

Annnonce de recrutement ref. reqhse-120724

Fonction : Responsable QHSE

Nb. postes : 1

Le groupement

30 ans de lutte sur le terrain contre l'exclusion

Le Samusocial de Paris est un acteur central de la lutte contre l'exclusion. Aller vers, accueillir, soigner et héberger les personnes et les familles en grande précarité sont au cœur de ses missions depuis trente ans. Organisé en Groupement d'Intérêt Public, il fédère les énergies d'équipes de professionnel.les et de partenaires publics et privés, autour de valeurs communes : l'égalité entre tous les individus, la solidarité collective pour venir en aide à toute personne en situation d'exclusion, la dignité pour toutes et tous.

L'environnement

Vous intervenez sur l'ensemble des centres du Samusocial de Paris, 7 centres sont équipés de cuisines collectives et font appel à un prestataire de restauration en liaison froide. Chaque jour, environ 1000 repas sont distribués. Cela comprend les repas des usagers et des agents.

Le poste sera dans un premier temps rattaché à la direction qualité, et en particulier à la responsable RSO qui a piloté le dernier audit avec un prestataire.

La direction qualité comprend

- Une directrice
- Une responsable de la gestion des risques
- Une responsable de la RSO
- Une responsable de la participation des usagers
- Une CIFRE en éthique appliquée

La mission

Le responsable QHSE a pour mission d'accompagner les agents de restauration dans la mise en place des politiques HACCP, SST et RSE au sein de leur cuisine. Il aura un rôle d'animation, de formation et de conseil. Il sera également le garant du suivi du marché de prestation de service en liaison froide pour les établissements du Samusocial de Paris.

Le poste

Missions détaillées :

- Accompagner les 7 équipes de restauration dans la mise en place des politiques d'hygiène HACCP, la mise en place et la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ;
- Auditer les 7 établissements franciliens sur les aspects HACCP et SST régulièrement (le dernier audit date de 2024) ;
- Assurer la formation et la sensibilisation du personnel en interne sur l'HACCP et du PMS ;
- Assurer le suivi avec le prestataire de restauration collective (commission menu, contrôle qualité, reporting etc) ;
- Travailler sur les nouveaux besoins diététiques et nutritionnelles et les nouvelles textures (mixés, hachés) en fonction du public hébergé dans les centres ;
- Travailler sur le gaspillage contre le gaspillage alimentaire.

L'expérience

Au-delà de votre diplôme en diététique ou nutrition et d'une première expérience réussie en restauration collective ou en agroalimentaire, c'est un état d'esprit que nous recherchons : force de proposition, travailler au sein d'un univers riche où mener plusieurs dossiers de front est pour vous un vrai moteur, votre pédagogie et votre sens du service, alliés à votre faculté d'analyse et votre esprit de synthèse vous permettront de communiquer vos connaissances et de fédérer autour de la démarche hygiène, nutrition et qualité du Samusocial de Paris.

Les compétences

- Capacité à analyser des situations et à proposer des solutions
- Bonnes compétences rédactionnelles
- Leadership, mobilisation d'équipes et conduite du changement
- Aptitude à rendre compte
- Animation d'équipes et de groupes de travail en situation non hiérarchique
- Maîtrise des outils Microsoft 365 (Teams, Excel, Word..)
- Autonomie, rigueur et organisation
- Excellentes compétences en communication / relationnel

Le contrat

Date de prise de poste envisagée : septembre 2024

Type de contrat proposé : En tant que Groupement d'Intérêt Public (GIP), nous pouvons proposer les types de contrats suivants :

- CDD de 10 mois avec possibilité de CDI à l'issue du CDD pour un contractuel.
- Une mise à disposition ou un détachement pourra être organisé pour un fonctionnaire.

Temps de travail et horaires : du lundi au vendredi. Cadre au forfait jour avec acquisition de 20 RTT par an.

Rémunération et avantages : votre rémunération brute mensuelle sera à partir de 2900 € selon votre profil et expérience.

Vous bénéficierez également :

- de tickets restaurants,
- d'une mutuelle attractive,
- d'une prise en charge de votre titre de transport à hauteur de 75%.

Lieu du poste : Berlier (15 Rue Jean-Baptiste Berlier, 75013 PARIS) et déplacement dans les 7 centres en IDF.

Le processus de recrutement comprend deux entretiens :

- Un entretien métier qui a pour objectif d'évaluer votre intérêt pour le poste et vos compétences.
- Un entretien RH qui a pour objectif de vous présenter le statut d'agent public, d'échanger sur votre parcours de formation et vos expériences professionnelles et enfin pour recueillir vos prétentions salariales.