



Chef d'équipe adjoint / Cheffe d'équipe cuisine

Tu aimes prendre des responsabilités et tu es prêt à relever un nouveau défi ? Tu nous convaincs par ton sens aigu de l'hygiène et tu aimes concocter des menus créatifs pour un grand nombre de clients ? Alors pose ta candidature pour le poste de chef d'équipe adjoint en cuisine - nous nous réjouissons de recevoir ta candidature.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

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

Tu as encore des questions ?



Nicole Wyss
Responsable adjointe RH
Oensingen
+41 58 326 5412

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Préparation et cuisson des repas pour nos restaurants d'entreprise
- Gestion et organisation du stock, y compris la commande de denrées alimentaires et d'objets usuels
- Exécution de travaux de nettoyage dans l'ensemble de la cuisine
- Responsabilité lors d'événements extraordinaires et de manifestations spéciales
- Respect des consignes et des directives en matière de qualité, d'hygiène, de rentabilité et de sécurité au travail
- Soutien et remplacement du chef d'équipe de la cuisine dans les activités quotidiennes ainsi qu'en son absence

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

Ce que vous apportez

- Formation professionnelle de cuisinier/cuisinière achevée
- Expérience dans une fonction similaire est un avantage
- Hautes compétences sociales et communicatives, capacité à s'imposer, action orientée vers des solutions, ainsi que grande résistance au stress
- Compétences organisationnelles marquées et personnalité capable de travailler en équipe et de prendre des initiatives
- Bonne connaissance des programmes MS-Office
- Flexibilité en cas d'horaires de travail irréguliers
- Bonnes connaissances de l'allemand à l'oral et à l'écrit

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 attractantes 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.