



Produktionsleiter / Adj. Betriebsleiter Charcuterie Cheseaux

In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für vier Produktionsabteilungen (Teigzubereitung, Pusher, Pökelwaren und Waadtländer Spezialitäten) verantwortlich und sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Sie unterstützen den Betriebsleiter Charcuterie Cheseaux bei den täglichen Aufgaben und vertreten ihn während seiner Abwesenheiten.

Bell Suisse SA
Chemin du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-
Lausanne

Vertragsart
Pensum
Stellenantritt
Sprache

Unbefristet
100%
ab Sofort
Französisch

Hast du noch Fragen?



Caroline Nuoffer
Stv. Leiterin HR Charcuterie
+41 58 326 9921

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Unterstützung der Leiter der untergeordneten Abteilungen
- Koordination und Organisation der Arbeitsverteilung und Personalplanung zwischen den Abteilungen
- Überwachung und Optimierung von Produktionsprozessen
- Unterstützung bei der Ausbildung, Führung, Motivation und Entwicklung des Personals
- Mitarbeit bei der Einführung und Einhaltung von Qualitäts- und Sicherheitsstandards nach HACCP
- Mitarbeit in verschiedenen Projekten
- Einhaltung und Umsetzung der Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz
- Gewährleistung der Einhaltung der von der Geschäftsleitung festgelegten Maßnahmen
- Unterstützt den Betriebsleiter Charcuterie Cheseaux (Produktionsstätte mit ca. 200 Mitarbeitern) bei seinen Aufgaben und vertritt ihn während seiner Abwesenheiten

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Metzger/Metzgerin, idealerweise ergänzt durch eine höhere Ausbildung (Lebensmitteltechniker/in, Ingenieur/in für Lebensmitteltechnologie oder eidgenössisches Patent/Diplom in der Fleischwirtschaft - z.B. Betriebsleiter/in oder Metzgermeister/in)
- Mehrjährige Erfahrung in einem Unternehmen der Lebensmittelbranche (hauptsächlich in der Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren)
- Nachgewiesene Erfahrung in einer verantwortungsvollen Position und in der Personalführung
- Sehr gute MS-Office-Kenntnisse; SAP-Kenntnisse wären ideal
- Sie sind französischer Muttersprache und verfügen über gute Deutschkenntnisse (mind. B2)
- Fähigkeit, ein Team zu führen, zu motivieren und zu bilden
- Sinn für Organisation und Prioritäten
- Fähigkeit, in einem Büro, aber auch in der Produktion zu arbeiten
- Sie sind flexibel, selbstständig und stressresistent und werden sowohl durch Ihre motivierende Kommunikation als auch durch Ihre Professionalität als Führungspersönlichkeit anerkannt

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Eine ausgewogene Work-Life-Balance ist uns wichtig. Du profitierst von mindestens 25 Ferientagen sowie einer transparenten, elektronischen Zeiterfassung. So kannst du allfällige Überstunden flexibel mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.



Mobilität

Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.