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 haricots verts

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 Chef d'équipe au sein de l'atelier haricots verts.

Missions :

Rattaché au Responsable Maintenance, vous êtes garant (e) de la sécurité et de la qualité des produits. Vous aurez en charge les missions suivantes :

1 – En hors saison (de novembre à mai) :

- Réaliser les interventions de maintenance préventive des équipements (mécanique, pneumatique, hydraulique, chaudronnerie).
- Participer aux actions d'amélioration continue visant à optimiser la fiabilité des installations et les performances des équipements.
- Être force de proposition pour améliorer les méthodes de maintenance, la sécurité et les processus industriels.
- Renseigner les interventions, les rapports techniques et le suivi des équipements.
- Participer aux modifications de ligne, a l'intégration de nouveaux équipements.
- Veiller au respect des règles de sécurité, des procédures internes ainsi que des exigences liées aux normes de l'industrie agroalimentaire.
- Participer aux essais, remises en service et réglages des installations après l'entretien.

2 – En saison (de Mai à octobre) :

- Superviser la production
- Veiller à la bonne cadence de ligne de production et l'optimiser un maximum
- Encadrer une équipe d'opérateurs sur la ligne (15 à 20 personnes)
- Former les nouveaux opérateurs
- Contrôler l'état et le réglage des matériels sur ligne de production
- Réaliser les dépannages curatifs pendant la production
-Veiller au respect des règles de sécurité, des procédures internes ainsi que des exigences liées aux normes de l'industrie agroalimentaire.

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).

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

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.
- **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