

Collaborateur/trice du laboratoire Volaille (80-100%)

Sur le site de Zell, nous exploitons notre propre laboratoire pour le contrôle de l'hygiène et de la qualité de l'entreprise (abattoir et entreprise de transformation, y compris production de plats cuisinés) ainsi que pour la surveillance sanitaire dans la production animale (échantillons prélevés sur les animaux, les étables et les couvoirs). Les méthodes bactériologiques classiques, sont complétées par des détections par PCR et des déterminations automatisées de germes et de résistances. En tant que collaborateur/trice du laboratoire Zell, vous effectuez des analyses de laboratoire en appliquant l'orientation processus et les principes de base légaux.

Bell Schweiz AG
Zelgmatte 1
6144 Zell

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 80% - 100%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Claudio Schwizer
Directeur adjoint HR Zell
+41 58 326 8625

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Réalisation autonome d'analyses microbiologiques classiques ainsi que d'analyses avec des systèmes basés sur le NPP
- Identification des micro-organismes et détermination des résistances à l'aide d'un système de diagnostic automatisé
- Mise en œuvre de méthodes de détection par PCR
- Utilisation de tests sérologiques pour l'analyse d'échantillons
- Documentation précise des données de laboratoire dans le LIMS (Laboratory Information Management System)
- Aide à l'organisation et à la commande de consommables
- Préparation et mise à disposition de matériel pour les prélèvements
- Fabrication de milieux de culture et de réactifs de laboratoire conformément aux instructions
- Co-responsabilité de la maintenance et de la surveillance des moyens de contrôle
- Collaboration à l'optimisation et au développement des processus de travail
- Soutien lors de la révision, de l'optimisation et de la vérification des instructions de contrôle
- Assistance de la direction du laboratoire pour les tâches administratives et organisationnelles

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE).

Ce que vous apportez

- Apprentissage professionnel de laborantin(e) ou expérience professionnelle dans un laboratoire d'assurance qualité (idéalement en microbiologie et dans le secteur alimentaire)
- Méthode de travail minutieuse et autonome
- Sens de l'ordre et de l'hygiène (travail stérile)
- Méthode de travail analytique avec un grand sens de la qualité
- Bonne expérience de l'ordinateur (MS Office) et très bonnes connaissances de l'allemand parlé et écrit (min. B2)
- La disponibilité pour une intervention le samedi (environ 2 fois par mois) ainsi que, dans de rares cas, le dimanche est requise.

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

Benefit from convenient public transport connections, attractive ticket subsidies and ample parking facilities in the multi-storey car park.



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.