



Situé à Noisy-le-Sec, à 5 mn à pied du RER E, Le Siplarc, syndicat intercommunal produisant et livrant les repas des villes de Bondy et Noisy-le-Sec (10000 repas par jour) recherche son :

Coordinateur,trice de l'hygiène, de la qualité et de l'environnement (H/F)

(Catégorie B - Filière sanitaire, technique ou administrative- Titulaire ou contractuel)

MISSIONS

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.

CONNAISSANCES/COMPETENCES 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

NIVEAU SCOLAIRE MINIMUM REQUIS :

Bac+2 en Qualité Hygiène alimentaire Environnement

CONDITIONS DU POSTE

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. Date de clôture des candidatures :

Adresser candidature (LM+CV) par mail à vincentfortune@siplarc.fr et rh@siplarc.fr

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