

-RESPONSABLE SECURITE (H/F) -

LIEU :

JEAN FLOC'H | Locminé (Barderff), 56

TYPE DE CONTRAT :

CDI, salaire selon profil

VOS MISSIONS :

Rattaché(e) au Directeur de l'usine, votre mission principale consistera à animer la politique Santé et Sécurité et contribuer à l'amélioration des conditions de travail.

Dans ce cadre vous aurez notamment en charge:

- Accompagner le déploiement de la politique santé et sécurité auprès des différents services,
- Assurer la veille réglementaire et le suivi des obligations réglementaires en matière de sécurité,
- Accompagner et coordonner les actions sécurité au sein des activités de production et transversales,
- Avoir un rôle de préventeur : étude de poste, définition des protections collectives, EPI, former, éduquer, sensibiliser en fonction du besoin,
- Piloter les plans d'action et suivre leurs indicateurs,
- Etre en relation avec les organismes externes: CARSAT, DIRECCTE,...
- Evaluer les risques professionnels à tous niveaux, rédiger et faire vivre le document unique(DU),
- Mettre en œuvre les actions définies et travailler de concert avec le CSE, le médecin et l'infirmier du travail,
- Participer aux CSSCT.

VOTRE PROFIL :

Organisé(e), rigoureux(se) et réactif(ve), vous avez des qualités relationnelles et un sens de la communication indispensables pour échanger avec les services de l'entreprise, les administrations et organismes spécialisés. Autonome, vous savez prioriser vos actions et êtes force de propositions.

NIVEAU D'ETUDE / EXPERIENCE :

De formation supérieure (bac+3 minimum) dans le domaine de la prévention / sécurité, vous avez une première expérience en industrie agroalimentaire..



Les sites de production JEAN FLOC'H fabriquent des produits élaborés de viande et de charcuterie, en frais, surgelés ou appertisés.

Ces produits sont destinés aux industriels, à la restauration collective, à la GMS, aux grossistes, aux bouchers charcutiers et à l'export.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



1 800 collaborateurs



600M € de C.A.



30% du C.A. à l'export

POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à : recrut@jean-floch.com