TECHNICIEN QHSE (H/F)

CONJUGUONS

NOS TALENTS

FONDATION PLURIEL
Conjuguons **nos singuliers**

La Fondation Pluriel est un collectif engagé au service des personnes en situation de handicap, de dépendance ou de fragilité sociale. Parce que chaque personne est unique, nous accompagnons chacune d'elle dans l'élaboration et la mise en œuvre de ses projets, en l'aidant à atteindre toute l'autonomie dont elle est capable, dans le cadre d'une inclusion raisonnée. Avec l'aide de nos partenaires, nous développons des dispositifs complémentaires afin de proposer des parcours fluides et sans ruptures, autour de la scolarisation, de la formation, du travail, de l'habitat, des loisirs, du soin…

TYPE DE CONTRAT : CDI
VOLUME HORAIRE : 17.5H
SITE : Esat de Besançon
QUALIFICATION : Selon CC applicable
PRISE DE FONCTION : 01 décembre 2026
REFERENCE DE L'OFFRE : 2026-343

LA STRUCTURE

Le secteur d'activité agro-alimentaire de La Fondation Pluriel connu sous les marques commerciales "la cuisine D'UZEL" et "les tables D'UZEL" compte 3 cuisines centrales – Besançon, Morteau et Etupes - spécialisés dans les métiers de la restauration collective et 4 cafétérias.

Service support de ces unités de production, la "filière agro-alimentaire" regroupe une équipe commerciale et une équipe technique constituée d'experts en diététique, sécurité alimentaire, développement produits-process, ressources logicielles.

VOS MISSIONS

Au sein de la filière agroalimentaire, vous êtes rattaché(e) au responsable QHSE et venez renforcer une équipe de quatre personnes intervenant sur le territoire. Tous les sites sont engagés dans un système de management intégré en Qualité, Sécurité alimentaire, Environnement et Sécurité.

Vos principales missions
- Contribuer activement à l'animation et au développement du système QHSE : audits, revues, indicateurs, plans de surveillance et plans d'action, dans une logique de performance et d'efficacité ;
- Analyser la satisfaction des clients et des parties intéressées afin de contribuer à la qualité de l'offre alimentaire ;
- Participer aux projets et, le cas échéant, en assurer le pilotage ; animer des groupes de travail, rédiger les documents associés et contribuer à leur mise en œuvre ;
- Animer les démarches HACCP, le DUERP et l'analyse environnementale, en vous appuyant sur la veille réglementaire, le benchmarking et les analyses de risques ;
- Favoriser la communication interne et mettre en place des actions de prévention et de sensibilisation, en concertation avec les équipes ;
- Assurer la coordination avec les partenaires internes et externes, si nécessaire ;
- Évaluer les produits et les fournisseurs ;
- Assurer le suivi de la métrologie ;
- Élaborer les plans de prélèvement et analyser les résultats ;
- Animer des formations HACCP.

VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un diplôme bac +2 minimum (BTS, BUT ou licence en QSA ou QHSE), vous justifiez, idéalement, d'une première expérience réussie sur un poste similaire ;
- Rigoureux(se), vous disposez de bonnes qualités relationnelles et d'écoute ;
- Vous savez gagner rapidement en autonomie ;
- Reconnu(e) pour votre engagement, vous faites preuve d'organisation, de pédagogie et d'adaptabilité ;
- Vous maîtrisez impérativement les outils informatiques, notamment le Pack Office et un outil de GPAO.
- Votre esprit d'initiative, vos qualités de reporting et votre autonomie seront des atouts pour réussir les missions qui vous seront confiées.
- Vous êtes titulaire du permis B et savez conduire un véhicule à boîte manuelle.

Vous souhaitez rejoindre nos équipes ?
Envoyez votre candidature en précisant la référence de l'offre à : recrutementptip@fpluriel.org