

Technicien alimentaire (h/f)

Devenez technicien alimentaire chez Eisberg - vous garantissez la qualité et la fraîcheur tout en faisant tourner la Production à plein régime! Ce poste est à temps plein.

Eisberg Österreich GmbH

Carl-Auer-von-Welsbach-Straße

4614 Marchtrenk

Type de contrat Taux d'occupation Début de l'emploi

Langue travail

Durée indéterminée 38.5h de suite ou à

> convenir allemand

Modèle de temps de Travail en 2 équipes

Tu as encore des questions?

Nicole Winkler

Directeur des ressources humaines +43 7243 22900 080

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Coordination de la ligne d'emballage selon le plan d'équipe
- Servir de modèle en matière de sécurité au travail, d'ordre et d'hygiène
- Utilisation de l'étiqueteuse et de l'imprimante sur la ligne
- · Surveillance du respect des normes de production (instructions de travail, plans de nettoyage).
- · Contrôles et documentation selon le protocole de validation
- · Contrôle des étiquettes
- · Personnel sur la ligne de production
- · Contrôle de la qualité des produits
- · Aide en cas d'incidents et résolution de ceux-ci
- Tâches de nettoyage et de maintenance (étiqueteuse/ imprimante)
- · Formation et développement du personnel
- · Indiquer les mesures d'amélioration

Ce que vous apportez

- Expérience professionnelle dans la manipulation de machines industrielles
- · Connaissance des processus de production sur la ligne
- Travail en deux équipes du lundi au samedi (semaine de 5 jours)
- · Méthode de travail autonome et précise
- · Grande compréhension de la qualité et de la sécurité
- · Allemand parlé et écrit, connaissances en informatique

Ce que nous proposons



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : réjouissez-vous de repas chauds à prix réduit dans notre cantine et de salades gratuites.



Possibilités de développement professionnel

Profitez de notre grand choix de formations continues pour rester à la pointe des évolutions et développer vos compétences professionnelles.



Santé

Votre bien-être nous tient à cœur : Profitez de notre gestion de la santé, de réductions exclusives pour le personnel et de participations aux abonnements de fitness... pour la santé et le plaisir.



Événements d'entreprise

Vivez des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise et renforcez l'esprit d'équipe aux événements sportifs. Faites la fête, bougez ensemble et nouez des contacts.