



# SOCIÉTÉ ARDENNAISE D'EMBOUTEILLAGE S.A.

Situé dans la région d'Houffalize, La Société Ardennaise d'Embouteillage est une PME qui fait partie du groupe Duvel Moortgat.

Nous sommes spécialisés dans l'embouteillage de bières diverses telles que Chouffe, Duvel, Vedett, Liefmans et bien d'autres.

Afin d'occuper un poste clé, nous recherchons activement un  
**Coordinateur HSE (H/F)**

#### **VOTRE MISSION :**

**En tant que service support au sein de l'entreprise, l'objectif de cette mission consiste à mettre en place, piloter et coordonner une politique d'hygiène, sécurité et environnement, conformément aux normes de l'entreprise et en étroite collaboration avec tous les départements.**

Vos responsabilités consistent à :

- Vous serez responsable de l'élaboration de procédures et de directives dans les domaines HSE afin de garantir une politique conforme aux directives législatives.
- Vous assurez le suivi pratique des problèmes liés aux domaines HSE dans l'organisation afin de garantir que la politique soit conforme aux objectifs fixés par le groupe.
- Vous mettez en œuvre une bonne image de la sécurité.
- Vous initiez des programmes/projets afin de respecter les normes légales en matière de HSE.
- Vous organisez des sessions de formation sur les risques de sécurité pour les collaborateurs afin de les tenir informés de manière optimale.
- Vous participez à la mise en œuvre des actions opérationnelles en vue d'améliorer la sécurité, l'environnement et les conditions de travail sur l'ensemble du site dans le respect des règles d'hygiène, d'environnement, d'énergie et des impératifs de production, de coûts et de délais.
- Vous êtes à la disposition de la ligne hiérarchique et des collaborateurs pour les questions concernant le bien-être.
- Vous êtes une personne de contact pour le responsable de site et le manager HSE Groupe.
- Vous assurez l'uniformité en terme de procédures et de manière de travailler.
- Vous collaborez et contribuez aux projets d'équipe au niveau de Groupe Duvel Moortgat.



# SOCIÉTÉ ARDENNAISE D'EMBOUTEILLAGE S.A.

## **VOTRE PROFIL :**

Pour remplir au mieux cette fonction de Coordinateur HSE (h/f) :

- Vous êtes titulaire d'un master en industrie (type ingénieur) complété par une certification de sécurité niveau 2.
- Une formation en gestion de l'environnement est un atout supplémentaire.
- Vous justifiez d'une expérience de minimum 5 années dans une fonction similaire.
- Vous maîtrisez les normes HACCP et la sécurité alimentaire.
- Homme de terrain, vous avez des aptitudes aisées en communication et relationnelles envers tout interlocuteur interne et externe.
- Vous avez le sens de la diplomatie, de la transparence et de l'intégrité.
- Disponible, vous faites preuve d'ouverture au dialogue et vous avez le sens de l'écoute.
- L'organisation et la rigueur n'ont plus de secret pour vous.
- Pragmatique et orienté solutions, vous avez une capacité technique et logique en résolution de problèmes.
- Vous avez la maîtrise du français. La connaissance d'une langue supplémentaire (anglais/néerlandais) est un véritable atout.
- Vous maîtrisez la suite Office.

## **NOTRE OFFRE :**

Vous êtes motivé par l'idée de rejoindre une structure en plein essor dans le secteur brassicole.

Dans un cadre de travail agréable, on vous offre un poste comportant des développements valorisants dans une entreprise en constante évolution. Vous bénéficierez d'un encadrement adéquat à votre fonction et d'une réelle occasion de relever un vrai challenge dans un environnement dynamique et professionnel.

Vous pouvez compter sur une rémunération basée sur vos compétences et votre expérience.

Un contrat à durée indéterminée vous sera proposé composé d'un salaire attractif et d'avantages extra-légaux.