

Mécanicien/mécanicienne d'exploitation production de viande (100%)

Renforce notre équipe technique collégiale dans le domaine de la production de viande (abattoir/découpe). La technique d'exploitation est responsable de la disponibilité de l'ensemble des installations techniques et de l'infrastructure de l'entreprise dans le but de permettre une production sans faille. Tous les travaux d'entretien ainsi que les petites et grandes réparations sont effectués de manière autonome. Les mesures de transformation ou de modification des installations techniques sont réalisées dans un certain ordre de grandeur, de la planification à la documentation en passant par la réalisation.

Bell Schweiz AG Zelgmatte 1 6144 Zell 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?



Monika Suppiger Responsable HR Zell +41 58 326 8623

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Entretien et maintenance des installations de production de l'abattoir et de l'atelier de découpe
- Recherche de pannes et dépannage
- Mise en service de nouvelles installations et aide aux transformations
- Enregistrement des entretiens, réparations et pannes dans le programme d'entretien SAP
- · Achats de matériel dans le cadre des directives
- Collaboration à de nouveaux projets d'investissement

Ce que vous apportez

- Formation achevée dans le domaine de la mécanique/polymécanique, par exemple pour les machines agricoles, les machines de chantier ou équivalent
- Idéalement, vous avez de l'expérience professionnelle dans l'entretien d'entreprise
- Bonne compréhension technique/mécanique et habileté manuelle prononcée
- Disponibilité pour des horaires de travail flexibles (travail de jour en horaires décalés avec début au plus tôt à 04.30h) et en moyenne deux samedis par mois
- · Travail efficace, soigné, autonome et fiable
- Très bonnes connaissances de l'allemand
- Mobile (propre véhicule en raison de la mauvaise desserte en transports publics)

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.