



G3CONCEPTS

Fiche de poste

Technicien mixte - Cuisine et Buanderie Professionnelle

Secteur de la Cuisine et Buanderie Professionnelle / CHR-Collectivité

Entreprise familiale de 70 Collaborateurs, intégrateur de services, intervenant notamment de la conception à la réalisation de Cuisines professionnelles, jusqu'au contrat de maintenance.

POSTE :

Basé les régions de Bordeaux, Lyon, Paris, Nice, Marseille, Toulouse, (Autres nous consulter)

Missions principales :

Intégré au sein du département G3 SERVICES, vous assurez les intervention curatives et préventives sur le matériel professionnel chez nos clients : Cuisines et buanderies professionnelles. Interventions sur le Chaud/Froid/Lavage. Vous aurez pour missions principales :

- Selon le planning qui vous est communiqué vous prenez en charge les interventions,
- Vous êtes responsable de la qualité des interventions effectuées, de la tenue des délais et du respect du cahier des charges
- Vous êtes garant de la qualité de vos diagnostics, conseils, recommandations pour la satisfaction du client et la rentabilité de l'entreprise
- Vous intervenez avec nos monteurs sur les chantiers qui se trouvent sur votre secteur.
- Vous intervenez aussi bien sur des dépannages que pour des visites préventives (contrat de maintenance)
- Selon la charge de travail ou l'urgence de certains dossiers vous pouvez être amenés à aller renforcer nos équipes dans d'autres régions.
- Vous êtes le garant de la mise en œuvre des lignes frigorifiques
- Vous assurez les installations des évaporateurs, des groupes de condensation et des systèmes de régulation.

Vous participez activement au processus de fidélisation et de rentabilité de l'entreprise en actionnant les leviers de précision et de la rigueur. Vos connaissances techniques viennent en support aux commerciaux, monteurs et chargés d'affaires selon vos domaines d'expertise.

Profil recherché :

Vous recherchez un poste basé sur les régions de Bordeaux, Lyon, Paris, Nice, Marseille, Toulouse, (Autres nous consulter)

Compétences techniques / Savoir-Faire :

- Connaissance du secteur d'activité de la Grande Cuisine.
- Connaissance du matériel professionnel / Cuisine et buanderie professionnelle
- Connaissance du chaud / Froid / Lavage.
- Formation constructeur est un plus
- Expérience dans la réalisation des chantiers et des dépannages dans le secteur de la Grande Cuisine
- Lecture et compréhension d'une vue éclatée
- Habilitation électrique
- Habilitation Fluides Cat 1
- Être en capacité d'assurer les mises en service est un plus

Compétences personnelles / Savoir-Être :

- Vous êtes dans l'efficience. Vous recherchez les résultats pratiques, la réussite et un retour

sur son investissement en rentabilité, temps, ressources et en énergie.

- Vous êtes curieux et recherchez la découverte et l'enrichissement de vos connaissances.
- Vous êtes doté de bon sens, et de rigueur.
- Vous êtes rigoureux, ayant le goût du travail bien fait.
- Vous avez envie de vous investir sur le long terme.
- Vous êtes autonome et responsable
- Vous avez une posture professionnelle
- Vous êtes un bon communicant (à l'écrit et à l'oral)

Il faut avoir le sens de l'urgence, la capacité d'analyser des données, des faits, pour prendre une décision. Il faut être organisé dans son travail, ses tâches et dans la gestion de ses projets. Le suivi des dossiers et l'organisation sont des éléments essentiels du poste. Aimant le travail d'équipe, vous êtes tourné vers les autres dans l'écoute et la compréhension en vue de mettre en place des solutions efficaces et gagnantes pour tous. Il faut enfin être adaptable au changement. Le poste requiert de savoir jongler avec plusieurs dossiers et interlocuteurs en même temps.

Conditions :

- CDI
- Statut employé,
- 39h par semaine,
- Salaire : Selon expérience et compétences
- A pourvoir tout de suite
- Candidature à envoyer à isabelle.carbon@g3concepts.fr