

Informations générales

Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. 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...

Rejoignez Elior, sur son segment dédié au portage de repas et nos cuisines « grand format ». Nos équipes et nos chefs cuisiniers sont à l'œuvre chaque jour pour réaliser dans nos cuisines centrales de 2 000 à 70 000 repas.

Description de l'entité Nous y préparons des menus variés et équilibrés confectionnés avec des produits de qualité. Accompagnés d'experts culinaires, nous adaptons nos menus en fonction des besoins nutritionnels de nos convives. Plébiscitées par les collectivités territoriales, les cuisines centrales qui les approvisionnent se sont adaptées pour répondre à de nombreuses exigences : produits durables, traçabilité, sécurité alimentaire, diminution des déchets et réduction de l'empreinte énergétique... Nos cuisines centrales, de véritables pépinières du goût, sont engagées auprès des collectivités sur trois piliers : le goût dans l'assiette, le service ainsi que la saisonnalité.

Comme nous, venez exprimer votre passion de la cuisine et du service, et évoluer dans un Groupe qui favorise la réussite par le collectif et le collaboratif.

#LeJobQueJeVeux

Secteur d'activité Cuisines centrales

Description du poste

Pays France
Régions Rhone-Alpes
Départements RHONE (69)
Ville TERNAY (69)
Filière / Métier QHS AU TRAVAIL et METHODES - Alternant – QHS au travail et méthodes
Intitulé du poste Alternant HSE F/H
Contrat Contrat d'apprentissage
Temps de travail Temps complet
Statut collaborateur Alternant
Durée du contrat 12-24 mois

Environnement du poste Vous travaillerez au sein de la Cuisine Centrale de Ternay.

Hygiène :

- Assurer l'enregistrement et le suivi des indicateurs sécurité alimentaire et qualité.
 - Participer à l'adaptation et l'évolution des indicateurs sécurité alimentaire et qualité
- Description de la mission
- Tours de terrain quotidien : vision hygiène, contrôle des chambres froides, contrôle océasoft, plats témoins, contrôles du nettoyage etc.
 - Gestion documentaire : rédaction des protocoles, documents d'enregistrement
 - Gestion des corps étrangers : recherche de causes, plans d'actions, suivi...

- Contrôle quotidien et archivage des enregistrements de traçabilité (température, plans de nettoyage etc.) versions papier
- Suivi de la prestation laboratoire
- Sensibilisations et formations hygiène
- Aider nos Responsables Service Client sur les contrôles et formations hygiène chez les clients

Sécurité :

- Gestion des EPI
- Accueils sécurité
- Participation aux audits sécurité avec le coordinateur SST régional
- Enquêtes des accidents du travail : analyse des causes, plan d'action ...
- Rédaction des différents documents réglementaires (plans de prévention, protocoles de sécurité, DUER)
- Suivi des sujets SST au quotidien
- Sensibilisations et formations sécurité

Niveau Bac+3/4/5

Vous êtes dynamique, autonome, organisé(e) et rigoureux (se).

Vous savez faire preuve de polyvalence et d'esprit d'initiative.

Profil

Vous avez le sens du service et du travail en équipe et vos capacités relationnelles sont indéniables.

Vous maîtrisez les outils informatiques (Word, Excel, power point) et avez des capacités rédactionnelles.

Lieux : TERNAY (69)

Avantages

- Avantage repas en nature
- 13ième mois
- Mutuelle
- Remboursement du titre de transport (50%)