

Offre d'emploi – Chef de Projets (H/F)

 **Localisation** : Saint-Vallier (71)

 **Type de contrat** : CDI

 **Prise de poste souhaitée** : Dès Septembre

 **Secteur** : Machines mobiles

À propos de Novium

Novium est le spécialiste des engins spéciaux, de travaux ferroviaires, de travaux publics ou de matériels de défense terrestres et navals. Il les conçoit, les construit, en assure la maintenance, le retrofit et aide à leur développement. Dans le cadre du renforcement de notre équipe bureau d'études, nous recrutons un(e) **Chef de projets**.

Vos missions :

- Gestion de projets :
 - Garantir les performances globales (coûts, planning, facturation, administratif) dans le périmètre déterminé avec une culture du succès
 - Élaborer, planifier, gérer et s'assurer de la bonne conduite d'un projet.
 - Coordonner et manager les moyens et les ressources affectés sur les affaires dont vous avez la responsabilité.
 - Travailler avec les différents services pour anticiper et programmer les besoins, ressources et moyens, auprès des différents responsables.
 - Assurer la tenue des objectifs définis lors des revues de contrat, délai et budget.
 - Assurer l'interface client et être garant de la satisfaction client.

Profil recherché :

- Bac +3 à Ingénieur (formation technique de préférence)
- Expérience confirmée en gestion de projet dans l'industrie
- Bonnes connaissances basées sur de l'expérience en conception produit, mécanique et/ou électrotechnique, seraient un plus
- Connaissance des logiciels de conception métier (CAO et pack office)
- Excellentes compétences organisationnelles de pilotage
- Capacité à assimiler et à intégrer les normes applicables
- Expérience de plus de 5 ans dans le domaine de la gestion de projet
- Compétence de management transversal avec une expérience de gestion d'équipe projet
- Un plus : maîtrise de l'anglais à l'oral et à l'écrit (niveau professionnel) pour échanger avec nos partenaires internationaux

✓ **Ce que nous proposons :**

- Un CDI dans une entreprise dynamique et en pleine croissance
 - Un environnement de travail technique, stimulant et collaboratif
 - Des projets variés et des défis techniques au quotidien
 - Des possibilités d'évolution selon vos compétences et vos envies
 - Rémunération brute selon profil à partir de 42K€
-

📋 **Avantages**

- Titre restaurant
 - Participation aux bénéfices
 - PEE avec abondement
 - Mutuelle familiale d'entreprise
 - Avantages Comité Social et Economique
 - Plan d'intégration, de formation et d'évolution
 - CEST Préfinancés
 - Qualité de vie au travail et RSE
-

✉ **Candidature**

Merci d'adresser votre **CV et lettre de motivation** à rh1@factovem.fr