



Boucher/boucheresse avec possibilité d'évolution vers le poste d'atelier de découpe

Tu es boucher/boucheresse diplômé(e) et tu recherches un nouveau défi au sein d'une grande entreprise de boucherie ? Tu souhaites mettre à profit ton savoir-faire artisanal de boucher/bouchère 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 Schweiz AG
Hagenastrasse 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

- Découpe et préparation de la viande de porc selon les consignes de l'entreprise
- Traitement de la viande de porc conformément aux spécifications
- Exécution des tâches conformément aux normes de qualité et de production
- Respect des consignes d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Garantir un déroulement efficace et soigné des opérations
- Prise en charge d'autres tâches conformément aux 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 condition physique
- Motivation et envie de t'épanouir 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 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.