

# Technicien de maintenance froid (H/F)

29000 Quimper [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2200 / heure

## L'entreprise

Entreprise quimpéroise, 50 ans d'ancienneté de 10 salariés spécialisée dans le commerce de gros d'équipements au service des métiers de bouche (Restauration hôtels, boulangerie, boucherie, grande surface, hôpitaux, ...) Appartenance à l'un des plus grands réseaux d'installateurs de cuisines professionnelles en France-Poste basé à Quimper

## Le poste

Actual recrute 2 technicien(nes) de maintenance du froid et des équipements de cuisines professionnelles. Votre poste consiste à :

Identification des phases d'intervention d'installations

Installation et mise en service des équipements et matériels

Maintenance et vérification de la conformité des matériels installés

Planification d'opérations de dépannage

Etude et sélection des matériels en collaboration avec le service commercial

Etablissement de devis d'équipements neufs et autres modifications

d'installations

Planification des opérations

Installation et mise en service des équipements

Dépannage et maintien en bon état de fonctionnement des équipements

Vérification de la conformité des matériels installés avant mise en service

Formation des utilisateurs

Poste en journée du Lundi au Vendredi

Astreinte occasionnelle le WE

Pas de déplacement de plus d'une journée Rémunération à déterminer selon profil + prime

selon objectifs + véhicule de

service + téléphone

## Le profil recherché

Vous êtes titulaire d'un diplôme de Technicien d'intervention en froid et équipement de cuisines professionnelles, Technicien d'intervention en froid industriel. Vous maîtrisez des technologies liées aux installations climatiques, frigorifiques et électriques. Lecture et interprétation de plans, schémas électriques et fiches d'instruction. Bonne connaissance des matériaux et matériels utilisés. Maîtrise des outils bureautiques. Habilitation électrique. Permis B.

**SAVOIR ETRE**

Sens de l'organisation et de l'efficacité  
Capacité à raisonner avec méthode et à détecter une situation anormale  
Capacité à travailler seul ou en équipe et à rendre compte de son activité  
Goût pour l'apprentissage de nouvelles méthodes et de nouvelles procédures  
Adaptabilité et flexibilité en fonction des interlocuteurs (collègues, hiérarchiques, clients)  
Sens critique sur son travail et celui des autres  
Capacité à former et à partager ses expériences et sa pratique