

## Responsable maintenance (H/F)

22600 LOUDEAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

### L'entreprise

Pour notre client spécialisé dans la fabrication de charcuterie (milieu agroalimentaire), nous recrutons un responsable maintenance h/f.

Vous intégrez un groupe reconnu pour son savoir faire et engagé dans la qualité de ses produits.

### Le poste

Sous la responsabilité du Responsable Pôle Maintenance vous serez chargé(e) de :

Affecter les salariés de votre équipe selon les horaires de production

Répartir les tâches de maintenance préventives curatives selon la disponibilité des équipements

Assurer le suivi des interventions des sociétés extérieures

Suivre et analyser les indicateurs de maintenance de son secteur, proposer les actions correctives

Assurer la formation pratique de personnel de son secteur

Suivre et mettre en place des projets de travaux neufs

Apporter des solutions rapides aux problèmes qui se posent

Assurer le suivi technique des machines et matériels

Maîtriser techniquement les activités de son équipe et apporter si nécessaire ses compétences spécifiques face à certains problèmes

Posséder une multi compétence technologique des matériels de l'entreprise et connaître les méthodes et techniques de la maintenance

Assurer le service d'astreinte de WE

Mettre en place des tableaux indicateurs

Rapporter tous les éléments nécessaires pour la gestion de son personnel à son responsable d'atelier

Mettre à jour la documentation technique

Veiller au respect du budget de son secteur et tenir les objectifs fixés

Évaluer et chiffrer les projets de travaux neufs que lui confie son responsable de service

Respecter et faire respecter les consignes de sécurité

Participer aux formations Programmer les formations sécurité de son équipe

Etre force de proposition dans l'amélioration continue de la santé, de la sécurité et des conditions de travail

Etre le garant de l'application de la démarche de la culture qualité et sécurité des denrées alimentaires définie par la direction

Collaborer avec son responsable hiérarchique et le responsable qualité à la mise en œuvre des actions correctives et préventives liées à l'identification et la correction de non-conformité relative au produit, au processus et au système de management de la qualité.

Assurer la diffusion et la prise de connaissance des mises à jour de la documentation qualité (procédure, fiche d'instruction, passeport)

Participer aux audits internes et externes (inspection des services officiels, clients, organismes de certification)

### **Horaires de travail en journée ou du matin du Lundi au Vendredi**

#### Avantages de la mission :

Une formation avec un accueil sécurité (1h30) est prévue pour votre 1ère journée, vous serez ensuite accompagné sur votre poste afin de vous expliquer vos missions.

Un accompagnement par un salarié de l'entreprise est prévu sur 1 à 2 semaines.

- Prime Hygiène : 5€/mois (au prorata du temps de présence)
- Prime Habillage : 15€/mois (au prorata du temps de présence)
- Prime de froid : 4% ou 8% selon le poste occupé
- Prime de 13ème mois (après 1 an d'ancienneté et présence au 31/12)
- Prime de participation et d'intéressement
- Cantine pour vous restaurer au sein de l'entreprise



## **Le profil recherché**

Compétences / Expérience requise pour le poste :

Formation supérieure BAC PRO ou BTS maintenance à dominante électricité complétée de plusieurs années d'expérience en tant que chef d'équipe maintenance

Des connaissances informatiques de base sont indispensables

Vous êtes doté de bonnes capacités d'analyse et de résolution de problèmes, vous faites preuve d'une grande autonomie et savez gérer les priorités.

N'hésitez pas à candidater, nous avons hâte d'échanger avec vous !