

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

Renforce notre équipe technique collégiale dans le secteur 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 ?



Rahel Bannwart
Stagiaire HR Zell
+41 58 326 8606

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 réparation de pannes
- Mise en service de nouvelles installations et aide lors de transformations
- Enregistrement des entretiens, des réparations et des pannes dans le programme SAP
- Programme d'entretien
- Achats de matériaux dans le cadre des directives
- Collaboration 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 avez de l'expérience professionnelle dans l'entretien d'entreprise
- Bonne compréhension technique/mécanique et excellente
- habileté manuelle
- Disponibilité pour des horaires de travail flexibles (travail de jour décalé commençant au plus tôt à 04.30h) et en moyenne deux samedis par mois
- Méthode de travail efficace, minutieuse, autonome et fiable
- Très bonnes connaissances de l'allemand
- Mobile (véhicule personnel en raison de la mauvaise desserte par les transports publics)

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.