



# 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 du service de portionnement et du service 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 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.

## 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

Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Vous bénéficiez d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela vous 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 vous attendent dans notre magasin d'usine.



### Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports publics, de participations attractives 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.