

## - Chef d'équipe 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 :

- Manager les techniciens de maintenance en collaboration avec l'Adjoint au Responsable Maintenance ;
- Organiser et planifier les travaux et les interventions de maintenance préventive et améliorative à l'aide d'un logiciel GMAO ;
- Être référent interne pour l'ensemble des techniciens
- Être force de proposition lors des échanges avec les différents services (Production, Qualité, R&D et Sécurité) ;
- Respecter les exigences internes de qualité et de sécurité.

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

**VOTRE PROFIL :**

Titulaire d'un Bac Professionnel (MEI, MSMA, EIE) et/ou d'un BTS Maintenance, vous disposez d'une expérience minimum de 2 ans sur un poste similaire.

Idéalement, vous possédez des compétences dans les domaines suivants :

- ✓ Electricité
- ✓ Automatisme
- ✓ Mécanique
- ✓ Hydraulique
- ✓ Pneumatique

Votre rémunération s'accompagnera d'un pack attractif comprenant un 13ème mois, de l'épargne salariale (Intéressement et Participation), des garanties de protection santé et prévoyance, des RTT, des titres restaurants.

*Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.*



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-floch.com](mailto:louisanne.guillaume@jean-floch.com)**