Conserves France
SIÈGE SOCIAL : Domaine du Grand Frigolet - CS 20045
13151 TARASCON cedex
Tél : 04 90 90 71 71 - Fax : 04 90 90 71 70
www.cirio1856.com
Capital de 28 455 000 Euros
SIRET 706 220 548 00046 - N° TVA FR 72 706 220 548

TECHNICIEN CHEF D'EQUIPE H/F

Atelier tubes et conditionnement

Conserves France, entreprise agroalimentaire du Groupe coopératif Conserve Italia (CA : 678 M€), spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de légumes et de produits à base de tomates sous la marque CIRIO et sous les marques MDD (marques distributeurs), recherche dans le cadre d'un remplacement pour son établissement situé à St Sylvestre sur Lot (47) un(e) : Technicien (ne) Chef d'équipe au sein de l'atelier tubes et conditionnement.

Missions :

Rattaché au service Maintenance et intégré au sein du service Production, en collaboration étroite avec les deux services, vos missions sont :

- Piloter et superviser la production afin de garantir le bon fonctionnement de la ligne.
- Encadrer et animer une équipe de 7 à 10 opérateurs, en veillant à la bonne répartition des tâches et au respect des objectifs de production.
- Assurer le suivi des cadences et optimiser la performance de la ligne, dans une logique de productivité et d'amélioration continue.
- Former et accompagner les nouveaux opérateurs dans leur prise de poste et la maîtrise des équipements.
- Réaliser les changements de formats et assurer les réglages nécessaires au bon déroulement de la production.
- Effectuer la maintenance préventive et curative des équipements de l'ensemble de la ligne, en collaboration avec le service Maintenance si nécessaire.
- Être force de proposition pour identifier et mettre en œuvre des actions d'amélioration continue visant à optimiser la performance et la fiabilité de la ligne.

Profil :

Vous êtes issu d'une formation initiale en maintenance avec expérience significative de 2 ans minimum. (Acquises dans le milieu industriel, automobile ou autre).

Autonome et réactif (-ve), vous avez de bonnes capacités d'adaptation, de communication et êtes à l'écoute. Vous travaillez avec rythme et rapidité tout en sachant faire preuve de flexibilité et d'adaptation. Vous possédez un réel esprit d'équipe.

Vous avez envie de rejoindre une entreprise de taille humaine dans laquelle vous pourrez apporter votre envergure technique, partager vos connaissances et capitaliser sur votre autonomie.

Conditions :

- **Prise de poste :** dès que possible.
- **Organisation du travail en saison :** travail en équipes 3x8, du lundi au vendredi, avec possibilité de travailler ponctuellement le samedi en fonction des besoins liés à l'augmentation de la production.

Maj le 19/10/2026

Conserves France
SIÈGE SOCIAL : Domaine du Grand Frigolet - CS 20045
13151 TARASCON cedex
Tél : 04 90 90 71 71 - Fax : 04 90 90 71 70
www.cirio1856.com
Capital de 28 455 000 Euros
SIRET 706 220 548 00046 - N° TVA FR 72 706 220 548

- **Organisation du travail hors saison :** horaires de journée, sur une base de 35 heure répartie du lundi au jeudi.
- **Rémunération et avantages :** salaire brut de base compris entre 26 500€ et 28 600€ par an (hors package), complété par plusieurs primes et avantages :
    - Prime de 13ᵉ mois ;
    - Prime de vacances ;
    - Prime d'ancienneté ;
    - Prime de transport ;
    - Prime d'assiduité ;
    - Prime d'habillage ;
    - Les heures supplémentaires sont payées et majorées, sans compensation par récupération.

(Certains avantages et primes sont soumis à une condition d'ancienneté minimale d'un an)

- **Temps de travail :** pas de modulation annuelle du temps de travail.
- **Protection sociale et statut :** mutuelle familiale avantageuse et statut agent de maîtrise.

Envoyer votre C.V par mail à : hlaffore@conservesfrance.fr

Maj le 19/10/2026