

Boucher / Bouchère avec perspectives d'évolution - Abattoir de Bâle

Tu es boucher/boucherie diplômé(e) et tu recherches un nouveau défi au sein d'une grande boucherie ? Tu souhaites mettre à profit ton savoir-faire artisanal de boucher/boucheresse au sein d'une équipe dynamique et évoluer avec nous vers un poste à plus grandes responsabilités ? Si tu es une personne ouverte d'esprit et dynamique, tu es exactement la personne qu'il nous faut. N'attends plus et envoie-nous ta candidature !

Bell Suisse SA
Hagenaustrasse 3
4056 Bâle

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

Tu as encore des questions ?



Elodie Scholler
Responsable adjointe HR Viande fraîche Bâle & Seafood
+41 58 326 5761

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Anesthésie conformément à l'arrêté relatif à la protection des animaux et à la formation sur la protection des animaux
- Contrôle des données lors de l'étourdissement
- Abattage dans les règles de l'art
- Assistance à la réception des animaux après avoir suivi la formation sur la protection des animaux
- Participation au traitement des sceaux et au dépeçage
- Autres tâches selon les instructions des supérieurs hiérarchiques

Ce que tu apportes

- Formation achevée de boucher/boucheresse, spécialiste de la viande
- Connaissances en allemand et en français
- Capacité à effectuer son propre contrôle qualité
- Présentation soignée et respect des règles d'hygiène
- Esprit d'équipe et bonne résistance physique
- Motivation et envie de te perfectionner à long terme et d'assumer des responsabilités supplémentaires.

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 bénéficies 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 vous attendent dans notre magasin d'usine.

Mobilité
Profite d'un accès pratique aux transports en commun, de subventions intéressantes pour les titres de transport et de places de parking en nombre suffisant 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.