

Responsable Emballage Charcuterie Cheseaux

Tu aimes encadrer une équipe, organiser la production et faire progresser les processus ? Rejoins notre entreprise et prends la responsabilité de notre département Emballage. Dans cette fonction, tu diriges et supervises le département Emballage en veillant au respect des exigences opérationnelles, de qualité, légales et économiques. Proche du terrain, tu accompagnes les équipes au quotidien et contribues activement à l'amélioration continue du service.

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

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

- Gestion proactive d'une équipe de 25 collaborateurs et d'environ 30 à 50 travailleurs temporaires, selon la saison, en assurant leur formation continue et leur développement professionnel
- Organisation efficace du service et planification du personnel, conformément aux exigences légales
- Surveillance rigoureuse de la conformité aux normes d'hygiène internes et externes et prise de mesures en cas d'écart
- Collaboration étroite avec les services de support (Controlling, PPS, MQ, Technique)
- Analyse des processus et implémentation de mesures d'amélioration continue pour accroître la productivité et l'efficacité opérationnelle
- Garantie de la gestion quotidienne des stocks, de la saisie des ordres et de la traçabilité des produits
- Traitement efficace des réclamations spécifiques au département, avec des actions correctives durables
- Gestion de l'économat et commande pour le bon fonctionnement du service
- Mise en place et développement continu du TopX dans ton domaine de responsabilité
- Strict respect et application des mesures de sécurité au travail

Ce que tu apportes

- CFC de boucher-charcutier/bouchère-charcutière, cuisinier/cuisinière, professionnel/professionnelle de la viande ou formation équivalente
- Expérience confirmée dans l'industrie agroalimentaire
- Capacité à diriger, encadrer, motiver et former une équipe
- Sens de l'organisation, flexibilité et aptitude à établir des priorités
- Connaissances approfondies de MS-Office, notamment Excel et Word, ainsi que de SAP
- Parfaite maîtrise du français et bonnes connaissances de l'allemand, un atout
- Capacité à travailler aussi bien au bureau qu'en production
- Horaire principalement de jour, avec une flexibilité ponctuelle pour assurer le suivi des activités du département en fonction des besoins
- Aptitude à travailler dans des environnements froids, chauds et humides

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.