

1. Profil Responsable Santé, Sécurité au Travail (SST)

Titre du poste : Responsable Santé, Sécurité au Travail
Localisation : Beni
Nombre de candidat : 1
Nature du contrat : CDD/ 2 ans
Classification/ catégorie d'emploi : Cadre de collaboration
<p>➤ Missions du poste</p> <p>Sous la supervision du Responsable QHSE, le Responsable Santé, Sécurité au Travail a pour mission de :</p> <ul style="list-style-type: none">• Appuyer le Responsable QHSE dans le déploiement, l'actualisation et la mise en œuvre au quotidien d'un système de management de la sécurité et santé en milieu de travail conforme aux principes de la norme internationale (ISO 45001) ;• Veiller à la sécurité de l'entreprise y compris son environnement, ses équipements et son personnel sans oublier les sous-traitants ;• Garantir la sécurité des personnes, des produits ou services de l'entreprise conformément aux exigences internes et externes (conformité aux normes, exigences légales, attentes des clients...). <p>➤ RESPONSABILITES ET TACHES</p> <p>Activités de Planification :</p> <ul style="list-style-type: none">• Evaluer la situation : faire le diagnostic sécurité RH et l'évaluation des risques professionnels ;• Se tenir informé de l'évolution du référentiel ISO 45001 ;• Planifier l'amélioration du SMSST (audits, surveillance, actions d'amélioration, revues des processus, RDD... ;• Définir les processus, leurs interactions et les conditions de maîtrise dans le but de réduire au minimum les risques. <p>Activités de Réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none">• Maîtrise documentaire pour les modalités organisationnelles des processus pour une bonne traçabilité des causes des accidents de travail ;• Gérer les non-conformités, les dysfonctionnements internes, les réclamations clients ;• Piloter l'amélioration au travers des actions correctives et préventives ;• Rendre compte au Responsable QHSE des performances des processus ;• Sensibiliser, animer et impliquer les différents acteurs du système de management sur les fondamentaux HS.

Activités de surveillance et mesure :

- Evaluer la situation : sécurité au travail, conditions de travail, et protection de l'environnement ;
- Surveiller le respect du programme annuel des audits sécurité (port des EPI, respect des mesures préventives contre les maladies infectieuses, sécurité des équipements mécaniques et informatiques : machines, extincteurs, salles des serveurs... ;
- Suivre les actions correctives et préventives y compris celles issues de la RDD (plan d'action) et évaluer leur efficacité ;
- Mesurer la satisfaction des clients et des parties intéressées (retour d'expérience, enquête de satisfaction) ;
- Synthétiser et analyser les données collectées (indicateurs, suivi non-conformités et actions d'amélioration) ;
- Evaluer la performance globale des processus (tableau de bord des indicateurs).

Activités d'amélioration :

- Présenter la synthèse et l'analyse des performances des processus au Responsable QHSE ;
- Faire des propositions d'amélioration et de prévention ;
- Mesurer l'efficacité des actions entreprises.

➤ **ATTITUDE DE LEADERSHIP, ATTENTION, MEMOIRE, PRESSION DANS LE TRAVAIL**

- *Capacité relationnelles (écoute, pédagogie, ...) nécessaire pour faire adhérer chacun au système ;*
- *Maitrise de la communication inter personnelle et en groupe ;*
- *Grande capacité de synthèse, rigoureux, créatif et discret ;*
- *Organisé et autonome ;*
- *Tolérance au stress.*

➤ **PROFIL REQUIS**

- **Être de nationalité congolaise et âgé de 24 à 40 ans ;**
- **Bac+5 dans une matière scientifique en lien avec le secteur d'activité (agroalimentaire);**
- Avoir une expérience professionnelle d'au moins 2 ans dans le domaine en lien avec la Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE);
- **Connaissances des normes ISO 45001 et ISO 9001 ;**
- La connaissance des normes ISO 14001, ISO 22000, ISO 31000 et 19001 est un atout ;
- Une connaissance du secteur des boissons (spécifiquement brasserie) est un plus ;
- Maitrise des techniques de mesure et de contrôle ;
- **Maitrise des logiciels et outils informatiques ;**
- Pratique de l'anglais recommandée.