



Coordinateur.trice hygiène, Qualité et environnement

Date de parution de l'offre
Mercredi 17 juillet

Placé sous la responsabilité directe du directeur du pôle Qualité-Nutrition, garant du respect de la qualité et de l'hygiène, votre poste vous conduit à travailler en transversalité avec l'ensemble des secteurs du syndicat :

Vous êtes acteur du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et en assurer la mise à jour.

Vous mettrez en place toutes les procédures HACCP et contrôlerez le respect de leur application, notamment par des audits réguliers.

Vous vérifierez régulièrement le respect du plan de nettoyage, établirez des autocontrôles.

Vous assurerez le suivi des fiches de non-conformités.

Vous assurerez le lien avec la DDPP en mettant en place les plans d'actions nécessaires à la suite des inspections, en fournissant les documents nécessaires, en assurant le suivi de l'agrément sanitaire.

Vous veillerez que le personnel bénéficie des formations obligatoires en matière d'hygiène et de sécurité et dispenserez des formations en interne.

Vous veillerez au maintien en conformité du matériel lié à l'hygiène alimentaire en collaboration avec le service technique.

Vous assurerez le suivi des prestataires externes intervenant dans votre secteur (nettoyage des locaux, dératisation, audits externes ...).

Vous proposerez des méthodes et pratiques alliant la sécurité sanitaire et la protection de l'environnement qui alimenteront un guide d'éco-responsabilité de la structure.

Vous participez à l'analyse des Marchés.

Vous participez à la mise à jour des menus à publier le cas échéant.

Vous participez aux processus de labellisation/certification.

Vous assurerez le suivi du gaspillage et des dons alimentaires.

Formations et expériences requises

Expérience en restauration collective exigée

Maîtrise parfaite de la méthode HACCP

Maîtrise des techniques d'organisation du travail en liaison froide

Maîtrise du Pack Microsoft Office

Sérieux (se) et organisé(e)

Sens du service public

Bac+2 en Qualité Hygiène alimentaire Environnement

Infos pratiques

37 heures 30 hebdomadaires , horaires : 07h00 / 15h15

25 jours de congés et 14 jours de journées supplémentaires

Régime indemnitaire avantageux - CNAS - Participation mutuelle possible - RIFSEEP et CIA avantageux
- Chèques cadeaux

Poste à pourvoir dès que possible.

Contact

vincentfortune@siplarc.fr et rh@siplarc.fr

Documents

[coordinateur-hygiene-qualite-et-environnement_.pdf](#)

Liens utiles

[Postuler en ligne](#)