

Mécanicienne d'exploitation / Mécanicien d'exploitation Production de viande (100 %)

Viens renforcer notre équipe technique collégiale au sein du service de production de viande (abattoir/atelier de découpe). Le service technique est chargé d'assurer la disponibilité de l'ensemble des installations techniques et des infrastructures de l'entreprise, dans le but de garantir le bon déroulement de la Production. Tous les travaux de maintenance ainsi que les réparations, qu'elles soient mineures ou majeures, sont effectués en interne. Les travaux de transformation ou de modification des installations techniques, quelle que soit leur ampleur, sont pris en charge de A à Z, de la planification à la réalisation, en passant par la documentation.

Bell Suisse SA
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 ?



Walter Huber
Directeur HR Zell
+41 58 326 8822

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Entretien et maintenance des installations de production de l'abattoir et de l'atelier de découpe
- Recherche et dépannage des pannes
- Mise en service de nouvelles installations et participation aux travaux de transformation
- Saisie des opérations d'entretien, des réparations et des pannes dans le
- programme de maintenance
- Achats de matériel dans le respect des directives
- Participation à de nouveaux projets d'investissement

Ce que tu apportes

- Formation achevée dans le domaine de la mécanique/polymécanique, par exemple pour les machines agricoles, les engins de chantier ou équivalent
- Idéalement, vous disposez d'une expérience professionnelle dans le domaine de la maintenance
- Bonnes connaissances techniques et mécaniques et
- dextérité manuelle
- Disponibilité pour des horaires de travail flexibles (horaires décalés avec début au plus tôt à 4 h 30) et en moyenne deux samedis par mois
- Méthode de travail efficace, minutieuse, autonome et fiable
- Très bonne maîtrise de l'allemand
- Mobilité (véhicule personnel en raison d'une desserte insuffisante par les transports en commun)

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.