Lyon 7e Arrondissement (69)

Binôme au référent Hygiène et sécurité alimentaire

Documentation / Traduction

Restos Du Cœur Du Rhône

Scannez le QR Code pour candidater

Description

Le co-référent hygiène et sécurité des aliments informe l'équipe de l'Association Départementale (AD) sur ses obligations en matière d'hygiène et de sécurité des aliments, et veille, en coordination avec le reste de l'équipe de l'AD à la connaissance et à l'application des bonnes pratiques d'hygiène par tous dans les centres et entrepôts du département.

Informations pratiques

Savoir-faire & savoir-être

- Être déjà actif dans la vie de l'AD (ex : soutien de centres, formateur BPH…).
- Avoir suivi le module de formation de formateur aux BPH. Des compétences professionnelles dans le domaine sont appréciables mais ne se substituent pas à la formation qui est indispensable pour connaître le cadre et l'application des règles Restos.
- Capacité d'analyse, de synthèse, de projection et d'anticipation.
- Des qualités relationnelles sont nécessaires pour pouvoir faire passer d

Durée

2 à 3 demi-journées /semaine

Fréquence

chaque semaine

Description de l'association

Les Restaurants du cœur – Les Relais du cœur, connus sous le nom de Les Restos du cœur, sont une association loi de 1901 à but non lucratif et reconnue d'utilité publique, créée en France par Coluche en 1985.
Ils ont pour but d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique, ainsi qu'à toute action contre la pauvreté sous toutes ses formes.

Formation des bénévoles

Un Service Ressources Bénévoles par département recrute, accueille, recense er dirige les bénévoles.