

Description de l'entreprise

Agromousquetaires est le pôle industriel du Groupement Les Mousquetaires, premier fabricant de marques de distributeurs en France composé de 70 sites industriels et logistiques, répartis en 5 pôles de performance avec 12 000 salariés.

Notre force ?

Au sein du pôle Bœuf, SVA Guidel, première usine du groupement (1974), nous transformons et fabriquons des produits à base de viande surgelée (steaks hachés pur bœuf, viande hachée égrenée et produits snacking type hamburgers commercialisées sous des marques différentes, dont Jean Rozé, Netto...

Découvrez les coulisses de votre futur environnement de travail :

<https://www.youtube.com/watch?v=H5wntskDB6Y>

Description du poste

Vous évoluerez sous la responsabilité du Responsable Maintenance du site et du Responsable d'Atelier. Vous serez intégré dans une équipe de 12 techniciens.

MISSIONS :

- Maintenance préventive et corrective : assurer la maintenance régulière des équipements mécanique, électriques ou pneumatiques pour prévenir les pannes et intervenir rapidement en cas de dysfonctionnement.
- Surveillance des installations : effectuer des rondes de surveillance pour vérifier le bon fonctionnement des machines et des systèmes automatisés.
- Dépannage : diagnostiquer et réparer les pannes mécaniques électriques et automatisées etc...pour minimiser les interruptions de production.
- Optimisation des équipements : proposer et mettre en œuvre des améliorations pour optimiser la performance et la fiabilité des équipements.
- Respect des normes de sécurité et d'hygiène : veiller à ce que toutes les interventions respectent les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur dans le secteur agroalimentaire.
- Communication Documentation et Reportings : tenir à jour les documents de maintenance, rédiger des rapports sur les interventions effectuées + transmettre l'ensemble des informations au Chef d'atelier et Responsable Maintenances tels que : les principaux évènements, des propositions d'amélioration de la maintenance préventive....

Vos Forces :

- Vous faites preuve de rigueur et de réactivité dans la réalisation de vos missions,
- Vous êtes forces de proposition pour l'amélioration de la production tout en respectant les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Vous aimez travailler en équipe et dialoguer pour avancer avec tous les services

Qualifications / Expériences :

- Bac +2 en Maintenance Industrielle minimum
- Expérience minimum en agroalimentaire

Nous recherchons avant tout une personne motivée et prête à s'investir !

Conditions et environnement de travail :

- Vous travaillez de nuit du lundi au vendredi
- Vous êtes intégré dans des équipes à taille humaine
- Équipement industriel automatisé
- Site certifié ISO5001 et IFS Niveau Supérieur

Notre proposition :

Devenir salarié(e) au sein de SVA Guidel vous permet d'intégrer une entreprise à taille humaine dans un grand groupe : Agromousquetaires.

Nous travaillons au quotidien pour l'amélioration des conditions de travail et la sécurité des collaborateurs ; vous aurez la possibilité de développer vos compétences et votre savoir-faire.

Rémunération & avantages sociaux :

- Salaire de base 2350 € brut mensuel
- Pause déjeuner payée + indemnités panier repas
- Primes habillage, annuelle de fin d'année
- Participation et Intéressement
- Compte Epargne Temps (CET)
- Mutuelle Groupe (prise en charge par l'employeur à hauteur de 60%)
- Avantages CSE (chèques vacances, chèques cadeau...)
- 5% de réduction sur vos achats dans l'enseigne Intermarché
- Possibilité d'acheter les produits SVA à prix réduit (selon conditions) !
- Participation au titre de transport

AgroMousquetaires s'engage à promouvoir la diversité, notamment en favorisant l'emploi de Travailleurs Handicapés.