

Fiche de Mission¹**Référent départemental « Hygiène et Sécurité Alimentaire HSA »****Environnement et Missions**

L'association Départementale des Restaurants du Cœur du Maine et Loire accueille et accompagne 22000 personnes en difficulté grâce à 1500 bénévoles répartis dans 28 centres d'activité et dans ses ateliers et chantiers d'insertion, ses jardins, ses hébergements, ses accueils de jour et ses entrepôts.

Elle recherche un référent "Hygiène et Sécurité Alimentaire" en binôme avec le référent actuel.

Les restos sont tenus d'offrir une aide alimentaire de qualité sanitaire irréprochable en phase avec les exigences de la réglementation. Dans ce cadre, le référent HSA informe les équipes de l'Association départementale sur leurs obligations en matière d'hygiène et de sécurité des aliments et veille en coordination avec l'équipe de l'Association Départementale à la connaissance et à l'application des bonnes pratiques dans les centres et entrepôts.

Activités principales

- Se coordonne avec les soutiens de centre et l'équipe de l'AD pour détecter et déployer les moyens nécessaires à l'amélioration des pratiques dans les centres et entrepôts : formation/mission de soutien Agroanalyse.
- Relaye les informations et notes produites par le réseau national avec lequel il est en relation auprès des équipes de l'AD.
- Assure le suivi du planning des visites des missions de soutien menées par notre prestataire Agroanalyse et accompagne les centres et entrepôts lors de ces visites.
- Assure un soutien technique auprès des centres et entrepôts sur leur demande ou celle du soutien de centres.
- Co anime avec un bénévole animateur de formation, la formation "responsables de centre et entrepôts - les bonnes pratiques d'hygiène".

Savoir-être et savoir-faire

- Capacité d'analyse de synthèse, de projection et d'anticipation
- Des qualités relationnelles sont nécessaires pour faire passer des messages pas toujours bien accueillis, être pédagogue.

¹ Sur la base de la fiche HSA du référentiel Restos

- Suivre le module de formation de formateur aux bonnes pratiques d'hygiène. *Des compétences professionnelles dans ce domaine sont appréciables mais ne se substituent pas à la formation indispensable pour connaître le cadre et l'application des règles Restos.*

Disponibilité souhaitée et lieux de missions

La mission demande approximativement deux jours par semaine : Equivalence d'une journée de télétravail (étalée sur la semaine) et d'une journée de déplacement dans les centres et entrepôts. Elle s'exercera en binôme avec le référent actuel ce qui permettra une planification des périodes d'activité entre les deux référents et une baisse de la charge de travail individuelle.

Parcours de formations Restos

- Formation socle "Mieux Connaitre les Restos"
- Formation de formateurs "Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans les entrepôts et dans les centres.
- Accompagnement par le référent actuel et par la Délégation Régionale.