Il y a 75 ans, guidé par la conviction que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, Robert Labeyrie donnait accès au plus grand nombre à des produits d’exception, jusque-là réservés à quelques-uns. Cette même conviction nous guide toujours mais notre monde change et nous devons collectivement faire face à des défis environnementaux et sociaux inédits.

Nous souhaitons donner au plus grand nombre les clés d’une **consommation plaisir responsable**, continuer d’éveiller les papilles des générations futures mais également éveiller les consciences et rendre ainsi possible l’union du **PLAISIR INTENSE et de la RESPONSABILITÉ.**

Vous aussi vous avez envie de laisser une empreinte positive et responsable tout en alliant plaisir à produire des produits de qualité ? **REJOIGNEZ-NOUS**, nous recrutons notre futur(e)

**Régleur H/F**

Poste en CDI basé à St Aignan de GrandLieu (44)

## Les missions au quotidien ?

Rattaché(e) à l’équipe technique du site, vos missions sont les suivantes, dans le respect des normes sécurité, qualité et environnement :

* En qualité de 1er interlocuteur technique avec l’équipe de production, vous accompagnez les démarrages de ligne(s), êtes en assistance à la production et intervenez dans la 1ère étape du diagnostic en cas de défaillance,
* Vous réalisez les opérations de réglages et les changements de formats sur les équipements de production,
* Vous effectuez la maintenance de premier niveau afin de garantir la performance de nos outils industriels,
* Vous assurez le préventif annuel des moules et l'entretien des équipements de manutention (transpalettes manuels, lèves bobine, lève moule),
* Vous participez à nos contrôles et suivis sécurité du service technique,
* Vous participez à l’optimisation des performances de notre parc machine et aux démarches d’amélioration continue.

## Les compétences recherchées ?

Vous avez idéalement une formation Bac pro Maintenance des équipements industriels, ou niveau BAC avec expérience sur des missions similaires.

Vous êtes reconnu(e) pour votre sens du service client, votre rigueur, méthode ainsi que votre esprit d’équipe.

## Conditions

* Horaires : 3x8
* Avantages et primes diverses

**Pourquoi nous rejoindre ?**

## LABEYRIE FINE FOODS est engagé pour allier plaisir & responsabilité

## Des possibilités d’évolutions au sein du Groupe (14 sites industriels)

## Un nouvel atelier de production qui vient de bénéficier d’un investissement majeur, donc vous aurez un rôle clef dans la maintenabilité de nos équipements,

## Une équipe site à taille humaine, mobilisée et fière de produire des produits de qualité

## Des challenges à relever pour continuer à accompagner l’activité du site

## Un package salarial attractif (13ème mois, intéressement & participation, avantages CSE…)

**Comment postuler ?**

Sur notre site carrière : <http://www.labeyrie-fine-foods.com/nous-rejoindre>

Par mail

* RRH : helene.boulerie@labeyrie-fine-foods.com
* Chargée RH : Flavie.froger@labeyrie-fine-foods.com

Via ce QR Code

LABEYRIE FINE FOODS

11-13 rue Antoine De Saint Exupery

44860 ST AIGNAN DE GRAND LIEU