

BRASSERIE DU VAL DE SAMBRE

POSTE 2 : RESPONSABLE DE MAINTENANCE

JOB DESCRIPTION

En tant que technicien et en étroite collaboration avec la production, vous assurez le bon fonctionnement des installations de brassage, de fermentation et d'embouteillage.

Par des interventions curatives et préventives efficaces, vous permettez d'anticiper tous types de pannes et l'usure du matériel.

Vous participez activement à la mise en place des nouvelles installations.

Vous gérez le parc de matériel et de pièces de rechange.

Vous participez à la mise en place des plans d'entretien.

En dehors des interventions, vous participez aux tâches générales de brassage et vous serez responsable de la ligne d'embouteillage.

Vous rapportez au responsable de production.

PROFIL

Vous êtes titulaire au minimum d'un graduat à orientation électromécanique et avez de très bonnes connaissances en mécanique et électricité industrielle.

Vous avez de bonnes connaissances en vapeur et froid.

Vous avez une expérience professionnelle de min. 3 ans en industrie brassicole ou alimentaire ou dans le domaine de la maintenance.

Vous avez une facilité d'adaptation à différentes situations.

Vous avez de bonnes connaissances en anglais.

Vous disposez d'une voiture et du permis B.

Vous êtes dynamique, efficace, proactif(ve), organisé(e), rigoureux(se), méthodique et respectueux(se) des procédures.

Vous n'avez pas peur d'effectuer des heures supplémentaires le cas échéant.

OFFRE

Nous vous offrons :

Un cadre de travail unique dans une société jeune à taille humaine et en plein développement.

Une chance d'acquérir une expérience unique (brasserie actuellement en construction).

Un CDI full time avec rémunération selon normes de la CP 220.

Un environnement de travail neuf, propice à votre épanouissement et à votre évolution.

Possibilité d'évolution et de carrière sur le long terme.