

Boucher / Boucheresse en atelier de découpe

Souhaites-tu travailler pour une entreprise qui incarne la qualité, la durabilité, la tradition et le plaisir gustatif ? Tu es une personne responsable et fiable, et tu aimes travailler au sein d'une grande entreprise ? Alors nous recherchons justement quelqu'un comme toi pour occuper le poste de spécialiste de la viande chargé(e) du contrôle sur la ligne de découpe de notre site d'Oensingen. À ce poste, tu seras coresponsable de l'ensemble du processus de découpe des animaux à poils.

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 ?



Alexandra Häfliger
Gestionnaire RH
+41 58 326 5354

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Évaluation et classement professionnels des articles conformément aux spécifications de coupe
- Saisie autonome des données sur ordinateur conformément au planning
- Participation à la garantie d'une traçabilité sans faille
- Respect des consignes relatives aux processus, à la qualité et à l'hygiène

Ce que tu apportes

- Une formation initiale achevée de boucher/boucheresse CFC/AFP, de cuisinier/cuisinière ou équivalent est un atout
- Expérience dans la manipulation des denrées alimentaires et sens aigu de la qualité et de l'hygiène
- Flexibilité quant aux horaires de travail et habitude de travailler dans un environnement frais
- Bonnes connaissances en allemand
- Bonne condition physique et capacité à travailler de manière autonome et efficace
- Compréhension technique du fonctionnement des installations

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Un bon équilibre entre vie professionnelle et vie privée est important pour nous. Tu bénéficieras d'au minimum 25 jours de vacances ainsi que d'un système transparent de saisie électronique du temps de travail. Cela te 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 t'attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Profite d'un accès pratique aux transports publics, de participations attrayantes aux frais de déplacement ainsi que d'un nombre suffisant de places de stationnement dans le parking.



Possibilités de développement professionnel

Développe tes 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.