



## Régleur(se)

**Poste en CDI à pourvoir dès que possible – emploi à temps complet**

**Basé à Epfig (67), zone artisanale – usine de la confiserie**

**Activité : chocolaterie – produits saisonniers**

**Mission :** Assurer le changement d'outillage et les dépannages simples d'une machine mécanisée ou automatisée, intégrée ou non dans une ligne de production, en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

**Vous serez en charge de :**

- Mettre en place l'outillage des machines en fonction du planning de fabrication et de l'OF,
- Assurer les réglages techniques,
- Assurer des dépannages simples,
- Participer à la maintenance de 1er niveau et aux diagnostics de panne,
- Démonter, nettoyer et ranger l'outillage.

Le régleur peut être amené à effectuer d'autres tâches que ce soit en production, en maintenance ou à la cuverie.

**Profil recherché :**

- Aucun diplôme nécessaire. Mais : impératif : savoir lire et écrire en français.
- Qualités / aptitudes : rigueur, méthode, réactivité, vigilance, précision, fiabilité, anticipation, relationnel et capacité d'écoute.

**Connaissances et savoir-faire dans les domaines suivants :**

- Fonctionnement des machines, connaissance de l'outillage et des techniques de changement,
- Qualité, hygiène, sécurité,
- Communication.

**Horaires de travail :**

<b>En équipe de jour : alternance en 2X8</b>
• Saison basse : 5h30 – 13h / 13h – 20h30 du lundi au vendredi
• Saison haute : 5h – 13h / 13h – 21h du lundi au samedi
<b>En équipe de nuit</b>
• Saison basse : 20h30 – 5h30 du lundi au jeudi
• Saison haute : 21h – 5h du lundi au vendredi

Envoyez-nous votre CV par mail à l'attention d'Astrid Bindreiff à l'adresse :  
[astrid.bindreiff@confiserierohan.fr](mailto:astrid.bindreiff@confiserierohan.fr)