

Apprentissage de technologue en agroalimentaire CFC 2027

Bell Suisse SA, l'une des principales marques alimentaires suisses, t'offre un départ idéal dans la vie professionnelle grâce à un apprentissage de technologue en agroalimentaire CFC. Avec notre soutien, tu rejoindras la communauté des apprentis de Bell et tu débuteras ta carrière dans un environnement passionnant.

Bell Suisse SA
Elsässerstrasse 174
4056 Bâle

Type de contrat	Place d'apprentissage
Taux d'occupation	100%
Début de l'emploi	01.08.2027
Langue	allemand

Tu as encore des questions ?



Simone Thommen
Responsable de la formation professionnelle
+41 58 326 2238

Postuler en ligne

Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Les professionnels de la technologie alimentaire transforment les matières premières de manière industrielle en produits alimentaires et en boissons.
- Au cours de ta formation, tu apprendras des procédés tels que la séparation, le mélange, le broyage, le moulage, le traitement thermique et la réfrigération. Tu transformes les matières premières selon des recettes prédéfinies et tu les enrichis à l'aide d'auxiliaires technologiques et d'additifs tels que des arômes, des liants, des colorants et des vitamines. De plus, tu pilotes et surveilles les installations de transformation et de conditionnement. Toutes les étapes de travail sont soumises à des règles strictes en matière de Sécurité et d'hygiène. C'est pourquoi tu contrôles la qualité des produits, préleves des échantillons et les analyses en laboratoire. Au cours du processus de production, tu vérifies les denrées alimentaires en termes de qualité, d'aspect, d'odeur, de goût et d'Emballage.
- Une fois ton apprentissage terminé, de nombreuses possibilités de formation continue s'offrent à toi, ainsi qu'un large champ d'activité dans le secteur agroalimentaire, tant en France qu'à l'étranger.

Ce que tu apportes

- Diplôme de fin d'études primaires
- Goût pour le travail avec les denrées alimentaires et les installations de production modernes
- Bon sens de l'odorat et du goût, ainsi qu'une grande minutie dans le travail
- Disponibilité pour commencer à travailler tôt le matin

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Chez nous, tu bénéficies de 35 jours de vacances, ce qui te permet de te reposer suffisamment et d'être ensuite en pleine forme pour le travail quotidien et l'école.

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 de notre contribution à la mobilité respectueuse de l'environnement, d'une desserte pratique vers les transports en commun et d'un abonnement général SBB (GA) gratuit !

Possibilités de développement professionnel
Nous prenons en charge les frais de scolarité et le matériel pédagogique, et nous vous accordons une aide de 700 CHF pour l'achat d'un ordinateur portable de votre choix. Nous vous offrons également des perspectives intéressantes d'emploi dans un environnement international à l'issue de vos études.