***Stagiaire / Alternant QHSE***

CONTEXTE

Direction : DAF-SVG

Rattachement hiérarchique : Damien ARNAUD

Le stagiaire ou alternant en Qualité, Hygiène, Santé et environnement aura pour mission de traiter l’ensemble des sujets “Health & Safety” pour le siège de Paris 2024 (immeuble de 28 000 m² sur 6 niveaux).

Rattaché aux services généraux, il/elle travaillera en étroite collaboration avec l’ensemble des personnes du service, mais également la direction des ressources humaines, le CSE et le personnel de santé (medecin, infirmière).

**Missions et responsabilités principales** :

* Prévention des risques professionnels & Bilan social
Effectuer les mises à jour du DUERP (document unique et d’évaluation des risques professionnels), participation à l’élaboration du bilan PAPRIPACT (Programme Annuel de Prévention des Risques Professionnels et d'Amélioration des Conditions de Travail) et du bilan social en lien avec la DRH.
* Hygiène : mener des audits mensuels
Superviser le respect des mesures d’hygiène auprès des prestataires (restaurateurs, prestataires de nettoyage, salle de sport pour les analyses bactériologiques et les plans de nettoyage
* Formation sécurité : animer, superviser et programmer les formations
- Promouvoir, participer et assurer la formation des équipiers d’évacuation. S’assurer du nombre suffisant d’équipiers afin de répondre à la réglementation après chaque mouvement ou ouverture d’étages opérés (space planning) avec mise à jour des listings.
* Travailler en collaboration avec la DRH (Academie) sur les formations initiales et recyclages des sauveteurs secouristes, formation à l’utilisation des extincteurs.
* Participer à l’organisation des exercices d’évacuation et le plan d’amélioration continu.
* Assurer la mise à jour des plans de prévention pour les prestataires, effectuer les visites d’inspection commune avant tout démarrage de prestations d’externes ou de chantier.
* Engagements environnementaux
Travailler sur la collecte des informations nécessaires dans le cadre des engagements environnementaux  : certification du site (suivi bordereaux des déchets, consommations fluides…) en collaboration avec les prestataires et fournisseurs concernés (FMeur, restaurateur, EDF…)
* Effectuer une veille réglementaire et technologique en lien avec les acteurs internes et externes. (Contrôles périodiques, extincteurs, audit règlementaire, défibrillateurs)
* Approvisionnement et gestion des EPI : répondre aux besoins des directions, participer à la rédaction et à la mise à jour des procédures associées et veiller à leur application : contrôles aléatoires des ports des EPI, plans d’action, suivi des stocks
* Communication interne
Rédaction de communications internes pour sensibiliser le personnel à la prévention, l’hygiène et la sécurité.

**Niveau de formation recherché :**

****