Chef de ligne de production alimentaire (h/f)

Tu as de l'expérience dans la production alimentaire et tu souhaites prendre des responsabilités ? En tant que chef de ligne dans la production alimentaire, tu es responsable du bon déroulement de ta ligne de production et tu garantis la qualité de nos produits.

Hubers Landhendl GmbH
Hauptstrasse 80
5223 Pfaffstätt

Type de contrat	Durée indéterminée
Taux d'occupation	38.5h
Début de l'emploi	de suite ou à convenir
Langue	allemand

Tu as encore des questions ?

Daniela Vitzthum
Direction des RH Hubers
+43 7742 3208 121

Postuler en ligne

Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Vos tâches

- Optimisation des Processus sur la ligne, utilisation idéale des Personnels
- Conduite autonome de la machine/installation
- Contrôle et surveillance des règles d'hygiène, de la propreté et de l'ordre
- Soutien lors de la formation et du perfectionnement des Personnels
- Assurer la mise à disposition des produits dans les délais
- Respect de toutes les consignes de sécurité pertinentes
- Préparation lors de la modification des produits existants ou de l'introduction de nouveaux produits sur la ligne

Ce que vous apportez

- Idéalement une première expérience dans le secteur alimentaire
- La joie de travailler avec des hommes et des machines
- La connaissance de l'allemand est un avantage
- Talent d'organisation & teamplayer
- Prêt à travailler en 2 équipes

Ce que nous proposons

Restauration
L'art culinaire nous tient à cœur : des plats fraîchement préparés ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre cantine et dans le monde des saveurs Hubers.

Possibilités de développement professionnel
Développez vos connaissances grâce à des offres de formation continue étendues et à de nombreuses possibilités de développement personnel.

Mobilité
Pour ceux qui viennent en voiture, nous disposons de places de stationnement en suffisance et/ou de notre propre parking couvert.