



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



Recherche

Apprenti(e) Technicien Maintenance (H/F) Alternance basée à Nanterre au siège de la Maison

Dans le cadre de votre apprentissage, vous intégrez une équipe maintenance composée de 4 personnes. Vous êtes rattaché(e) au responsable maintenance et au responsable technique.

Vos missions seront aussi bien des interventions terrain dans les ateliers de production que des missions de technicien méthode.

Détail des missions en tant qu'apprenti(e) technicien(ne) maintenance :

- Assister la maintenance curative des équipements de production dans le respect des procédures qualité et sécurité en vigueur.
- Proposer et réaliser des travaux d'amélioration des équipements (mise aux normes, ergonomie, sécurité, ...).
- Apprendre à maîtriser différents outillages : perçage, taraudage, découpes, soudages, travail des métaux et en particulier des aciers inoxydables...

Détail des missions en tant qu'apprenti(e) technicien(ne) méthode :

- Gérer et maintenir à jour la GMAO mise en place.
- Préparer les opérations de maintenance préventives.
- Définir la liste des pièces de rechange et gérer les stocks de pièces détachées.

Profil recherché

Vous maîtrisez les outils informatiques et des logiciels tels tableur ou traitement de texte et avez des connaissances de base en électricité industrielle : triphasé, mono...

Vous serez amené à utiliser une GMAO.

Diplômé(e) d'un CAP maintenance industrielle, vous êtes à la recherche d'une alternance afin de valider votre BAC pro maintenance.

Il s'agit d'une expérience en journée de 8H à 16H basé sur notre site de production à Nanterre.

Vous faites preuve de rigueur, ponctualité, sens du travail en équipe et d'autonomie.

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivation par mail : recrutementprod@lamaisonduchocolat.com

L'esprit Haute couture parisien du chocolat.

Il y a 40 ans, Robert Linxe a imaginé La Maison du Chocolat comme la première grande Maison parisienne de création de chocolat, à l'image d'une maison de haute couture. Il a inventé un style, imposé sa différence et donné naissance au chocolat de luxe d'aujourd'hui, dont beaucoup de créateurs se sont inspirés par la suite.

Entrer chez Maison du Chocolat, c'est pénétrer un univers aux codes iconiques reflétant un chic parisien intemporel et insaisissable, un je-ne-sais-quoi qui séduit le reste du monde d'une évidence française.

Au-delà du goût, l'émotion du beau entoure le chocolat d'une élégance idéale.

Intact, l'esprit unique de Robert Linxe se perpétue après lui, brillamment interprété par Nicolas Cloiseau, son chef créateur qui associe son talent personnel au chocolat fondateur, dans une poursuite d'excellence alliant l'ultime simplicité comme les savoir-faire complexes.

#lamaisonduchocolat