étape seront convoqués à un entretien qui se déroulera en principe au siège du COI à Madrid. Si nécessaire, l'entretien pourra être mené à distance ou par téléphone. Les entretiens seront axés sur les compétences et les candidats seront invités à fournir des exemples concrets et pertinents de leur expérience professionnelle en rapport avec les domaines d'activité du COI. Les entretiens pourront également porter sur la motivation et les connaissances techniques.

8. Notification des résultats

Le processus se terminera par la sélection d'un/e candidat/e pour le poste. Une liste de réserve sera établie avec les candidats les plus qualifiés qui n'auront pas été sélectionnés. Le Secrétariat exécutif informera par courrier électronique le/a candidat/e sélectionné/e et les candidat/es figurant sur la liste de réserve.

Les candidats autorisent le COI à utiliser les données et informations fournies dans leur candidature aux fins du processus de sélection. Des informations supplémentaires pourront être demandées dans le cadre de ce processus.

Le/a candidat/e sélectionné/e autorise également la publication du résultat du recrutement, y compris son nom et sa nationalité, sur le site web du COI.

Remarque : le personnel du Secrétariat exécutif n'est pas autorisé à exercer des activités rémunérées ou politiques, ni à occuper un autre poste en dehors du COI, que ce soit de manière continue ou occasionnelle.



Note explicative

Chef de département

Salaire :

- Brut : 88.761/an
- Net : 52.549/an

Assurance : Le COI prend en charge l'assurance vie, l'assurance accident complémentaire et l'assurance maladie. L'assurance maladie peut également être souscrite pour les personnes à charge.

Caisse de prévoyance : à la fin de la période d'essai (huit mois), les membres du personnel cotisent à une caisse de prévoyance (régime de retraite) à hauteur de 7,9 % de leur salaire brut. En outre, le COI verse à cette caisse une cotisation équivalente à 7,9 % du salaire brut du membre du personnel.

La contribution du membre du personnel au fonds de prévoyance et au régime d'assurance maladie (25 % de la prime d'assurance pour le membre du personnel et les personnes à sa charge) est déduite de son salaire net à chaque période de paie.

Allocations pour personnes à charge : conformément aux dispositions du Statut du personnel, les membres du personnel ayant des personnes à charge ont droit à une allocation pour chaque personne à charge : conjoint (412,6 € par mois) ; enfant (168,70 € par mois) ; et/ou personne à charge secondaire (351,60 € par an).

Frais de scolarité : les membres du personnel ont droit au remboursement de 75 % des frais d'éducation spécifiques, jusqu'à concurrence de 7 089,12 € par an pour chaque enfant à charge, ou 9 452,12 € pour un enfant à charge handicapé.

Pour toute question concernant autres conditions légales conditions d'emploi peuvent être adressées à iooc@internationaloliveoil.org