**Functiebeschrijving**: coördinator restauratiewerking (m/v/x) – S.M.A.K.

Graad

Adjunct van de directie

Functie

Coördinator restauratiewerking (adjunct van de directie - leidinggevend) (m/v/x)

Plaats in het organogram

In het AGB (autonoom gemeentebedrijf) Kunsten en Design, bundelen S.M.A.K., Designmuseum en het MSK de krachten. Met een innoverende blik op de toekomst koesteren ze kunstcollecties voor zowel de Gentenaars als liefhebbers van ver buiten Gent.

Heb jij zin je dagelijks in te zetten voor de kunstcollecties en je DNA te laten versmelten met dat van de Gentse musea? Je komt terecht in een betrokken werkomgeving met aandacht voor je werk-privébalans en een vernieuwende blik op de toekomst.

Functie-inhoud

Als coördinator restauratiewerking maak je deel uit van het collectieteam en geef je leiding aan de restauratoren. Je werkt nauw samen met de collectiemedewerkers. Je rapporteert aan het hoofd collectie.

Vanuit jouw grondige kennis van en expertise in restauratie en conservatie van hedendaagse kunst, ben je verantwoordelijk voor onderstaande resultaatgebieden.

**Coördinatie, organisatie en optimalisatie van de restauratiewerking in zijn geheel**

* Je stroomlijnt alle processen en noodzakelijke activiteiten die de collectiewerking genereert met betrekking op de restauratiewerking.
* Je zorgt voor evenwichtige taakverdeling in het team, zowel wat betreft de dagelijkse werking, restauratie- en onderzoeksprojecten, koerieropdrachten,… .
* Je maakt een realistische werkplanning op (rekening houdend met de reële personeelsbezetting, deadlines en vereiste kwaliteit), volgt de voortgang tussentijds op en stuurt bij waar nodig.
* Je zet samenwerking op met externe partners (o.a. restauratoren, vakspecialisten,..) voor de uitvoering van bepaalde opdrachten of projecten, en voorziet het nodige budget daarvoor.
* Je zet een planning uit van restauratieprojecten, zowel op korte en middellange termijn en geeft input naar het beleid toe.
* Je organiseert de werkruimtes van het restauratieteam (atelier, depot, transitruimte) en ziet toe op de orde en netheid van de werkruimten.

**Lijnen uitzetten voor een restauratie- en conservatiebeleid op middellange en lange termijn**

* Je zet lijnen uit voor het conservatiebeleidop middellange en lange termijn: verpakkingen, depot, transport, klimatisatie, belichting,… .
* Je werkt een preventief conservatiebeleid uit.
* Ook ontwikkel je een beleid voor depotbeheer: ordeningsplan, beveiligingsplan, klimaatplan en verpakkingsplan voor depots.
* Je prioriteert (rekening houdend met de gehelde museumwerking) en beslist inzake aanpak/herinrichting van:
	+ de werkruimten van de restauratoren waar de kunstwerken gemanipuleerd worden.
	+ de depots waar de kunstwerken getransporteerd en bewaard worden.

**Leidinggeven, coachen en ontwikkelen van medewerkers**:

* Je stuurt de medewerkers aan, geeft hen feedback omtrent hun functioneren en coacht hen.
* Je zorgt voor de kennis- en expertiseontwikkeling van de teamleden (opleiding, deelname aan congressen, symposia,…) en motiveert hen om initiatieven op te zetten om de kennis te delen met het externe werkveld (nationaal/internationaal).
* Je ziet toe op het welzijn en de veiligheid van de restauratoren (door bv. te zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen en maatregelen).
* Je ziet toe op een vlotte samenwerking, informatiedeling, onderlinge afstemming van agenda en activiteiten van de restauratoren.

**Uitbouwen van de restauratiewerking tot erkend expertisecentrum**

* Je onderzoekt op welke manier S.M.A.K. een dienstverlenende rol kan opnemen in Vlaanderen en daarbuiten op het vlak van conservatie en restauratie.
* Je ontwikkelt een plan van aanpak tot realisatie van het expertisecentrum en doet voorstellen naar het beleid toe op inhoudelijk en budgettair vlak.
* Je bereidt subsidiedossiers voor naar diverse overheden (bv. Vlaamse overheid / erfgoeddecreet).
* Je bouwt een dienstverlening uit op het vlak van conservatie en restauratie naar het ‘brede cultureel-erfgoedveld’.

**Onderzoek, kennisbeheer en expertise**

* Je stuurt onderzoeksprojecten aan op het vlak van restauratieconservatie.
* Je bouwt je eigen vaktechnische bekwaamheid uit en breidt die van het team uit.
* Je deelt kennis en expertise met collega’s intern en extern uit het brede werkveld via publicaties, lezingen, symposia…, en ontwikkelt daar tools voor.
* Je bouwt een netwerk uit en onderhoudt dit netwerk.
* Je hebt een goede talenkennis (NL, FR, ENG) en kan je flexibel opstellen op vlak van werkuren, werklocatie en verplaatsingen in binnen- en buitenland.

Contactpersoon

Iris Paschalidis, collectieverantwoordelijke S.M.A.K., +32 496 64 78 75