

Adjointe / Adjoint Responsable Salaison

Dans cette fonction, tu soutiens le responsable de service dans la gestion quotidienne du département et contribues activement au bon fonctionnement de la production. Tu veilles notamment au respect des recettes, des standards de qualité et des objectifs du département.

Bell Suisse SA
Chemin du Châtelard 5
1033 Cheseaux-sur-Lausanne

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

Tu as encore des questions ?



Mélissa Hugron
Spécialiste RH Production
+41 58 326 9920

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Soutiens le responsable dans la gestion quotidienne du département et dans l'atteinte des objectifs
- Assures le remplacement du responsable de service en son absence
- Contrôles, suis et mets à jour les données clés du département, notamment les recettes et les données liées à la gestion des temps
- Veilles à l'utilisation optimale des matériaux et des matières premières conformément aux recettes et aux spécifications
- Contrôles et maintiens les spécifications et les standards de qualité du département
- Assures le suivi et la gestion de l'approvisionnement en matières premières
- Garantis le respect des directives d'hygiène et de sécurité
- Collabores avec les différents secteurs de production et interviens ponctuellement sur d'autres postes selon les besoins

Ce que tu apportes

- Formation de boucher/ère-charcutier/ère ou formation dans le domaine alimentaire avec une solide expérience en production de charcuterie
- Expérience dans la production agroalimentaire, idéalement dans le domaine de la charcuterie et de la salaison
- Expérience dans la conduite ou l'encadrement d'une équipe
- Aisance avec les outils informatiques et intérêt pour le suivi des données de production
- Sens de l'organisation, rigueur et précision
- Leadership de proximité et bonnes capacités relationnelles
- Autonomie, sens des responsabilités et capacité à prendre des décisions
- Très bonne maîtrise du français

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.