

Située à Péruwelz, la Brasserie Caulier produit fièrement ses propres bières depuis 25 ans avec comme mission principale de « Brasser des moments de plaisir ! ».

La Famille, l'Entrepreneuriat, la Qualité et la Responsabilité guident leur quotidien. Avec 80 passionnés, ils brassent des bières vivantes, de caractère et 100% naturelles, en utilisant des méthodes artisanales.

La brasserie connaît une forte croissance et a récemment achevé une première phase d'investissements lui permettant de tripler sa capacité de production. L'entreprise entame une deuxième phase d'investissements pour poursuivre sa croissance.

Pour plus d'informations, veuillez consulter leur site internet : <https://www.brasseriecaulier.beer/>

Pour assurer la croissance de la Brasserie Caulier, nous sommes à la recherche d'un(e) Coordinateur(rice) HSE.

Coordinateur HSE (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que **Coordinateur HSE**, vous jouez un rôle central et garantissez la sécurité, l'hygiène et le respect de l'environnement dans toutes les activités de la Brasserie (production, logistique, évènementiel,...). Vous mobilisez les équipes autour d'une culture sécurité & environnement positive, responsable et durable.

Vos principales missions sont les suivantes :

- Identifier les risques professionnels, environnementaux et relatifs au non-respect des normes d'hygiène, et mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées.
- Élaborer et piloter le plan global de prévention et le plan d'action annuel en lien avec la Direction.
- Conseiller et accompagner les équipes terrain (brasseurs, logisticiens, techniciens) dans leurs pratiques quotidiennes, avec pragmatisme et pédagogie.
- Coordonner les audits, les contrôles et les suivis légaux en matière d'hygiène, sécurité, environnement et bien-être au travail.
- Gérer les déchets, produits chimiques et rejets, et assurer le suivi environnemental du site.
- Piloter les projets environnementaux structurants (ex. station d'épuration) en collaboration avec les équipes techniques.
- Organiser des formations, toolbox meetings et campagnes de sensibilisation.
- Analyser les incidents et piloter les actions correctives.

- Contribuer à renforcer la culture HSE au sein de la Brasserie, en alliant rigueur, pragmatisme et pédagogie et rapporter au Quality Manager.

PROFIL

- Vous êtes titulaire de la certification Conseiller en Prévention Niveau 2.
- Vous disposez d'une expérience de 2 à 3 ans en HSE, idéalement dans un environnement industriel ou de production.
- Vous connaissez la législation belge en matière de sécurité, d'environnement et de bien-être au travail.
- Vous avez une approche 100% orientée terrain, avec une capacité à mobiliser les équipes.
- Vous faites preuve de rigueur, de curiosité, d'humilité et d'un bel esprit d'équipe.
- Vous vous reconnaissez dans les valeurs prônées par la Brasserie Caulier.

OFFRE

- Un contrat à durée indéterminée assorti d'un package salarial attractif (voiture, téléphone, PC portable, assurance hospitalisation DKV, 5 jours de congés extra-légaux).
- Une mission enrichissante offrant de vraies responsabilités et une expérience significative.
- Un esprit familial : un environnement où vous êtes soutenu(e), accompagné(e) et considéré(e).
- Une culture qui valorise l'autonomie et propose de réelles opportunités d'évolution au sein de l'entreprise.

—INTÉRESSÉ.E?—

Veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à recruitment@pahrtners.be

**VOTRE CANDIDATURE AINSI QUE VOS
INFORMATIONS PERSONNELLES RESTERONT
STRICTEMENT CONFIDENTIELLES.**