

- TECHNICIEN DE MAINTENANCE (H/F) -

LIEU :

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56
Basée dans le Sud Morbihan, entre Vannes et Ploërmel



TYPE DE CONTRAT :

CDI – temps plein

VOS MISSIONS :

Rattaché(e) au Responsable Maintenance et Travaux Neufs, vous assurez les missions suivantes :

- Assurer en autonomie des opérations de maintenance préventive et curative,
- Participer aux travaux neufs,
- Concevoir et améliorer les procédures maintenance,
- Rédiger les rapports d'interventions en utilisant la GMAO,
- Respecter les exigences internes de qualité et de sécurité.

Vous évoluerez dans un poste en équipe (2x8 et journée).

VOTRE PROFIL :

Titulaire d'un Bac Professionnel (MEI, MSMA, EIE) et/ ou d'un BTS Maintenance, vous disposez d'une première expérience sur un poste similaire.

Idéalement, vous possédez des compétences dans les domaines suivants :

- Electricité
- Mécanique
- Pneumatique
- Automatisme
- Hydraulique

Votre rémunération s'accompagnera d'un pack attractif comprenant : 13^{ème} mois, épargne salariale (intérressement et participation), des RTT, des titres restaurants.

Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



2 500 collaborateurs



1,2 MD € de C.A.



35% du C.A. à l'export

POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :
À louisanne.guillaume@jean-floc'h.com