



Gérant / Gérante de la boucherie du village "Thaler Metzger"

Tu cherches un poste dans un environnement familial et authentique et tu as une passion pour les produits carnés de qualité ? Tu souhaites prendre des responsabilités et participer activement à l'avenir de notre boucherie ? Alors deviens gérant de la boucherie Thaler à Matzendorf, notre entreprise formatrice de Bell Suisse SA ! En tant que personnage central de notre boucherie, tu es responsable du bon déroulement des opérations - de la sélection des meilleurs ingrédients à la production de nos spécialités Thaler très appréciées, en passant par le conseil compétent à la clientèle.

Bell Schweiz AG
Dorfstrasse 45
4713 Matzendorf

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 ?



Sybille Walpert
Responsable RH Oensingen
+41 58 326 5417

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Direction et organisation de l'ensemble de la boucherie
- Direction des collaborateurs et planification de l'emploi du personnel (7 collaborateurs)
- Gestion des affaires quotidiennes administratives et opérationnelles
- Transmission des connaissances et promotion de nos jeunes professionnels de la viande
- Collaboration active à la Production et à la Ventes - car savoir comment c'est bon, c'est important !
- Responsabilité de la gestion des marchandises, de l'assurance qualité et de la sécurité alimentaire
- Suivi de la clientèle et garantie d'un service de première qualité
- Planification et réalisation de caterings, d'activités de marketing et de mesures de sponsoring locales
- Responsabilité d'un aménagement attrayant et accueillant de notre magasin de vente

Ce que vous apportez

- Formation de boucher(e) achevée (idéalement dans le domaine de l'épicerie fine et de la transformation)
- Expérience de direction et capacité à motiver une équipe
- Passion pour les produits carnés de qualité et le travail artisanal
- Forte orientation client et esprit d'équipe
- Plaisir à travailler avec des jeunes et à transmettre des connaissances professionnelles
- Bonne connaissance de l'ordinateur
- Très bonnes connaissances de l'allemand à l'oral et à l'écrit

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Vous bénéficiez d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela vous permet de compenser d'éventuelles heures supplémentaires de manière flexible par des jours de congé supplémentaires.



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.