



Responsable Production / Adj. Chef d'exploitation Charcuterie Cheseaux

Dans ce poste à responsabilité, vous êtes responsable de 4 départements de production (préparation des pâtes, poussoirs, salaison et spécialités vaudoises) et vous en assurez le bon déroulement. Vous soutenez le chef d'exploitation Charcuterie Cheseaux dans les tâches quotidiennes et le remplacez durant ses absences.

Bell Suisse SA
Chemin du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-
Lausanne

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

Tu as encore des questions ?



Caroline Nuoffer
Responsable adjointe RH
Charcuterie
+41 58 326 9921

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Soutien aux chefs des départements subordonnés
- Coordination et organisation de la répartition du travail et de la planification du personnel entre les services
- Surveillance et optimisation des processus de production
- Soutien dans la formation, la conduite, la motivation et le développement du personnel
- Collaboration à la mise en place et à la tenue des standards de qualité et de sécurité selon l'HACCP
- Collaboration à divers projets
- Respect et mise en œuvre de la réglementation en matière de sécurité sur le lieu de travail
- Garantie du respect des mesures définies par la Direction
- Seconde le Chef d'exploitation Charcuterie Cheseaux (usine de production d'environ 200 collaborateurs) dans ses tâches et le remplace durant ses absences

Ce que vous apportez

- Formation achevée en tant que boucher/charcutier, complétée idéalement par une formation supérieure (technicien en agroalimentaire, ingénieur en technologie alimentaire ou brevet/diplôme fédéral dans l'économie carnée – p. ex. chef-fe d'exploitation ou maître boucher-ère-charcutier-ère)
- Plusieurs années d'expérience dans une entreprise agroalimentaire (principalement dans la préparation de produits de viande et de charcuterie)
- Expérience confirmée dans un poste à responsabilité et dans la gestion du personnel
- Très bonnes connaissances de MS-Office; des connaissances SAP seraient idéales
- De langue maternelle française, vous avez de bonnes connaissances en allemand (min B2)
- Aptitude à diriger, motiver et former une équipe
- Sens de l'organisation et des priorités
- Capacité à travailler dans un bureau mais aussi en production
- Flexible, autonome et résistant au stress, vous êtes reconnu en tant que leader tant communication motivante que par votre professionnalisme

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.