

Cuisinier / Cuisinière, boulanger / boulangère ou boucher / bouchère

Plus frais, meilleur, Hilcona ? Chez nous, tu fabriques une grande variété de produits savoureux : des pâtes telles que les tortellinis, les raviolis ou les spätzle, en passant par des plats préparés haut de gamme comme le Riz Casimir et les röstis, ou encore des salades. À ce poste, tu seras responsable de l'ensemble du processus de production et tu superviseras nos installations. En tant que leader du marché des plats préparés frais, nous plaçons les souhaits et les besoins de nos clients au cœur de notre réflexion et de notre action.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand
Modèle de temps de travail Travail en 3 équipes travail

Tu as encore des questions ?



Stephano Kaiser
HR Business Partner
+4158 895 95 95

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Utilisation, réglage et surveillance des installations de production
- Fabrication de produits alimentaires selon des recettes et des spécifications de processus
- Contrôle qualité des matières premières et des ingrédients utilisés
- Contrôle qualité des produits
- Respect des règles d'hygiène sur le lieu de travail
- Utilisation soignée des installations, des outils et des équipements de travail, ainsi que leur Nettoyage

Ce que vous apportez

- Formation professionnelle achevée (cuisinier/boulangier/boucher)
- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans le secteur alimentaire et/ou technique
- Disponibilité pour travailler en équipe (matin, après-midi et nuit)
- Esprit d'équipe, bonne condition physique et sens technique
- Bon niveau d'allemand à l'oral et à l'écrit (niveau B1 ou supérieur)
- Permis de conduire

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez d'au moins 25 jours de vacances.



Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports publics, de suffisamment de possibilités de stationnement gratuites et de la prise en charge de vos frais pour vos trajets professionnels ; une façon durable et sans souci de se déplacer.



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 de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.



Événements d'entreprise

Vivez des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, faites la fête ensemble et nouez des contacts.