

Mitarbeiter Käserei (m/w/d)

Temp & Fest Jobregion: Wil Stellenprozenzte: 100%

Beschreibung

Sie haben bereits Erfahrung aus dem Lebensmittelsektor und suchen eine neue Herausforderung?
Dann suchen wir genau Sie als

Mitarbeiter Käserei

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem:

- Unterstützung bei dem gesamten Prozess der Käseherstellung
- Abfüllanlage bedienen
- Käsemasse in Käseformen abfüllen und pressen
- Frisch gepresste Käselaiibe in Abtropfform umstapeln
- Fertige Käse auf Salzbadgesteller stapeln
- Kennzeichnung der Käselaiibe
- Diverse Wartungs- Kontroll- und Unterhaltsarbeiten (nach Checkliste) selbständig ausführen
- Evtl. Mithilfe im Käsekeller (Pflege der Käse)
- Mithilfe bei der täglichen Reinigung
- Einhalten der Standards bezüglich Qualität, Hygiene und Sicherheit

Erfahrung im Lebensmittelbereich ist von Vorteil. Wir erwarten Ihre Bereitschaft, zu unregelmässigen Zeiten zu arbeiten. Sie sind zuverlässig und arbeiten exakt. Durch Ihr Qualitäts- und Hygienebewusstsein, Ihre Erfahrung und Ihr organisatorisches Flair können Sie die gestellten Aufgaben optimal ausführen.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, zudem einsatzbereit und körperlich fit sind, dann erwartet Sie die Möglichkeit, innerhalb des Unternehmens eine spannende und herausfordernde Aufgabe mit qualitativ hochstehenden Produkten in einem dynamischen Umfeld ausführen zu können.

Sind Sie interessiert? Zögern Sie nicht und stellen Sie noch heute online Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu.

Wir wertschätzen Vielfalt und begrünnen daher alle Bewerbungen - unabhängig von Geschlecht, sozialer Herkunft, Religion/Weltanschauung, Alter und Identität.

BERATER



Michael Schuppli
+41 52 742 00 00

Seniority Level

Mitarbeiter

Berufskategorie

Industrie & Produktion

Stellenprozent

100%

Jobtyp

Temp & Fest

Referenz-Nr.

MSC-IP-TH-14959

Jobregion

Wil

Bewerbungen per Post bearbeiten wir auch, werden aber aus administrativen Gründen jedoch nicht retourniert. Wir freuen uns auf Sie!

