

# Chef d'équipe / Chef d'équipe

Tu veux prendre des responsabilités, faire avancer une équipe et travailler avec des produits alimentaires innovants ? Alors tu es à la bonne adresse chez nous ! La Hilcona Taste Factory est le centre de développement et de compétences pour les produits végétaliens. C'est ici que naissent des aliments durables qui ont de l'avenir - et tu peux être au cœur de l'action. Pour notre secteur de production, nous recherchons un(e) dirigeant(e) engagé(e) et structuré(e) qui a envie de faire bouger les choses en travaillant en équipe.

**Hilcona AG**  
Riedlöserstrasse 7  
7302 Landquart

**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 ?



**Petra Hämmerle**  
Spécialiste RH  
+41 81 300 63 71

## Postuler en ligne



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

## Vos tâches

- Tu diriges ton équipe de manière professionnelle et personnelle et tu veilles à ce que l'environnement de travail soit motivant et valorisant
- Tu identifies rapidement les écarts (qualité, performance, arrêts, rebuts) et prends immédiatement des mesures efficaces
- Tu développes tes collaborateurs de manière ciblée, tu les formes et tu développes leurs compétences professionnelles et sociales
- Tu appliques systématiquement les directives de la GQ, de l'hygiène, des 5S et de la Sécurité au travail
- Tu t'impliques activement dans les processus d'amélioration continue et tu contribues à optimiser durablement les processus et les chiffres clés

## Ce que vous apportez

- Formation achevée dans le domaine de la technologie alimentaire (p. ex. technologue en denrées alimentaires, cuisinier ou équivalent), idéalement avec des formations continues
- Expérience de direction dans l'industrie alimentaire ainsi qu'esprit d'équipe, capacité à s'imposer et goût pour le développement des collaborateurs
- Maniement sûr des normes de qualité et d'hygiène (par ex. HACCP, CCP) et sens élevé des responsabilités
- Tu as une mentalité active et des connaissances techniques de base, tu participes aux réflexions, tu mets la main à la pâte et tu travailles en collaboration avec les départements spécialisés pour trouver des solutions
- Tu aimes travailler avec des chiffres clés et en tirer des améliorations concrètes, avec l'affinité nécessaire pour les indicateurs clés de performance

## 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.