



Coordinateur.trice hygiène, Qualité et environnement

Date de parution de l'offre
Jeudi 26 septembre

MISSIONS

Placé sous la responsabilité directe du Directeur du Pôle Nutrition-Qualité, 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 mettez en place toutes les procédures HACCP et contrôlez 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 et de subvention.

Formations et expériences requises

CONNAISSANCES/COMPETENCES REQUISES

- Maîtrise parfaite de la méthode HACCP
- Maîtrise des techniques d'organisation du travail en liaison froide
- Sérieux (se) et organisé(e)
- Une expérience en restauration collective serait un plus.

NIVEAU SCOLAIRE MINIMUM REQUIS

Bac+2 en Qualité Hygiène alimentaire Environnement

Infos pratiques

CONDITIONS DU POSTE & AVANTAGES

- CDD de 3 ans renouvelable
- Salaire de 2200 € net mensuel suivant expérience
- 37 heures 30 hebdomadaires
- 25 jours de congés et 14 jours de RTT
- Régime indemnitaire avantageux - CNAS - Participation mutuelle possible - Prime d'intéressement annuelle - Chèques cadeaux
- Poste à pourvoir dès que possible.

Contact

Adresser candidature (Lettre de Motivation + CV) par mail à : vincentfortune@siplarc.fr

Renseignements sur le poste auprès de Monsieur Vincent FORTUNÉ, Directeur du pôle Nutrition-Qualité
vincentfortune@siplarc.fr

Documents

[Fiche de Poste Coordinateur Hygiène Qualité et environnement](#)

Liens utiles

[Postuler en ligne](#)