

Fraiseur cn (H/F)

85290 Mortagne-Sur-Sèvre [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Actual Mortagne, c'est une équipe composée de 3 personnes, au service de l'emploi et à l'écoute de vos compétences. Notre objectif : construire ensemble votre travail ! Vous êtes accompagné par une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute !

Le poste

À la recherche d'un poste sur commande numérique ? Ne bougez plus, notre offre devrait vous plaire.

Nous recherchons pour notre client **un Fraiseur sur commande numérique** expérimenté et autonome (H/F).

Dans le respect des procédures et de l'engagement qualité de l'entreprise, vous aurez pour mission de :

- Préparer et régler les outils
- Travailler sur des centres d'usinage FANUC, ISO sur du 3 axes, 4 axes
- Lancer le programme et contrôler le déroulement de la fabrication
- Réaliser les opérations de contrôle des produits et des outils
- Réaliser des petites et moyennes séries
- Travailler sur des pièces de petites et moyennes tailles
- Définir les méthodes d'usinage et les outils nécessaires
- Respecter et maintenir le matériel en l'état proposé par l'entreprise.

Le poste est à pourvoir rapidement, sur du long terme et sur des **horaires en 2*8**.

Rémunération :

- Taux horaire selon votre expérience
- Prime panier
- IFM (indemnité de fin de mission) = 10% de la rémunération totale brute
- ICCP (indemnités compensatrice congés payés) = 10% de la rémunération brute (avec IFM).
- Mutuelle
- Prévoyance
- CSE selon condition d'ancienneté
- Nous disposons aussi d'un fond d'action sociale : le FASTT qui vous donne droit à différents services.
- Cerise sur le gâteau, nous vous proposons le livret ACTUAL qui vous rapporte 12% d'intérêts par an ! Pour plus d'informations contactez-nous ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !

Le profil recherché

Le candidat idéal ? Certainement vous.

Vous êtes issu d'un Bac productique mécanique ou vous possédez une expérience significative sur un poste similaire.

Vous êtes rigoureux, méthodique, vous appréciez le travail en équipe.

Vous cochez toutes les cases ? N'attendez plus ! Postulez en ligne ou contactez nous au 02 30 25 30 15.