

Formateur·rice Hygiène alimentaire & HACCP

Former les équipes de restaurants, boucheries et boulangeries aux bonnes pratiques d'hygiène, à la méthode HACCP et au plan de maîtrise sanitaire.

Vos missions

- Animer des sessions intra-entreprise d'1 à 3 jours : hygiène alimentaire, PMS, nettoyage-désinfection, traçabilité, allergènes.
- Adapter le contenu au terrain : restauration rapide, traditionnelle, métiers de bouche.
- Évaluer les acquis (positionnement d'entrée, évaluation de sortie) et tenir l'émargement dans les outils Lab Learning.
- Remettre un rapport de fin de session.

Profil recherché

- 3 ans d'expérience minimum en hygiène alimentaire ou en qualité agroalimentaire.
- Formation HACCP attestée (ROFHYA apprécié) ; expérience de la formation pour adultes.
- Aisance avec les publics de terrain, y compris en français langue seconde.

Conditions

Statut indépendant, contrat de prestation par session. Interventions dans toute la France — fortes demandes en Occitanie, Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes.

Outils fournis : programmes, supports pédagogiques, espace formateur en ligne (émargement, évaluations, rapport de session).

Candidature : CV, diplômes ou certifications et deux références d'intervention à sales@lab-learning.fr, en précisant la fiche de poste visée et vos zones d'intervention. Conformément à notre démarche qualité (Qualiopi), chaque candidature fait l'objet d'une vérification des compétences : analyse du dossier, entretien, puis évaluation continue sur les premières sessions.