

Cuisinier / Cuisinière, boulanger / boulangère ou boucher / bouchère

Plus frais, meilleur, Hilcona ? Chez nous, tu fabriques une grande variété de produits délicieux : 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 assureras la maintenance de 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

Tu as encore des questions ?



Stephano Kaiser
Responsable d'équipe RH - Chaîne logistique
+4158 895 95 95

Postuler en ligne

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

Tes 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 soigneuse des installations, des outils et des équipements de travail, ainsi que leur Nettoyage

Ce que tu apportes

- Apprentissage professionnel achevé (cuisiniers/boulangers/bouchers)
- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire et/ou dans le domaine technique
- Disponibilité pour travailler en équipe (équipe du matin, de l'après-midi et de nuit)
- Esprit d'équipe, résistance 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, tu bénéficies d'au moins 25 jours de vacances.

Mobilité
Profite d'un accès pratique aux transports publics, de suffisamment de possibilités de stationnement gratuites et de la prise en charge de tes frais pour tes trajets professionnels ; déplace-toi de manière durable et sans souci.

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 de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.

Événements d'entreprise
Vis des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, fais la fête ensemble et noue des contacts.