

# Régleur (H/F)

56700 KERVIGNAC

[Accéder à l'annonce en ligne](#)



26/05/2025

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Cité Marine est une entreprise française de l'agroalimentaire, fondée en 1990 et basée à Kervignac, dans le Morbihan. Elle s'est imposée comme un acteur majeur dans la transformation de produits de la mer, de légumes élaborés et, plus récemment, de plats végétariens. Expertise et produitsCité Marine propose une large gamme de produits, notamment :Produits de la mer : poissons enrobés, rillettes, tapas, etc.Légumes élaborés : gratins, accompagnements, etc.Plats végétariens : alternatives végétales aux plats traditionnels.

## Le poste

Au sein de l'équipe Maintenance, vous occuperez un poste polyvalent, situé au cœur du processus de production. Vous serez accompagné(e) tout au long de vos missions par le Chef d'Équipe Maintenance, l'Adjoint Responsable Maintenance ainsi que le Responsable Maintenance. Ce travail en binôme ou en équipe permet un suivi régulier et un encadrement technique adapté.

Vos missions principales seront les suivantes : Réglages et suivi des équipements. Assurer la mise en route des machines et des lignes de production en respectant le planning établi. Réaliser les réglages nécessaires lors des changements de séries ou en cas d'incident technique. Surveiller en temps réel le bon fonctionnement des installations, détecter les anomalies et alerter en cas de dérive.

Maintenance de premier niveau. Participer aux opérations de maintenance préventive et curative de premier niveau : graissage, nettoyage, remplacement de pièces simples. Contribuer à la fiabilité et à la disponibilité des équipements pour limiter les arrêts de production.

Collaborer avec l'équipe maintenance pour identifier les causes de dysfonctionnements récurrents.

Conditionnement et conformité des produits. Effectuer l'emballage, l'étiquetage et la palettisation des produits selon les normes qualité en vigueur. Vérifier la conformité des produits finis avant expédition (poids, étiquetage, traçabilité).

Respect des standards de production. S'assurer que la production respecte les exigences de qualité, les délais de livraison ainsi que les objectifs de rendement. Renseigner les documents de suivi de production (fiches de contrôles, enregistrements, etc.).

## Le profil recherché

Vous faites preuve d'un bon sens de l'initiative, d'un esprit logique et d'une grande rigueur méthodologique. Vous êtes également reconnu pour votre aisance à communiquer, votre bon relationnel et votre capacité à travailler en équipe.

Votre disponibilité et votre flexibilité sont des atouts majeurs pour vous adapter aux exigences du poste. Vous savez vous conformer à des procédures strictes tout en faisant preuve de réactivité.

Vous êtes capable de vous adapter à de nouveaux matériels et technologies, ce qui vous permettra d'évoluer dans un environnement technique en constante évolution.

Dès votre arrivée, un parcours d'intégration complet vous sera proposé, comprenant un accompagnement personnalisé ainsi que des formations sur le fonctionnement des machines et la maintenance. L'objectif : vous conduire rapidement vers une autonomie totale dans vos missions.