



Responsable d'équipe technique de l'abattoir

Es-tu un leader né et as-tu de l'expérience dans la gestion d'équipe dans un environnement industriel ? Nous recherchons un chef d'équipe technique passionné et motivé, chargé de superviser les opérations au sein de notre abattoir. Si tu fais preuve d'esprit d'équipe, que tu possèdes un sens aigu de l'organisation et que tu es à la recherche d'un nouveau défi, ce poste est fait pour toi. Envoie-nous ta candidature dès maintenant !

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

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

- Organisation de la planification des effectifs et des absences
- Maintenance, entretien et dépannage des machines et installations (électriques et mécaniques)
- Réalisation des réparations et coordination avec des prestataires externes
- Assurer l'approvisionnement et la disponibilité des pièces de rechange
- Développement et optimisation des machines et des installations
- Participation à la réduction des temps d'arrêt et des pannes

Ce que tu apportes

- Formation initiale achevée en tant que mécanicien ou électricien
- Expérience en matière de gestion dans une fonction similaire
- Capacité à s'imposer, approche axée sur la recherche de solutions et grande résistance au stress
- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans un environnement comparable
- Solides compétences organisationnelles et esprit d'équipe
- Bonnes connaissances en allemand ; la maîtrise du français 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.