

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 Suisse SA
Dünnernstrasse 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 Wyss
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.

Tes tâches

- Évaluation professionnelle et attribution des articles selon les spécifications de coupe
- Respecter les Processus, les règles de qualité et d'hygiène
- Aide à la garantie d'une traçabilité sans faille
- Saisie autonome des données à l'ordinateur selon la planification

Ce que tu apportes

- Formation de base achevée de boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC/AFP, cuisinier/cuisinière ou similaire.
- Bonne condition physique et méthode de travail autonome et expéditive
- Flexibilité en termes d'horaires de travail et habitude de travailler à des températures fraîches
- Grande conscience de la qualité et de l'hygiène
- Compréhension technique pour l'utilisation des installations
- Bonnes connaissances de l'allemand

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Tu bénéficies d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela te permet de compenser d'éventuelles heures supplémentaires de manière flexible par des jours de congé supplémentaires.

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 t'attendent dans notre magasin d'usine.

Mobilité
Profite 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
Développe tes 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.