



## RESPONSABLE QHSE (H/F)

### POSTE BLC N°047/2025

---

**ACTIVITE** : MULTISERVICES **SITE** : Hors Base **QUALIFICATION** : Ingénieur - Cadre **FILIERE** : 800  
Qualité - Méthodes **NATURE DU CONTRAT** : Contrat à Durée Indéterminée **MOTIF DE RECRUTEMENT**  
: Remplacement

## DEFINITION ET CARACTERISTIQUES DU POSTE

**CONTEXTE** : Rattaché (e) à la Direction de Sodexo en Guyane et membre du comité de Direction, le responsable QHSE définit et décline la politique QHSE du groupe en Guyane en accompagnant les responsables opérationnels. Il -elle élabore, déploie et contrôle les dispositifs et plans d'actions en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement – QHSE selon la réglementation et les normes en vigueur.

### **MISSIONS GENERALES** :

- Piloter et animer le système de santé et sécurité au travail
- Poursuivre l'ancrage de la culture sécurité au sein de nos activités variées (restauration, propreté, maintenance, espaces verts, nuisibles, ...).
- Participer à la rédaction/mise à jour de l'évaluation des risques professionnels et évaluation du risque chimique ;
- Participer à la rédaction et au renouvellement des plans de prévention et des protocoles sécurité
  - Suivre les contrôles réglementaires
  - Assurer le suivi des indicateurs santé et sécurité au travail
  - Animer des groupes de résolution de problèmes
  - Elaborer les actions de sensibilisation du personnel
  - Participation aux réunions CSSCT
- Animer et accompagner dans les démarches Qualité de l'entreprise
  - Participer à la formalisation des processus et des procédures nécessaires au fonctionnement de l'organisation
  - Accompagner les responsables opérationnels dans les différentes démarches de certification
  - Assurer le suivi du système qualité (suivi plan d'actions, planifier et organiser les audits...)
  - Animer les réunions et groupes de travail
- Mettre en œuvre et suivre les procédures d'hygiène
  - Former les personnels à l'hygiène et à la sécurité des aliments
  - Réaliser les audits et suivi des plans d'action

- Assurer le suivi des prélèvements et des analyses microbiologiques sur les sites de restauration

**FORMATION :**

- De niveau minimum Bac+3

**EXPERIENCE SOUHAITEE :**

- Vous avez une expérience significative d'au moins 8 ans sur ce type de poste.
- Une connaissance de la sécurité des aliments serait appréciée.

**CONNAISSANCES PARTICULIERES :**

- Connaissance du management de la Qualité : ses concepts, ses outils et ses méthodes.
- Connaissance des normes ISO 9001 et MASE.
- Capacité à animer des réunions, maîtrise des outils bureautiques (Excel, Word, Outlook...)

**CONDITIONS DE TRAVAIL :**

- Véhicule de fonction
- Ticket restaurant
- Téléphone et ordinateur portable

**APTITUDES REQUISES :**

- Vous avez un excellent relationnel et des capacités d'adaptation face à des situations diverses
- Vous êtes organisé(e), autonome, réactif(ve), rigoureux(se).

**DATE D'ENTREE EN FONCTION : Au plus tôt**