

# Assistant(e) hygiène

## **Les missions principales**

Participer à la mise à jour du système de management Hygiène (SMQH) en vue d'un système de management intégré

Maîtriser les outils de gestion des risques et des standards de sécurité alimentaire (HACCP, ISO, IFS...)

Auditer et accompagner en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire les magasins

Suivre les prestataires Hygiène (nettoyage, sanitation...)

Rédiger, suivre et animer des procédures internes

Piloter l'évaluation des fournisseurs alimentaires

## **Les compétences clés**

Capacité d'écoute et sens du dialogue

Rigueur et méthode

Connaissance des différentes normes et démarches de certification

Forte capacité d'analyse et de contrôle

## **La formation**

Formation de niveau Bac +2/+3