

# Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



## Assistant(e) contrôle d'hygiène

Famille(s) de métiers :  
Sécurité, hygiène et qualité

### Missions

Contrôler l'application des règles d'hygiène au sein de la structure et mettre en œuvre les actions nécessaires en cas d'alerte

### Principales activités

#### Participer à ou élaborer des procédures de contrôle d'hygiène

- Réaliser des contrôles d'hygiène dans les locaux
- Réaliser des prélèvements bactériologiques dans les points de restauration et autres lieux
- Contrôler l'état des équipements et alerter si besoin
- Constater ou recueillir les non-conformités en matière d'hygiène
- Définir et/ou mettre en œuvre les actions correctives nécessaires
- Former et sensibiliser les collaborateurs sur les règles d'hygiène
- Suivre et contrôler les tableaux de reporting des indicateurs d'hygiène
- Coordonner l'intervention des organismes extérieurs de contrôle et d'audit

### Principales compétences métiers

#### Compétences techniques

- Connaitre et appliquer les procédures de contrôle d'hygiène
- Maîtriser les fondements relatifs à la législation et des règles d'hygiène
- Mettre en œuvre des méthodologies de mesures, de tests et de sécurité

### Niveau de formation

Bac spécialisé hygiène, en propreté et environnement

### Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **K2203**