

Boucher-charcutier/bouchère-charcutière de l'atelier de découpe

Tu souhaites travailler pour une entreprise synonyme de qualité, de durabilité, de tradition et de plaisir ? Tu es une personne responsable et fiable et tu aimes travailler dans une grande entreprise ? Alors nous te cherchons en tant que boucher/ère pour la fonction de contrôle sur la ligne de découpe sur notre site d'Oensingen. Dans cette fonction, tu es coresponsable de l'ensemble du processus de Découpe des animaux à poils.

Bell Schweiz AGDünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Type de contrat Durée indéterminée

Taux d'occupation 100%

Début de l'emploi de suite ou à convenir

Langue allemand

Tu as encore des questions?



Nicole Hostettler Responsable adjointe RH Oensingen +41 58 326 5412

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Evaluer et attribuer correctement les articles selon les spécifications de
- Respecter les prescriptions en matière de processus, de qualité et d'hygiène
- Aider à assurer une traçabilité sans faille
- Saisir les données de manière autonome sur ordinateur selon la planification

Ce que vous apportez

- Formation de base achevée de boucher/bouchère CFC/AFP, cuisinier/cuisinière ou similaire
- Bonne condition physique ainsi qu'une méthode de travail autonome et expéditive
- Flexibilité en ce qui concerne les horaires de travail ainsi qu'habitué à travailler sous des températures fraîches
- Forte conscience de la qualité et de l'hygiène
- · Compréhension technique pour l'utilisation des installations
- · Bonnes connaissances d'allemand

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez d'au moins 25 jours de vacances. En outre, nous disposons de la saisie électronique des temps, ce qui vous permet de compenser vos heures supplémentaires par des jours de congé en plus.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel, un menu de midi avec soupe et salade, de l'eau, du thé et des fruits gratuits ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports publics, de participations attrayantes aux frais de déplacement ainsi que d'un nombre suffisant de places de stationnement dans le parking.



Possibilités de développement professionnel

Développez vos connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités d'évolution personnelle.