

Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil
contractuel du ministère des Armées

CONTROLEUR SANITAIRE DE RESTAURATION COLLECTIVE F/H

Metz, 57, Moselle, Grand Est

Type de contrat	Prise de fonction souhaitée	Niveau d'études
CDD 3 ans	01/10/2023	Bac+2 ou équivalent
Domaine professionnel	Niveau d'expérience	Rémunération
Gestion et direction	Débutant (0 à 5 ans)	1 300€ à 1 350€ mensuel net 20 000 à 20 200€ annuel brut (selon expérience)
Avantages liés au poste	Contraintes particulières d'exercice	Télétravail
Parking RTT	-	Non

Descriptif de l'organisation

Le Ministère des Armées (MINARM) assure la protection du territoire, de la population et des intérêts français. Il est également impliqué dans les missions de service public. Pour la réalisation de ses missions, le MINARM emploie, outre les militaires, plus de 60 000 civils en France et à l'étranger. Les agents civils apportent leurs compétences techniques ou administratives dans le cadre de missions à forts enjeux ! Devenez Civils de la Défense : contribuez à un monde plus sûr en rejoignant le MINARM en CDD ou en CDI !

La mission de la PFC Est recouvre :

- la satisfaction des besoins d'achats en terme de soutien courant ;
 - l'exécution financière des dépenses et des recettes de l'ensemble des organismes de son périmètre ;
 - l'assistance aux bases de défense en matière de conseil juridique à la commande publique ;
 - l'appui à l'exploitation et au pilotage des activités restauration hôtellerie hébergement loisirs.
- La PFC Est est également correspondant zonal SCA auprès de l'EMZD.

Descriptif des missions

Au sein du bureau Contrôle et supervision de la division RHL, le contrôleur sanitaire en restauration collective, effectue des visites mensuelles dans les restaurants de sa compétence pour :

- vérifier et actualiser le cas échéant le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et la documentation associée
- animer des actions de formation, notamment en sécurité sanitaire du personnel de restauration
- identifier et traiter les non-conformités (y compris celles issues des contrôles officiels vétérinaires)
- vérifier la mise en œuvre des actions correctives identifiées

- Emettre des avis techniques en matière notamment de matériel de restauration collective et d'infrastructure
- Réaliser les contrôles internes sanitaires et contrôles interne de sûreté alimentaire annuels de premier niveau.

Profil recherché

Idéalement technicien en agroalimentaire avec une expérience dans le domaine de la restauration collective, de préférence dans la sécurité des aliments

Il pratique les différents logiciels de bureautique (Pack Office)

Il est mobile (nombreux déplacements à prévoir dans le quart Nord-Est de la France).

Process de recrutement

- Code CREDO : 0AGE000187

Si votre candidature est présélectionnée, vous serez contacté(e) par téléphone pour apprécier vos attentes et motivations.

Si vous êtes sélectionné(e) après cette première étape, vous serez reçu(e) en entretien par l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.

Vous serez à l'issue de cet entretien informé(e) par l'employeur des suites données à votre candidature.