



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 Schweiz AG
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, prélèves 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 Suisse qu'à l'étranger.

Ce que tu apportes

- Diplôme de fin d'études primaires
- Plaisir à travailler 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 fournitures scolaires et contribuons à hauteur de 700 CHF à l'achat d'un ordinateur portable de ton choix. De plus, à l'issue de ta formation, nous t'offrons des perspectives passionnantes dans un environnement international et tu pourras continuer à te perfectionner grâce à des formations dispensées au centre de formation Coop.