

TECHNICIEN(NE) SAV / MAGASINIER(E)

I. Présentation de l'entreprise

Minuit Une est une jeune société d'ingénierie française qui révolutionne les codes de la lumière grâce à sa nouvelle technologie d'éclairages IVL lighting by Minuit Une. Cette dernière permet d'éclairer les artistes d'une nouvelle manière, avec des perspectives 3D et des faisceaux immersifs jamais réalisés jusqu'à présent, pour sublimer les performances et créer de nouvelles émotions. Internationalement salués, les éclairages de Minuit Une ont déjà pu être utilisés dans des salles aussi prestigieuses que l'Olympia (Paris), au Royal Albert Hall (Londres), le théâtre national de Varsovie ou encore l'Opéra de Séoul et le club Ageha à Tokyo.

II. Description du poste

Dans le cadre de notre développement nous recrutons un(e) technicien(ne) SAV / magasinier(e). Vous serez rattaché(e) au directeur technique et travaillerez étroitement avec le coordinateur vente et logistique.

Vous serez notamment en charge de :

- Tests des produits en sortie d'usine (fer à souder, oscilloscope)
- Tests de cartes électroniques et modules (production et SAV)
- SAV des produits qui nous sont renvoyés
- Maintenance du stock de démonstration
- Préparation des commandes clients (sélection des machines, palettisation, mise à disposition aux transporteurs)
- Réception et vérification des colis et palettes
- Gestion et suivi du stock de pièces détachées (identification des pièces, saisie des entrées et sorties sur l'outil en place, participation aux inventaires périodiques)

III. Profil recherché

Formation CAP / Bac pro électronique

Titulaire du permis B

Expérience : une première expérience à un poste de maintenance électronique serait appréciée, mais n'est pas indispensable.

Vous serez amené(e) à travailler sur des éclairages laser, une formation de sécurité laser vous sera dispensée à votre arrivée.

Vous êtes organisé(e) et rigoureux(se), et aimez travailler dans un environnement jeune et dynamique.

Type de contrat : CDI

Durée de travail hebdomadaire : 35h

Salaire : 20K€ à 22K€ bruts annuels selon expérience

1 sur 2

Avantages : mutuelle prise en charge à 100% et tickets restaurant

Candidatures à envoyer à rh@minuitune.com