

# - Responsable Santé et Sécurité Pôle Viandes (H/F) -

## LIEU :

Poste basé à Locminé (56) et déplacement sur les sites de Loudéac (22), Guénin (56), Stergoz (29)

## TYPE DE CONTRAT :

CDI

## VOS MISSIONS :

Rattaché(e) à la direction du Pôle Viande, le/la Responsable Santé et Sécurité Pôle Viandes aura pour principales missions de :

### Manager l'équipe

Encadrer et animer l'équipe de techniciens sécurité et personnel de santé des 4 sites, définir les objectifs et les priorités, assurer le suivi et l'évaluation de leurs performances

### Piloter la politique santé et sécurité

Élaborer et mettre en œuvre la politique de sécurité du Pôle Viandes en accord avec la stratégie globale de l'entreprise, assurer la veille réglementaire et technique, adapter les procédures et les outils en conséquence.

### Développer de la culture santé et sécurité :

Sensibiliser et former le personnel aux règles de sécurité, promouvoir les bonnes pratiques, animer des groupes de travail et des retours d'expérience, instaurer un climat de confiance et de dialogue sur les questions de sécurité.

### Assurer le suivi des indicateurs

Collecter et analyser les données statistiques relatives aux accidents du travail et aux incidents, identifier les tendances et les points faibles, proposer des actions d'amélioration continue.

Garantir la conformité des équipements

Identifier et analyser les risques, proposer et mettre en œuvre des solutions pour améliorer la sécurité des installations.

## VOTRE PROFIL :

### NIVEAU D'ETUDE / EXPERIENCE :

Titulaire d'un diplôme de niveau Bac+5 en sécurité ou production avec intérêt pour la sécurité (Master, Ingénieur, etc.) ou expérience professionnelle équivalente. Expérience significative (5 ans minimum) dans un poste similaire, idéalement dans le secteur agroalimentaire ou industriel.

Votre rémunération sera fonction de votre expérience et de vos compétences.

Par ailleurs, elle s'accompagnera d'un pack attractif comprenant un 13<sup>ème</sup> mois, de l'épargne salariale (intéressement et participation)...

## COMPETENCES REQUISES :

- Organisation et rigueur
- Autonomie, réactivité et adaptation
- Sens de l'écoute et de la communication
- Force de proposition

*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.*



Le Pôle Viandes est constitué de 4 sites Industriels concentrés autour des activités d'abattage et découpe de viande de porc.

Bernard Viandes à Locminé (Abattage, découpe, piéçage)  
Loudéac Viandes à Loudéac (Abattage et découpe),  
Jean Floc'h Surgélation à Guénin (désossage et entrepôt)  
Stergoz à Bannalec (désossage).



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



**6 marques**



**14 sites de production**



**2 500 collaborateurs**



**1,2 MD € de C.A.**



**35% du C.A. à l'export**

## POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à : [recrut@jean-floch.com](mailto:recrut@jean-floch.com)