



STATION BALNÉAIRE DE LA CÔTE FLEURIE, À DEUX HEURES DE PARIS, TROUVILLE-SUR-MER DOIT SA RÉPUTATION AU CHARME DE SON PORT DE PÊCHE ET À LA BEAUTÉ DE SA LONGUE PLAGE DE SABLE FIN. COMMUNE DE 4.689 HABITANTS, SURCLASSÉE 20 À 40.000, ELLE RECRUTE UN(E)

RESPONSABLE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ - PRÉVENTIONNISTE (H/F) RATTACHÉ À LA DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES

Placé sous la responsabilité de la responsable des bâtiments et des espaces verts.
Relations fonctionnelles : Relations régulières au sein des services techniques municipaux, avec la direction de l'aménagement, la direction des temps de l'enfant et le CCAS.

Relations extérieures : Contacts permanents avec les services du SDIS ;
Echanges réguliers avec les services de l'Etat, le directeur de l'école publique.

GRADES

- Technicien principal de 1^{ère} classe
- Technicien principal de 2^{ème} classe
- Technicien

MISSIONS

MISSIONS PRINCIPALES :

1. Gérer les commissions périodiques de sécurité

- Assurer la fonction de référent sécurité des ERP, Hygiène, salubrité, santé et accompagnant de l' élu(e) de secteur lors des Sous Commissions départementale pour la sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP
- Préparation, mise en place et encadrement des commissions de sécurité périodiques des bâtiments communaux et participation aux Sous-commissions des ERP « non-communales »
- Analyse des comptes-rendus des sous-commissions et suivi des travaux pour la levée des réserves des procès-verbaux des sous-commissions
- Programme et encadrement des exercices de sécurité (évacuation...) dans les établissements publics municipaux
- Veille à l'établissement et suivi des registres de sécurité sur tous les lieux de travail et ERP

2. Encadrer techniquement et administrativement le contrôle des vérifications réglementaires périodiques des équipements en lien avec la sécurité incendie

- Lancement, suivi et réception des contrôles périodiques liés au marché de maintenance réglementaire, et notamment des équipements de sécurité incendie des ERP communaux (alarmes SSI, BAES, RIA, extincteurs, désenfumages, gaz...)
- Consultation des prestataires, analyse de devis
- Suivi du planning d'intervention
- Coordination avec les autres services de la Ville et les prestataires
- Suivi budgétaire et financier des interventions menées
- Renouvellement des marchés : élaboration des pièces constitutives, participation aux lancements d'appels d'offres, attributions...
- Tenir à jour l'inventaire des équipements de sécurité

3. Etablissements (dont ERP privés) et logements insalubres

- Assurer les visites des établissements (dont ERP privés) et logements insalubres suite à des signalements relatifs à l'insalubrité ou aux risques portés sur la sécurité des biens et des personnes
- Rédaction de rapports circonstanciés
- Lien avec la police municipale, la direction de l'aménagement, le CCAS, selon les situations

4. Prévention des risques majeurs

- Suivi des risques naturels, technologiques, miniers et particuliers du territoire
- Gestion, mise à jour et suivi du Plan Communal de Sauvegarde (PCS)
- Organisation des réunions, groupes de travail nécessaires à la compréhension et l'appropriation du PCS par l'ensemble des Directions de la Ville
- Collaboration étroite avec la personne en charge du dispositif des astreintes Ville
- Etablissement et suivi du dossier d'information communal sur les risques majeurs (DICRIM)
- Suivi des dispositifs ORSEC, POLMAR et défense extérieure contre l'incendie
- Suivi des plans particuliers de Mise en sécurité (PPMS) dans les écoles en relation avec l'inspection académique et la direction des temps de l'enfant, accompagnement et mise en œuvre des actions correspondantes.

MISSIONS SECONDAIRES :

- Participer à la mise à jour du Document Unique en lien avec l'assistant de prévention
- Former les agents aux exercices de sécurité incendie (dont l'exercice annuel d'évacuation)



RESPONSABLE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ - PRÉVENTIONNISTE (H/F) RATTACHÉ À LA DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES

PROFIL RECHERCHÉ

LES « SAVOIRS » :

- Maîtrise des règles de sécurité contre les risques d'incendie et de paniques dans les établissements recevant du public (Arrêté du 25 juin 1980, Code de la construction et de l'habitation, Règlement sanitaire départemental...)
- Maîtrise de la réglementation relative à la santé et la sécurité au travail (Code du travail, code de la sécurité sociale...)
- Connaissance des systèmes de sécurité incendie (SSI)
- Connaissance en hygiène alimentaire

LES « SAVOIR-FAIRE » :

- Maîtrise des outils bureautiques et notamment le logiciel métiers « Autofacod »
- Capacité à prévenir les dangers susceptibles de compromettre la sécurité des agents et du public
- Forte capacité à travailler en transversalité et à rendre compte à sa hiérarchie
- Capacité rédactionnelle et de synthèse
- Savoir organiser son temps de travail et ses activités par une adaptation permanente aux flux et à la diversité des activités
- Aisance orale et animation de réunions

LES « SAVOIR-ÊTRE » :

- Réactif, Autonome, Rigoureux, Organisé
- Faire preuve de discrétion professionnelle
- Aptitude aux relations humaines, au travail en équipe et en réseau
- Qualités d'écoute, d'observation, d'analyse et d'évaluation
- Diplomatie
- Permis B indispensable
- Titulaire du SSIAP 3 (Service de Sécurité Incendie et d'Assistance à Personne)

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Temps complet, 1 607 heures annuelles ; Horaires irréguliers, avec amplitude variable en fonction des obligations du service public
- Lieu de travail : Travail en bureau (STM - Hennequeville - 14360 Trouville-sur-Mer) avec déplacements très fréquents sur le territoire
- Télétravail : Non ouvert au télétravail

AVANTAGES

- Titres-restaurant
- Participation mutuelle et prévoyance
- CNAS
- Prime de fin d'année