

-RESPONSABLE SECURITE Pôle Viande (H/F) -**LIEU :**

JEAN FLOC'H | Locminé (Kerbéthune), 56

TYPE DE CONTRAT :

CDI, salaire selon profil

VOS MISSIONS :

Votre mission principale consistera à animer et déployer la politique Santé et Sécurité et contribuer à l'amélioration des conditions de travail de notre pôle viande.

Rattaché(e) à la direction du pôle viande, vous aurez notamment en charge :

- Assurer la veille réglementaire et le suivi des obligations réglementaires en matière de sécurité et de prévention des risques,
- 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+4/5) dans le domaine de la prévention / sécurité, vous avez une première expérience en industrie agroalimentaire.

Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.



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