dasteam
personalberatung

Sie möchten von Anfang an dabei sein? Sie möchten mithelfen ein neues Geschmackserlebnis zu kreieren? Dann sind Sie genau richtig bei uns! Die Firma Oro de Cacao ist ein junges und innovatives Unternehmen im Breich Kakaoverarbeitung. Neue Verfahren und modernste Prozesse ermöglicht es, hochwertige Produkte herzustellen: Schokoladegenuss in einer neuen Dimension!

Zur Verstärkung des Teams am neuen Standort in Freienbach SZ, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte Persönlichkeit.

LebensmitteltechnologIn

Stellenbeschreibung

- Herstellung von Zwischen- und/oder Endprodukten aus Kakaobohnen
- Betreuung und Überwachung der zugeteilten Produktionsanlagen (Starten, Störungen beheben, Ausfahren der Anlagen, Umrüsten und Einstellen der Anlagen)
- Sie haben ein Auge für saubere Anlagen und Produktionsräumlichkeiten
- Qualitätskontrollen durchführen und Werte auf Nachweisdokumenten erfassen
- Qualitäts- und Hygienevorschriften einhalten

Wir erwarten

- Sie haben bereits Erfahrungen in einer Lebensmittelindustie gemacht
- Technisches Verständnis und Kenntnisse in der Bedienung von Maschinen und Anlagen
- Sie bringen ein hohes Mass an Eigeninitiative mit und können sich gut in ein Team integrieren
- Motivierte Persönlichkeit
- Gute körperliche und psychische Belastbarkeit
- Fliessende mündliche und schriftliche Deutschkenntsnisse
- Offen gegenüber neuen Prozessen
- Bereit im Schichtsystem zu arbeiten

Wir bieten

Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Team, in welchem Sie neue Verfahren kennenlernen und im Aufbau einer neuen Produktion mithelfen können.
Haben wir Ihr Interesse gewcket? Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung!

Bitte beachten Sie, dass wir Bewerbungen per Post gerne berücksichtigen, aus administrativen Gründen jedoch nicht zurückschicken können.

Inserat Nr.
62105

Vom
27.10.2021

Stellenart
Temporärstelle

Arbeitsort
Freienbach



dasteam ag
Alexander Furrer
Churerstrasse 42
8808 Pfäffikon SZ
a.furrer@team.jobs
+41 55 511 22 22