

## Technicien de maintenance confirmé (F/H)

59960 NEUVILLE EN FERRAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

Actual recrute ! Nous accompagnons notre client, une entreprise dynamique et reconnue du secteur agroalimentaire, pour trouver son futur expert de la maintenance. Vous intégrerez un site industriel moderne où la performance technique est au cœur des priorités !

### Le poste

**Vos missions au quotidien** Au sein d'une équipe passionnée et rattaché(e) au Responsable Maintenance, vous garantissez la disponibilité et la fiabilité des lignes de production automatisées. Vos défis principaux seront de :

- Assurer la maintenance préventive et curative des équipements (mécaniques, électriques, pneumatiques et automatisés).
- Diagnostiquer rapidement les pannes pour limiter les arrêts de production, dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité spécifiques à l'agroalimentaire.
- Participer à l'amélioration continue du site en proposant des modifications techniques et des optimisations de lignes.
- Accompagner les équipes de production lors des démarrages de lignes et les former aux premiers gestes de maintenance.
- Renseigner la GMAO de manière rigoureuse pour assurer le suivi des interventions et la gestion des pièces détachées.

**Conditions du poste** Lieu : Neuville-en-Ferrain (59)

Horaires : Horaires d'équipe

Rémunération : Selon profil et expérience (Salaire fixe + primes spécifiques au secteur/rythme).

Disponibilité : Poste à pourvoir rapidement en CDI (ou Intérim longue durée).

### Le profil recherché

Vous êtes la personne de la situation si :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme Bac+2 (type BTS Maintenance des Systèmes / CRSA) et vous justifiez d'une expérience confirmée d'au moins 3 à 5 ans sur un poste similaire, idéalement en agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique.
- Vous possédez de solides compétences en électricité, mécanique et automatisme.
- Vous êtes reconnu(e) pour votre réactivité, votre méthode et votre capacité à gérer les priorités face à l'urgence.
- Vous avez un fort esprit d'équipe et êtes sensible aux règles de sécurité et de sécurité alimentaire (HACCP).

**Vous êtes prêt(e) à relever ce défi technique ? N'attendez plus, envoyez-nous votre CV pour rejoindre l'aventure !**