

## - 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

**VOS MISSIONS :**

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

- Manager les techniciens de maintenance en collaboration avec le responsable Maintenance ;
- Organiser et planifier les travaux et les interventions de maintenance préventive et améliorative à l'aide d'un logiciel de 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 et journée).

**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
- ✓ Automatismes
- ✓ Mécanique
- ✓ Hydraulique
- ✓ Pneumatique

Votre rémunération sera fonction de votre expérience et de vos compétences.

Par ailleurs, elle 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 restaurant.

*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 : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



**6 marques**



**14 sites de production**



**2100 collaborateurs**



**700M € de C.A.**



**35% du C.A. à l'export**

**POUR POSTULER :**

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :  
**À [Iguillaume@cap-culinaires.com](mailto:Iguillaume@cap-culinaires.com)**