

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

<https://proxirest.ma/poste/chargee-dhygiene-h-f-casablanca-nouaceur/>

CHARGÉ(E) D'HYGIÈNE (H/F) – Casablanca / Nouaceur

Description

À propos du poste :

Dans le cadre du renforcement de nos équipes, nous recherchons un(e)**Chargé(e) d'Hygiène** afin de veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, d'assurer le suivi des procédures internes et de contribuer à l'amélioration continue du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Vos principales missions :

- Sensibiliser et accompagner les équipes dans l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Réaliser les audits d'hygiène et assurer le suivi des contrôles quotidiens.
- Superviser les prélèvements, les plats témoins et les relevés de températures.
- Contrôler le respect des règles d'hygiène du personnel et des instructions de travail.
- Vérifier la conformité et la qualité des produits lors de leur réception.
- Veiller au respect des procédures HACCP et contribuer à l'application des principes de la norme ISO 22000.
- Identifier, signaler et assurer le suivi des non-conformités auprès des responsables concernés.
- Proposer des actions correctives et suivre l'avancement des plans d'action.
- Remonter les réclamations clients, les dysfonctionnements techniques et toute information pouvant impacter la sécurité des denrées alimentaires.
- Identifier les besoins en formation et participer à la sensibilisation des équipes.
- Assurer le classement, l'archivage et le suivi des documents et enregistrements liés à la traçabilité.
- Participer à l'amélioration continue du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
-

Profil recherché :

- Bac+3 en qualité, hygiène, sécurité ou formation équivalente.
- Expérience d'au moins **3 ans dans un poste similaire**, idéalement dans le secteur de la restauration collective ou agroalimentaire.
- Bonne maîtrise des techniques et bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Bonne connaissance de la méthode **HACCP** et des principes de la norme **ISO 22000**.
- Esprit d'analyse et sens développé de l'observation.
- Bon relationnel, sens du service et qualités pédagogiques.
- Rigueur, organisation et capacité à travailler en collaboration avec les équipes opérationnelles.

Organisme employeur

Proxirest-Experts en restauration collective 100% dédié

Type de poste

Temps plein

Date de publication

5 octobre 2026