



Millau en Occitanie, au cœur du Parc Naturel Régional des Grands Causses, classé au patrimoine Mondial de l'UNESCO regroupe 23 000 habitants en tant que sous-préfecture et deuxième ville d'Aveyron. La Cité du Gant et Capitale des sports de pleine nature possède un patrimoine spectaculaire tel que le Viaduc de Millau, ouvrage d'art de référence mondiale.

OFFRE DE STAGE

FORMALISATION D'UN PLAN DE MESURE SANITAIRE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES



Située au cœur des grands causses, la ville de Millau bénéficie d'un cadre environnemental protégé. En 1999, la ville comptait 21 325 habitants. Au recensement 2020, la population est de 22 002 habitants.

La ville de Millau a connu une évolution démographique mais parallèlement une baisse des effectifs scolaires.

L'évolution de la société (augmentation des familles monoparentales...), l'augmentation des prix d'acquisition des biens immobiliers sur le territoire, l'évolution des typologies des logements construits, nécessitent d'analyser finement les répercussions sur la population Millavoise et notamment sur la population scolaire.

Sous l'autorité de la directrice du Service Education Jeunesse, le stagiaire aura pour mission **la réalisation d'un audit avec préconisations et formalisation d'une procédure hygiène et sécurité alimentaire dans les restaurants scolaires de la ville (8 sites) en lien avec la cuisine centrale.**

1. Dans les restaurants scolaires :

Après une phase de diagnostic sur le terrain sur :

- L'hygiène des locaux
 - L'hygiène du matériel et des équipements
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des produits
 - Les méthodes de travail, le fonctionnement, les flux
 - Les procédures et les documents déjà mis en place
- Effectuer une évaluation des risques sanitaires et proposer des mesures correctives
 - Mettre à jour le système documentaire (HACCP, plan de contrôles, plan de nettoyage, procédures et documents d'enregistrement associés)
 - Formaliser ensuite un plan de mesure sanitaire pour chaque cantine qui doit comprendre les 4 axes suivants :

- Un descriptif des bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques ;
 - Un plan HACCP validé et mis à jour ;
 - Un système de traçabilité ;
 - La traçabilité et la gestion des non-conformes
- Accompagnement du personnel à la bonne compréhension des procédures

MISSION OPTIONNELLE

2. Dans les écoles :

Après une phase de diagnostic sur le terrain sur :

- L'hygiène des locaux
 - L'hygiène du matériel et des équipements
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des produits
 - Les méthodes de travail, le fonctionnement, les flux
 - Les procédures et les documents déjà mis en place
- Proposer un ensemble de mesures correctives et reprise du plan de nettoyage conformément aux règles d'hygiène et de sécurité
 - Accompagnement du personnel à la bonne compréhension des procédures

Lieu du stage : Mairie de Millau, 17 avenue de la République, 12100 Millau.

Date limite de réception des candidatures : 15 avril 2023

Période de stage : 1^{er} semestre 2023 pour une durée de 2 mois maximum

Profil : Bac +3 ou 4 en lien avec l'agroalimentaire (licence pro qualité et sécurité des aliments -6-Licence pro ou master mention qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement – BUT ou DUT génie biologique parcours sciences de l'aliment et biotechnologie...etc)

- Maîtrise du Pack Office

- Qualités rédactionnelles, autonomie, rigueur, polyvalence, prise d'initiatives,

-Aisance relationnelle.

Stage, Temps plein, durée 2 mois

Les candidatures et curriculum vitae doivent être adressées à Madame la Maire, par courriel à l'adresse suivante :

j.creysse@s@millau.fr

Contact : Janine CREYSSELS, Directrice du service Education- jeunesse