



Boucher-charcutier / Bouchère-charcutière portionneuse

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 en équipe dans une grande entreprise ? Dans ce cas, nous te cherchons en tant que spécialiste de la viande pour notre Département Portionnement afin de fabriquer des produits pour la Gastronomie et le libre-service. Dans le cadre de cette fonction, tu es coresponsable de l'ensemble des processus dans le service de portionnement et de restauration sur notre site d'Oensingen.

Bell Schweiz AG
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 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

- Découper et portionner nos produits dans les règles de l'art, conformément aux spécifications de coupe
- Fabrication des produits pour le secteur de la restauration (charbonnade, biscuits, etc.)
- Contrôle de la qualité des matières premières et des ingrédients utilisés
- Participation à la garantie d'une traçabilité sans faille
- Respect des Processus, des règles de qualité et d'hygiène

Ce que vous apportez

- Formation de base achevée de boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC/AFP
- 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

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.