

Stellvertretende Leiterin / Stellvertretender Leiter der Pökelabteilung

In dieser Funktion unterstützt du den Abteilungsleiter bei der täglichen Leitung der Abteilung und trägst aktiv zum reibungslosen Ablauf der Produktion bei. Dabei achtest du insbesondere darauf, dass die Rezepturen, Qualitätsstandards und Abteilungsziele eingehalten werden.

Bell Schweiz AG
Chemin du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-Lausanne

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Französisch
Arbeitszeitmodell	Tagesschicht

Hast du noch Fragen?



Mélissa Hugron
HR Spezialistin Produktion
+41 58 326 9920

Online Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Unterstützt den Abteilungsleiter bei der täglichen Leitung der Abteilung und bei der Erreichung der Ziele
- Vertritt den Abteilungsleiter bei dessen Abwesenheit
- Überprüft, verfolgt und aktualisiert die wichtigsten Daten der Abteilung, insbesondere die Einnahmen und die Daten zur Zeiterfassung
- Sorgt für den optimalen Einsatz von Materialien und Rohstoffen gemäß den Rezepturen und Spezifikationen
- Überwache und halte die Spezifikationen und Qualitätsstandards der Abteilung ein
- Übernimmst die Überwachung und Verwaltung der Rohstoffbeschaffung
- Gewährleistet die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Arbeitet mit den verschiedenen Produktionsbereichen zusammen und springt bei Bedarf punktuell an anderen Arbeitsplätzen ein

Das bringst du mit

- Ausbildung zum/zur Metzger/in und Fleischer/in oder Ausbildung im Lebensmittelbereich mit fundierter Erfahrung in der Wurstwarenherstellung
- Erfahrung in der Lebensmittelproduktion, idealerweise im Bereich Wurstwaren und Pökeln
- Erfahrung in der Leitung oder Betreuung eines Teams
- Sicherer Umgang mit IT-Tools und Interesse an der Erfassung von Produktionsdaten
- Organisationsgeschick, Sorgfalt und Genauigkeit
- Führungsstärke vor Ort und gute zwischenmenschliche Fähigkeiten
- Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Entscheidungsfähigkeit
- Sehr gute Französischkenntnisse

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.