



Mécanicien Frischfleisch Bâle

Souhaites-tu travailler pour une entreprise qui incarne la qualité, la Durabilité, la tradition et le plaisir gustatif ? Tu te distingues par ton sens des responsabilités et tu aimes relever de nouveaux défis ? Alors nous recherchons justement un(e) mécanicien(ne) pour notre service de découpe à Bâle. À ce poste, tu seras chargé(e), avec tes collègues, de l'entretien et de la maintenance des systèmes de convoyage automatiques, ainsi que de la réalisation des réparations dans l'ensemble de l'usine.

Bell Suisse SA
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

- Entretien et réparation de divers systèmes de convoyage et machines
- Réalisation de réparations et de dépannages sur les composants mécaniques et pneumatiques des installations prises en charge
- Transformation/optimisation des installations existantes
- Coordination des travaux avec le service de Production et les intervenants externes
- Responsable de la sécurité dans son domaine d'activité en matière de Sécurité au travail et de Protection sanitaire
- Responsable de la mise en œuvre et du développement de TOP X dans son domaine de responsabilité

Ce que tu apportes

- Formation professionnelle achevée de mécanicien/mécanicienne ou de mécatronicien/mécatronicienne, avec au moins deux ans d'expérience professionnelle, idéalement dans le domaine de l'électrotechnique et en tant que mécanicien/mécanicienne d'entretien
- Maîtrise de l'allemand à l'oral et à l'écrit ; la connaissance du français est un atout
- Disponibilité pour le travail en équipe
- Autonome, fiable, résistant au stress, flexible et motivé(e)
- Esprit d'équipe, présentation soignée et respect des règles d'hygiène
- Ouvert à la nouveauté et au changement, et capable d'agir et de prendre des décisions en tenant compte des coûts

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.