

Technicien de maintenance électromécanique

Description

Le technicien aura pour missions principales :

- Veiller au bon fonctionnement du système de production
- Assurer la maintenance préventive et corrective des matériels de production mécaniques, électriques ou électroniques
- Optimiser le processus de maintenance pour améliorer la fiabilité des équipements

Attributions

PRODUCTION

- Diagnostiquer les éventuels dysfonctionnements et source de panne afin de mettre en oeuvre des solutions adaptées
- Réaliser les interventions et réparations dans le respect des règles HSE, 5S
- Réaliser la maintenance courantes et suivi régulière des matériels et équipements
- Surveiller les équipements et effectuer des contrôle de routine des équipements suivi le calendrier
- Effectuer des réglages sur des systèmes automatisés pour optimiser leur fonctionnement
- Lire et comprendre les schémas techniques, mécaniques, électriques, hydrauliques...
- Assurer l'installation, test et mise en activités de nouveaux matériels
- Préparer et installer des équipements sanitaires et les canalisations d'eau

COMMUNICATION

- Assurer la traçabilité des interventions
- Communiquer les rapports d'intervention auprès du responsable de maintenance sur l'avancement des travaux
- Contribuer à l'amélioration continue pour optimiser la sécurité et la performance des matériels
- Mettre en place un calendrier de contrôle permanent des matériels (prévention) ainsi que des délais cibles de réparation
- Elaborer une fiche technique et d'utilisation des machines

Qualifications

- Diplôme de DTS ou Bacc+2 minimum en génie industriel / maintenance industrielle / mécanique industrielle / électro-mécanique
- Minimum 01an d'expérience réussie dans un poste similaire
- Expérience réussie en maintenance dans le domaine alimentaire serait un atout
- Formation ou connaissance avérée des systèmes thermiques et hydrauliques fortement souhaitée

Caractères requis

Organisme employeur

Foodmark

Type de poste

Temps plein

Date de début du poste

06/04/2026

Durée du contrat

CDI

Lieu du poste

Antananarivo
Ambohitrahaha

103,

Secteur

Restauration collective

Valide jusqu'au

23.03.2026

- Très bonne conditions physique
- Proactif, réactif
- Force de proposition – autonome
- Aisance relationnelle – esprit d'équipe
- Sens de l'observation – d'analyse
- Rigueur et souci du détail
- Adaptation à la variété des tâches et aux fluctuations de l'activité