

**Conseiller/conseillère en prévention**  
**Responsable service prévention santé sécurité et QVT**

Grand Cognac est une jeune communauté d'agglomération située à l'ouest de la Charente, née le 1er janvier 2017 de la fusion de 4 communautés de communes. Grand Cognac compte 55 communes, son territoire couvre une superficie de 755 km<sup>2</sup> pour 71 935 habitants.

Outre les compétences obligatoires d'une agglomération (développement économique, aménagement du territoire, habitat, politique de la ville, eau et assainissement, déchets...), Grand Cognac intervient dans le domaine de la promotion du tourisme, du sport, de la culture ou encore de l'enfance-jeunesse.

2<sup>ème</sup> intercommunalité de Charente (500 agents), Grand Cognac est une collectivité en fort développement sur un territoire dynamique et d'avenir (AOC reconnue, 2<sup>ème</sup> région française exportatrice, terroir d'excellence, plus grand vignoble au monde à produire une eau de vie dont la renommée en fait un symbole de l'art de vivre à la française).

Situé à 2h30 de Paris, 1h30 de Bordeaux, 1h de la côte atlantique, le territoire de l'agglomération permet de concilier vie professionnelle et personnelle dans un cadre privilégié et préservé (offre culturelle, sportive et de services à la population dense, prix de l'immobilier attractif, fort taux d'ensoleillement, proximité du littoral, fleuve Charente...).

<https://www.grand-cognac.fr>

<https://www.grand-cognac.fr/travailler-et-entreprendre/choisir-grand-cognac>

**Descriptif de l'emploi**

Au sein du pôle RH, assiste et conseille l'autorité territoriale dans la démarche d'évaluation des risques professionnels, dans la mise en place d'une politique de prévention des risques ainsi que dans la mise en œuvre des règles d'hygiène et sécurité au travail

**Missions**

- ✓ Assurer une mission de conseil et d'assistance des élus, de la direction et des agents sur les thématiques Santé Sécurité Prévention et Qualité de vie au travail
- ✓ Réaliser une veille réglementaire liée à l'activité du service
- ✓ Piloter le suivi et l'actualisation du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels, et le programme annuel de prévention
- ✓ Gérer l'organisation et le suivi des formations/informations/sensibilisations en Santé Sécurité Hygiène
- ✓ Analyser et gérer les accidents du travail
- ✓ Suivre et accompagner les aménagements de poste et reclassements
- ✓ Accompagner les projets d'acquisition de matériel /mobilier/vêtement de sécurité /EPI/travaux d'aménagement
- ✓ Participer au CST
- ✓ Animer le réseau des assistants de prévention
- ✓ Assurer la bonne gestion des registres SST, le respect de l'affichage réglementaire
- ✓ Piloter des indicateurs

**HÔTEL DE COMMUNAUTÉ**

6 rue de Valdepeñas CS 10216 ♦ 16111 Cognac Cedex

tél. 05 45 36 64 30 ♦ [contact@grand-cognac.fr](mailto:contact@grand-cognac.fr)

♦ [www.grand-cognac.fr](http://www.grand-cognac.fr)



## **Profil demandé**

- Connaissance de l'environnement territorial, des organisations des établissements publics, des instances, processus et circuits décisionnels de la collectivité
- Connaissance du statut de la fonction publique territoriale
- Connaissance approfondie de la réglementation en matière de prévention, santé, hygiène et sécurité des conditions de travail, applicable à la fonction publique territoriale
- Maîtrise de la méthodologie d'analyse et de diagnostic liée aux risques professionnels
- Connaissance des règles de base de la comptabilité publique et de la commande publique
- Techniques d'animation de groupe
- Permis B
- Aisance relationnelle, aptitude au dialogue, qualité d'écoute, diplomatie, sens de la pédagogie, esprit d'équipe
- Capacités rédactionnelles
- Rigueur, organisation
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Autonomie, sens de l'initiative
- Capacité à coordonner, animer et convaincre
- Discrétion

Un DUT Hygiène, Sécurité, Environnement minimum ou équivalent serait un plus.  
Expérience similaire indispensable.

## **Conditions de travail**

Travail en bureau

Déplacements réguliers dans les équipements ou les services

Horaires réguliers ; possibilité de réunions ponctuelles hors horaires classiques

Poste à temps complet, à pourvoir dès que possible, basé à Cognac, accessible aux grades de rédacteur, technicien, attaché ou ingénieur ou contrat d'un an reconductible.

Salaire NET entre 1758€ et 3200€ selon expérience et statut.

Accès aux prestations du CNAS, participation de Grand Cognac au contrat de prévoyance groupe à hauteur de 15€ brut mensuel pour un temps complet.

Possibilité de modulation du temps de travail entre 35 et 39 h en accord avec le responsable de service, avec génération de RTT

Possibilité de télétravail

Pour plus d'informations, contacter Béatrice ROUDERGUES, Directrice des ressources humaines  
[beatrice.roudergues@grand-cognac.fr](mailto:beatrice.roudergues@grand-cognac.fr)

Merci d'adresser une lettre de motivation, un CV détaillé ainsi que la copie de vos diplômes avant le 20 janvier 2023 :

- par voie postale : à l'attention de Monsieur le Président - Grand Cognac - 6, rue de Valdepeñas - CS 10216 - 16111 Cognac Cedex

- ou par mail : **UNIQUEMENT** à [contact@grand-cognac.fr](mailto:contact@grand-cognac.fr)