

Responsable d'équipe de nuit à temps plein (100 %)

Pendant le service de nuit, tu veilles à ce que notre Production se déroule sans accroc et à ce que tout soit prêt le lendemain matin. Tu aimes travailler de manière autonome, mettre la main à la pâte et garder une vue d'ensemble même la nuit ? Alors rejoins notre équipe et viens nous aider en tant que chef(fe) d'équipe pour le service de nuit permanent.

Eisberg SA
Dänikerstrasse 31
8108 Dällikon

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 nuit

Tu as encore des questions ?

Mireya Meyer
Partenaire commercial RH
+41 44 847 55 59

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Tu diriges et formes ton équipe sur le plan technique et tu veilles à ce que tous les collaborateurs maîtrisent en toute sécurité les machines et les Processus concernés.
- Tu veilles au respect des normes de qualité, d'hygiène et HACCP, ainsi qu'aux règles de Sécurité au travail.
- Tu prépares la Production, tu contrôles les installations et tu veilles à l'ordre, à la propreté et à l'entretien.
- Tu identifies les dysfonctionnements et les écarts de qualité, tu prends les mesures appropriées et tu signales les incidents importants à ton supérieur hiérarchique.
- Vous coordonnez l'approvisionnement en matériaux et travaillez en étroite collaboration avec les départements en amont et en aval, ainsi qu'avec l'atelier et la Logistique.
- Tu documents les contrôles de production et de qualité et apportes ton soutien lors du lancement de nouveaux produits et Processus.
- Tu mets la main à la pâte et apportes ton soutien à d'autres départements.

Ce que tu apportes

- Expérience dans le secteur agroalimentaire ; une expérience en poste de direction serait un atout
- Sens du devoir, aptitude à la direction et à l'équipe
- Méthode de travail autonome, structurée et axée sur les solutions
- Sens aigu de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité
- Sens de l'organisation et compréhension technique
- Bonnes connaissances de l'allemand et communication claire
- Disponibilité à participer activement à la Production
- Disponibilité pour travailler en permanence de nuit à partir de minuit/1 h du matin

Ce que nous proposons



Restauration

Les plaisirs culinaires sont très importants pour nous : des salades et des soupes fraîchement préparées, ainsi que du thé et des fruits, sont mis gratuitement à la disposition de nos collaborateurs. De plus, ils peuvent chaque jour emporter des produits de l'étagère réservée au personnel.



Mobilité

Profite d'une connexion pratique aux transports publics, de réductions attractives pour les transports publics et de possibilités de stationnement suffisantes – pour des déplacements durables et sans souci !



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 de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.



Événements d'entreprise

Tu bénéficies de la carte de réduction pour le personnel Coop, offrant un large éventail de rabais dans les commerces de détail, les magasins spécialisés et les supermarchés, ainsi que d'autres prestations attractives, telles que des assurances.