



Mécanicien / Mécanicienne

Tu souhaites travailler pour une entreprise synonyme de qualité, de durabilité, de tradition et de plaisir ? Tu es convaincant(e) par ta méthode de travail responsable et tu aimes relever de nouveaux défis ? Alors nous te cherchons en tant que mécanicien/mécanicienne pour notre secteur Seafood à Bâle. Dans cette fonction, tu es responsable, avec tes collègues d'équipe, de la maintenance et de l'entretien des systèmes de transport automatiques ainsi que de la réalisation de réparations dans toute l'entreprise.

Bell Schweiz AG
Neudorfstrasse 90
4056 Bâle

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 2 équipes

Tu as encore des questions ?



Elodie Scholler
Responsable adjointe HR Viande fraîche Bâle & Seafood
+41 58 326 5761

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Entretien et réparation de diverses installations de transport et machines
- Réalisation de réparations et de dépannages sur les composants mécaniques et pneumatiques des installations prises en charge
- Transformation/optimisation d'installations existantes
- Coordination des travaux avec la Production et les services externes
- Responsable de la sécurité dans le domaine d'activité en ce qui concerne la sécurité au travail et la protection sanitaire
- Responsable de l'ancrage et du développement de TOP X dans le domaine de responsabilité

Ce que vous apportez

- Formation professionnelle achevée de mécanicien/ne ou de mécatronicien/ne avec au moins deux ans d'expérience professionnelle, idéalement dans le domaine de l'électrotechnique et en tant que mécanicien/ne d'entretien.
- Allemand parlé et écrit, la connaissance du français est un atout.
- Disposition à travailler en équipe.
- Autonome, fiable, résistant au stress, flexible et motivé.
- Apte à travailler en équipe, présentation soignée et respect des règles d'hygiène.
- Ouvert à la nouveauté et au changement, conscient des coûts et capable de prendre des décisions

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez d'au moins 25 jours de vacances. En outre, nous disposons de la saisie électronique des temps, ce qui vous permet de compenser vos heures supplémentaires par des jours de congé en plus.



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 vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports publics, de participations attractives aux frais de déplacement ainsi que d'un nombre suffisant de places de stationnement dans le parking.



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 d'évolution personnelle.