

RESPONSABLE D'ATELIER MAINTENANCE

Rejoignez Conserves France, société agroalimentaire implantée en Provence et en Aquitaine, proche de son territoire et respectueuse de son environnement.

L'établissement situé à Tarascon (13), c'est 60 collaborateurs passionnés par leur métier. Leur ambition : proposer chaque jour aux consommateurs, en grande surface comme en restauration hors foyer, le top des mélanges de légumes et sauces tomates, cuisinés à partir d'ingrédients de qualité.

Alors si vous aussi partagez les mêmes valeurs d'authenticité, de respect et de goût du travail bien fait, venez participer à l'aventure Conserves France !

Nous avons besoin de renforcer notre équipe Maintenance et recherchons un(e) :

Responsable d'Atelier Maintenance H/F

Missions :

Rattaché(e) au Responsable des Opérations site, vous pilotez les activités de maintenance afin de garantir la performance, la fiabilité et la sécurité des équipements industriels.

Vous assurez également le management opérationnel d'une équipe de Techniciens et contribuez à l'amélioration continue des installations dans un environnement agroalimentaire exigeant en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Vos principales responsabilités :

Management et animation d'équipe

- Encadrer, animer et développer une équipe technique de 5 à 6 techniciens
- Favoriser la communication, la coopération et la montée en compétences des équipes
- Veiller au respect des exigences Sécurité, Environnement, Hygiène et Qualité
- Organiser l'activité et garantir l'atteinte des objectifs opérationnels

Pilotage de la maintenance

- Coordonner l'ensemble des interventions curatives, préventives et travaux sous-traités
- Définir et mettre en œuvre la stratégie de maintenance du site
- Planifier les opérations de maintenance en lien avec les équipes Production
- Garantir la bonne gestion de la maintenance (saisie, traçabilité, analyse des interventions)
- Coordonner les activités achats pour le service technique et superviser la gestion du magasin

Fiabilisation et performance des équipements

- Optimiser la disponibilité et la fiabilité des installations industrielles
- Mettre en place et standardiser les méthodes de maintenance (gammes, check-list, procédures)
- Fiabiliser les bases de données techniques et la documentation
- Analyser les pannes et mettre en œuvre des actions d'amélioration continue

Gestion des investissements et projets

- Identifier, proposer et piloter les projets d'amélioration industriels
- Préparer et suivre les budgets de maintenance et contribuer à la définition et au suivi du plan d'investissement du site
- Superviser les installations techniques et utilités (station d'épuration, chaufferie, ...)

Coordination transverse

- Assurer l'interface avec les services Production, HSE, et Supply
- Organiser et suivre les interventions des prestataires extérieurs
- Préparer et piloter les plans de prévention et les mesures de sécurité

Profil :

Formation et expérience

- Formation Bac +3 à Bac +5 en maintenance industrielle / génie industriel
- Expérience significative dans une fonction similaire en industrie agroalimentaire ou process
- Expérience en management d'équipe technique

Compétences techniques

Solides connaissances en :

- Automatismes industriels
- Électromécanique
- Mécanique
- Hydraulique/pneumatique
- Fluides et utilités industrielles
- Maintenance d'équipements de production
- Méthodes de maintenance

Une expérience en environnement agroalimentaire est fortement appréciée.

Qualités personnelles

Nous recherchons un manager de terrain, capable de fédérer ses équipes et de travailler en transversal avec les autres services.

Vous êtes reconnu(e) pour :

- Votre sens de la communication
- Votre leadership et votre capacité à mobiliser les équipes
- Votre rigueur et votre organisation
- Votre forte culture sécurité
- Votre exigence en matière d'hygiène et de qualité

Conditions :

- Poste à pourvoir dès que possible en CDI – statut Cadre
- Temps de travail : 37h50 par semaine
- 11 RTT par an

Rémunération et avantages

- Rémunération annuelle brute : entre 37 000 € et 41 000 € selon profil
- Prime transport
- Tickets restaurant
- Mutuelle et prévoyance
- Avantages CSE

Après **1 an d'ancienneté** :

- **13^e mois** versé en décembre
- **Prime vacances de 1 470 €** versée en juin

Pourquoi nous rejoindre ?

- Un site industriel et logistique stratégique du groupe Conserve Italia, au cœur de la production de conserves de légumes
- Un environnement agroalimentaire dynamique et exigeant, où la qualité et la sécurité sont au centre des priorités
- Une fonction clé au cœur de la performance du site, avec un rôle transverse auprès de la production, de la qualité et des services supports
- Une équipe technique engagée et bienveillante, avec un vrai esprit de collaboration et d'entraide
- Une direction de site accessible et présente, attentive aux initiatives et aux propositions d'amélioration
- Une entreprise qui valorise l'autonomie, la responsabilité et les initiatives terrain
- L'opportunité de mettre en œuvre votre expertise technique et managériale dans un environnement industriel stimulant

Pour postuler, transmettre une candidature à recrutement.tar@conservesfrance.fr