

Intitulé du poste : Chargé d'études d'exécution / Dessinateur – Projeteur – BE Cuisines H/F

GEFI Ingénierie recrute !

Rejoignez une SCOP (Société Coopérative et Participative) à taille humaine, basée à La Chapelle-sur-Erdre, et contribuez à des projets variés (enseignement, santé, cuisine centrale...) dans les secteurs tertiaire, collectivités et résidentiel.







Depuis 1982, notre bureau d'études est reconnu pour son expertise sur la conception de cuisines professionnelles et buanderies, en Génie Climatique et Électrique ainsi que la coordination SSI. Notre force ? Une équipe solidaire aux compétences multiples, travaillant en synergie pour apporter des solutions techniques innovantes.

 <https://www.gefi-ingenierie.fr/>




Vos missions

Rattaché(e) aux Responsables d'Affaires du Pôle Cuisine, vous intervenez de manière opérationnelle sur la production des études et le suivi technique des projets de cuisines professionnelles, au sein d'un bureau d'études et vous aurez pour rôle de :

Phase Études et conception








-  Dimensionnement des équipements de cuisines professionnelles
-  Réalisation des bilans de puissance, tableaux des attentes
-  Élaboration des estimations financières
-  Implantation des équipements sous **REVIT** (et AutoCAD si nécessaire)
-  Rédaction et mise à jour des pièces techniques des projets
-  Participation à la mise au point technique des projets

Phase consultation et exécution

-  Analyse technique des offres des entreprises
-  Visa des documents d'exécution
-  Participation au contrôle de l'exécution sur chantier, en appui du Responsable d'Affaires

Le poste inclut des déplacements sur chantier afin de contrôler la bonne application des études, jusqu'à la réception de chantier.

Profil recherché

-  Formation Bac +2 à Bac +3 (BTS, BUT, Licence professionnelle...), idéalement en :
 -  Restauration collective / cuisines professionnelles
 -  Équipements techniques du bâtiment
 -  Génie énergétique / climatique
-  Technicien(ne) confirmé(e) dans le domaine des cuisines professionnelles avec des notions en froid commercial ou équipements frigorifiques seront appréciées
-  Expérience de 3 ans minimum en bureau d'études et en management de projet (CVC, électricité)
-  Maîtrise des logiciels AutoCAD et REVIT

- Bonne aisance rédactionnelle (documents techniques, notes, visas)
- Bon relationnel, esprit collaboratif, rigueur, autonomie et sens de l'organisation

3 bonnes raisons de nous rejoindre

- Parcours d'intégration personnalisé pour faciliter votre prise de poste
- Perspectives d'évolution au sein d'une structure dynamique
- Partage des valeurs coopératives : participez à la vie et au développement de l'entreprise

Rémunération et Avantages

- CDI - Statut ETAM
- Rémunération selon expérience entre 30 et 32,5 K€
- Semaine de 4,5 jours avec 11 jours de RCR
- Prime vacances / Accord d'intéressement et de participation
- Télétravail suite période d'intégration
- PER
- Mutuelle prise en charge 100 % pour toute la famille
- Possibilité de devenir associé/sociétaire et contribuer au développement de l'entreprise

Processus de recrutement

Chaque candidature (CV + lettre de motivation) est étudiée avec attention.

Les candidats présélectionnés rencontreront le Responsable du pôle Fluides & Thermique et notre Gérante pour échanger sur votre parcours, vos ambitions et nos projets.

Nous garantissons une réponse à tous les candidats.

Prise de poste souhaitée : **Septembre 2026**, avec possibilité de démarrage anticipé selon disponibilité