

Responsable d'équipe (H/F) - Conditionnement de produits prêts à consommer ultra-frais

En tant que chef d'équipe chez Hilcona, tu es au cœur de l'action, et pas seulement un simple participant. Tu diriges ton équipe au quotidien dans le cadre de la production, tu prends des décisions et tu veilles à ce que les ingrédients frais soient transformés en produits prêts à consommer « Ultrafisch » de grande qualité. Ton engagement se voit : dans la collaboration, dans les Processus et dans le produit fini.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

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	Travail en 2 équipes

Tu as encore des questions ?



Julia Sattler
HR Business Partner
+41 58 895 93 00

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Direction, accompagnement et développement des collaborateurs pendant ton service
- Garantir le bon déroulement des processus d'emballage et d'étiquetage ainsi que la qualité des produits
- Élaboration et pilotage du programme de production quotidien
- Mise en œuvre et utilisation de nos systèmes de production (E-One, SAP MES)
- Garantie du respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité au travail dans l'ensemble du site
- Identification et mise en œuvre des possibilités d'optimisation dans les processus de production

Ce que tu apportes

- Formation achevée dans le secteur agroalimentaire ou technique
- Plusieurs années d'expérience en direction et en gestion dans l'industrie agroalimentaire
- Connaissances approfondies en gestion de la production, Assurance qualité et normes d'hygiène
- Expérience en matière de gestion « lean » et d'optimisation des processus
- Disponibilité pour travailler en 2 équipes ainsi que le samedi, les jours fériés et, si nécessaire, la nuit
- Très bonne maîtrise de l'allemand (niveaux B2 à C1)
- Maîtrise de MS Office et des systèmes ERP (SAP/E-One)

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Chez nous, tu bénéficies de 5,5 à 6 semaines de vacances, d'horaires flexibles et d'interventions planifiables (au moins 3 semaines à l'avance). De plus, nous t'offrons la possibilité d'acheter des vacances ou de travailler à temps partiel. Il n'y a pas de fermeture annuelle, tu planifies tes vacances individuellement avec ton supérieur hiérarchique et ton équipe.

Restauration
L'art culinaire nous tient à cœur : des réductions sur ton déjeuner dans nos salles de repos, des fruits gratuits et des promotions comme des marrons, des glaces ou des smoothies gratuits. Dans notre magasin d'usine, tu trouves des produits de qualité à prix très réduits.

Mobilité
Profite d'une connexion idéale aux transports publics (arrêt de bus devant Hilcona), de participations attrayantes aux coûts, de suffisamment de possibilités de stationnement pour les voitures, les vélos électriques et les scooters, ainsi que d'une colonne d'outils pour les pannes de vélo ; déplace-toi de manière durable 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 d'évolution personnelle.