

Lehrstelle als Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ 2027

Bell Schweiz AG, eine führende Lebensmittelmarke der Schweiz, bietet dir mit einer Lehre als Fleischfachmann /Fleischfachfrau EFZ den perfekten Start ins Berufsleben. Mit unserer Unterstützung wirst du Teil der Bell-Lernenden-Community und startest deine Karriere in einem abwechslungsreichen Umfeld.

Bell Schweiz AG
Elsässerstrasse 174
4056 Basel

Vertragsart	Lehrstelle
Pensum	100%
Stellenantritt	01.08.2027
Sprache	Deutsch

Hast du noch Fragen?



Simone Thommen
Leiterin Berufsbildung
+41 58 326 2238

Online Bewerben

Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Du wählst einen Beruf mit Zukunft in einer äusserst abwechslungsreichen Branche.
- Fleischfachmänner/ Fleischfachfrauen erhalten bei uns eine Basisausbildung. Dort geht es um die grundlegenden Kompetenzen wie Ausbeinen, Zerlegen und Dressieren von Fleischstücken, Herstellen von küchen- und pfannenfertigen Lebensmitteln und die Einhaltung der Hygiene-, Arbeitssicherheits- und Nachhaltigkeitsvorgaben.
- In diesem Beruf wählst du einen Schwerpunkt aus, der dir am besten zusagt:
- Bei der "Fleischgewinnung" erfährst du alles über Tierhaltung und das fachgerechte Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen.
- Beim Schwerpunkt Gewinnung mit "Spezialisierung Geflügel" erlernst du die Fleischgewinnung und die Verarbeitung von Geflügel. Du verarbeitest, verpackst und deklarierst die Produkte für den Endverbraucher. Die Sicherstellung der Nachhaltigkeit und der Qualitäts- und Hygienevorgaben sind ebenfalls wichtige Lernziele.
- Im Zentrum der "gewerblichen Fleischverarbeitung" steht die Produktion von Fleisch und andern Rohstoffen zu hochwertigen Lebensmitteln.
- Bei der "Fleischveredelung" ist deine Kreativität gefragt. Diese kannst du etwa bei Traiteurwaren, kalten Platten und Fertiggerichten unter Beweis stellen.
- Die Herstellung von verkaufsfertigen Produkten und der dynamische Herstellungsprozess im industriellen Grossbetrieb runden deine Lehre ab.

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Volksschule
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und eine sorgfältige Arbeitsweise
- Körperliche Fitness und handwerkliches Geschick

Das bieten wir

Work-Life-Balance
Bei uns profitierst du von 35 Urlaubstagen, damit du genügend Erholungszeit hast und dann wieder fit für den Arbeitsalltag und die Schule bist.

Verpflegung
Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.

Mobilität
Profitiere von unsrem Beitrag zur umweltfreundlichen Mobilität, bequemer Anbindung an den ÖV und gratis SBB Generalabonnement (GA)!

Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
Wir übernehmen das Schulmaterial und beteiligen uns in der Höhe von CHF 700.- an einem Notebook deiner Wahl. Ausserdem bieten wir dir nach deiner Ausbildung spannende Perspektive in einem internationalen Umfeld an sowie kannst du dich durch Schulungen im Coop Bildungszentrum weiterentwickeln.