



Responsable HACCP

Elle est la personne référente de l'hygiène : toutes questions liées à ce domaine passent par elle. Elle a un lien direct avec l'autorité cantonale compétente et est transparente avec la présidente et la vice-présidente.

Compétences

- Créer un autocontrôle et savoir le gérer.
- Avoir des connaissances d'hygiène.
- Être méticuleux.
- Avoir de la rigueur.
- Être sociable.
- Avoir des connaissances de coaching.
- Être à l'aise avec l'environnement informatique.
- Savoir agir en cas de problème / anticiper les risques.
- Avoir un esprit critique.
- Être force de propositions.
- Être autonome mais avoir un esprit d'équipe.

Tâches

- Former et sensibiliser des responsables de secteurs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Elaborer et mettre en place des politiques d'hygiène et de sécurité adaptées
- Suivre et contrôler régulièrement les emplacements et le local
- Veiller à l'application des normes sanitaires recommandées dans le domaine d'activité de l'association
- Annoncer les nouveaux emplacements auprès des autorités compétentes
- Collaborer avec les autorités compétentes pour assurer la conformité aux réglementations en matière d'hygiène
- Participer aux formations d'hygiène (formation continue)

Expériences souhaitées (techniques, sociales)

Un plus : avoir travaillé dans la restauration ou l'hôtellerie

Certification (diplôme)

Oui : avoir le permis de conduire et une voiture.