

Employé(e) de production - Transformation 100 %

Le service de transformation est chargé de garantir une transformation dans les délais et d'une qualité irréprochable de nos produits à base de volaille. L'objectif est d'assurer le bon déroulement des opérations au sein de la Production. Tes principales missions consistent à traiter et à transformer la volaille dans les règles de l'art, à respecter les normes de qualité et d'hygiène, ainsi qu'à contrôler minutieusement les processus de production. Tu es motivé(e), tu as l'esprit orienté vers les solutions et tu gardes une vue d'ensemble même dans les situations mouvementées. Tu apprécies les tâches variées dans un environnement dynamique et tu aimes travailler en équipe ? Alors tu es exactement la personne qu'il nous faut pour renforcer notre équipe de transformation.

Bell Suisse SA
Zelgmatte 1
6144 Zell

Type de contrat	Durée limitée
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 ?

Chiara Baumgartner
Responsable RH interne, Zell
+41 58 326 8605

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Transformation de la viande de volaille et des produits à base de viande
- Utilisation de machines et d'installations
- Respect des consignes de processus et d'hygiène
- Réalisation de diverses tâches manuelles
- Intervention à différents postes de travail au sein de l'atelier de transformation

Ce que tu apportes

- Une expérience dans le secteur agroalimentaire serait un atout
- Bonne condition physique et disposition à soulever des charges allant jusqu'à environ 10 kg
- Disponibilité à travailler à une température d'environ +5 °C
- Méthode de travail soignée et fiable
- Esprit d'équipe et respect des règles d'hygiène
- Disponibilité pour travailler les jours fériés et occasionnellement le samedi
- Une bonne maîtrise de l'allemand serait un atout

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.