



Alternant(e) Hygiène alimentaire F/H

ELIOR RESTAURATION FRANCE

Présentation de l'entreprise et du Groupe

Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents...
Au menu : plus d'information, de qualité, de proximité, de choix, de flexibilité, de durabilité...

Convaincus que la satisfaction de nos convives est le fruit de l'engagement de nos collaborateurs à toujours faire mieux, nous aurons à cœur de vous porter une attention particulière et d'être à l'écoute de vos ambitions, à chaque étape de votre carrière.

Comme nos 24 500 collaborateurs, venez exprimer votre passion du service et du « faire plaisir » dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !

Description de la mission

Vous recherchez une alternance en tant qu'**Alternant(e) Hygiène alimentaire** et vous souhaitez intégrer une Société dynamique, vous l'avez sûrement trouvée !

Au sein de notre Direction Régionale, vous participerez à la maîtrise de la politique de sécurité alimentaire par les équipes opérationnelles des restaurants d'Elior.

Vos principales missions sont :

- Assurer le respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du groupe Elior dans les Restaurants de son secteur.
- Assistance à l'adaptation et à la compréhension du PMS spécifique à chaque site.
- Réaliser des visites hygiène : faire le point sur les dossiers hygiène avec les responsables de site et sensibiliser les équipes opérationnelles des Restaurants sur les BPH et le PMS.
- Suivre les analyses insatisfaisantes et les audits hygiène: aide à la détermination des causes avec responsable d'unité concerné et/ou le Responsable de Secteur et à l'élaboration des plans d'actions et vérification terrain si nécessaire.
- Assurer le relai opérationnel le service qualité et sécurité alimentaire dans la gestion des crises en lien avec le restaurant et sa hiérarchie ainsi que tout incident de sécurité des aliments.
- Participer à la réalisation et au suivi des reporting mensuel des indicateurs hygiène

Profil

Etudiant en Master ou Licence Pro qualité et/ou en sécurité alimentaire nutrition.

Connaissance et utilisation des outils Word, Excel, Power Point, Messagerie.

Vous êtes rigoureux, dynamique, polyvalent et curieux.

Localisation : Toulouse (HAUTE-GARONNE 31) et départements Limitrophes