

Responsable d'équipe de production surgelés

Tu souhaites 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 quelqu'un comme toi pour occuper le poste de chef(fe) d'équipe au sein du Département des produits surgelés de notre site d'Oensingen. Dans cette fonction polyvalente, tu veilleras, avec ton équipe, au bon déroulement de la production et à la Fabrication de produits carnés de haute qualité.

Bell Suisse SA
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

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

Tu as encore des questions ?

Alexandra Häfliger
Gestionnaire RH
+41 58 326 5354

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Direction et accompagnement des collaborateurs du Département TK
- Responsabilité de la fabrication des produits à base de viande hachée et des produits surgelés
- Garantie du bon déroulement du processus de production
- Suivi des stocks et des flux de marchandises
- Participation à l'optimisation des processus et des procédures
- Rédaction de documentations et de notices d'utilisation
- Responsabilité du respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité

Ce que tu apportes

- Formation initiale achevée dans le secteur agroalimentaire, idéalement en tant que boucher/boucheresse, technologue agroalimentaire ou dans un métier équivalent.
- Expérience en matière de gestion dans une fonction similaire
- Solides compétences organisationnelles et grande résistance au stress
- Une approche axée sur la recherche de solutions et une réflexion systémique
- Personnalité capable de travailler en équipe et faisant preuve d'initiative
- Bonne maîtrise des logiciels MS Office
- Pas de sensibilité aux températures fraîches (environ 4 à 5 degrés)
- Grande flexibilité dans les affectations professionnelles
- Très bonne maîtrise de l'allemand à l'oral comme à l'écrit

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.