



Fiche de poste

Technicien Mixte Cuisine - Buanderie professionnelle H/F

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 sur le secteur Bordeaux et ses environs.

Missions principales :

Vous assurez les intervention curatives et préventives sur le matériel professionnel chez nos clients : Cuisines et buanderies professionnelles. Interventions sur le Chaud/Froid/Lavage.

- 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 assurer les installations des évaporateurs, des groupes de condensation et des systèmes de régulation.

Vous participez activement au développement du chiffre d'affaires et de la rentabilité de l'entreprise en actionnant les leviers de la fidélisation et de la rigueur. Vos connaissances techniques viennent en support aux commerciaux et aux autres techniciens selon vos domaines d'expertise.

Profil recherché :

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.
- Formations constructeurs 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 :

- La personne agit par soucis d'efficience. Elle recherche les résultats pratiques, la réussite et un retour



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

- La personne est curieuse et recherche la découverte et l'enrichissement de ses connaissances
- Une personne dotée de bon sens, et de rigueur.
- Une personne rigoureuse, ayant le goût du travail bien fait.
- Une personne qui a envie de s'investir sur le long terme.
- Autonomie et souplesse

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. Orientée client, la personne est tournée vers les autres dans l'écoute et la compréhension en vue de mettre en place des solutions efficaces et gagnantes pour tous (clients et entreprise).