



Chef de groupe adjoint / Cheffe de groupe adjointe de l'orfèvrerie

La viande sous contrôle. Tu aimes mettre la main à la pâte, travailler avec précision et garder une vue d'ensemble, même dans les situations les plus stressantes ? Alors rejoins notre équipe et soutiens-nous avec tes connaissances techniques, ta mentalité "hands-on" et ton sens de la qualité.

Geiser AG
Rietbachstrasse 11
8952 Schlieren

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 ?



Gioia Bingisser
Responsable RH Geiser AG
+41 44 738 1334

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Préparation professionnelle des morceaux de viande selon les commandes de nos clients de la boucherie et de la restauration
- Assurer le traitement des commandes en termes de qualité, de quantité et de délais
- Coordination et optimisation des processus de travail au sein de la rôtisserie
- Respect de toutes les directives en matière de qualité, de processus et d'hygiène
- Gestion des formulaires de commande internes et déclenchement des commandes de volailles
- Collaboration à des projets et soutien lors de mesures d'optimisation
- Remplacer le chef de groupe de l'atelier d'échaudage
- Respect des objectifs et prise en charge d'autres tâches selon les instructions du supérieur hiérarchique

Ce que vous apportez

- Formation de boucher-charcutier ou de boucher-charcutière achevée
- Bonnes connaissances professionnelles dans le domaine de la transformation de la viande
- Bonne condition physique et résistance au stress
- Expérience dans l'utilisation de PS et SAP est un avantage
- Méthode de travail indépendante, fiable et minutieuse
- Grande conscience de la qualité et de l'hygiène
- Bonnes connaissances de l'allemand à l'oral et à l'écrit
- Disponibilité flexible en termes d'horaires de travail et disponibilité pour des interventions le week-end et les jours fériés
- Personnalité aimable, capable de travailler en équipe et sous pression

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 cantine, des soupes et des fruits gratuits ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Bénéficiez d'un accès pratique aux transports publics, de participations aux coûts et de places de stationnement en suffisance... Déplacez-vous de manière durable et sans souci.



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.