

## - Alternant HSE (H/F) -

**LIEU :**

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56

**TYPE DE CONTRAT :** Contrat d'alternance**Thème :** Sécurité / Révision et Optimisation du Document Unique / Environnement / Plan de Défense Incendie & Gestion des Déchets**VOS MISSIONS :**

Dans le cadre de notre engagement en faveur d'une gestion proactive et structurée en santé, sécurité et environnement (S&ST), nous proposons une alternance stimulante autour de missions concrètes à forts enjeux :

- **Assurer la conformité réglementaire :** Veiller au respect des obligations légales en matière de sécurité et d'environnement sur l'ensemble de nos installations.
- **Révision et optimisation du DUERP :**
  - Participer à l'analyse des risques professionnels pour actualiser le Document Unique (DUERP) avec les équipes terrain.
  - Contribuer à rendre cet outil plus opérationnel et stratégique, au service de notre démarche de prévention.
- **Structuration et pilotage des actions S&ST :**
  - Participer à la création d'un Comité de Pilotage DUERP, garant d'une gouvernance claire et partagée.
  - Contribuer à l'élaboration et au suivi du PAPRI Pact (Programme Annuel de Prévention des Risques et d'Amélioration des Conditions de Travail).
- **Gestion du risque incendie :** Finaliser le Plan de Défense Incendie du site de Brétin, puis assurer son adaptation au site de Maltête.
- **Réduction de l'impact environnemental :** Être force de proposition pour améliorer la gestion des déchets et réduire l'empreinte environnementale de nos activités (émissions, consommations, etc.).
- **Participation aux missions courantes du service SSE :** En parallèle de ces projets, vous pourrez être amené(e) à contribuer aux activités quotidiennes du service SSE, telles que les visites terrain, l'analyse d'événements, etc.

**Encadrement :**

Vous serez accompagné(e) tout au long de votre alternance par notre animatrice Sécurité & Environnement, dans un environnement bienveillant, dynamique et collaboratif.

**Pourquoi cette alternance ?**

- Pour transformer un enjeu réglementaire en levier de performance opérationnelle.
- Pour développer une expertise terrain et stratégique en prévention des risques.
- Pour contribuer à des projets à fort impact humain et environnemental.

**VOTRE PROFIL :**

Vous recherchez une alternance de **niveau Bac+3 à Master** dans le domaine **Hygiène, Sécurité, Environnement** ou équivalent.

Vous êtes rigoureux(se), curieux(se) et aimez travailler en équipe et sur le terrain. Vous maîtrisez les outils bureautiques, notamment Excel, pour structurer et analyser des données HSE.

**Permis B** requis pour d'éventuels déplacements sur site.



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, mélanges secs fonctionnels et aromatiques, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professionnels de la restauration), en France et à l'étranger.



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 : 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 : [louisanne.guillaume@jean-floch.com](mailto:louisanne.guillaume@jean-floch.com)