



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
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Vertragsart
Pensum
Stellenantritt
Sprache

Lehrstelle
100%
01.08.2027
Deutsch

Hast du noch Fragen?



Nicole Wyss
Stv. Leiterin HR Oensingen
+41 58 326 5412

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 anderen 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 Arbeitstag und die Schule bist.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagmenu 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 unserem 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.