



Assistant(e) en boucherie et charcuterie AFP 2026

Bell est l'une des principales marques de produits alimentaires en Suisse. De la viande à la volaille et à la charcuterie, en passant par les produits de la mer et les plats cuisinés, notre marque de tradition est synonyme d'une offre variée de produits de première qualité. Si tu optes pour un apprentissage d'assistant(e) en boucherie et charcuterie AFP chez Bell, tu fais un bon choix. Toujours soutenu par nous, tu feras tes premiers pas dans la vie professionnelle et tu feras partie de la communauté des apprentis de Bell.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Type de contrat Place d'apprentissage
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi 01.08.2026
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Nicole Wyss
Responsable adjointe RH
Oensingen
+41 58 326 5412

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Au cours de ta formation très pratique, tu apprendras à désosser et à dresser les différents morceaux de viande de bœuf, de veau et de porc dans les règles de l'art. Tu découpes les morceaux de viande conformément à la commande, tu les emballes et tu les stocks. Ou tu les transformes en articles de charcuterie. En outre, tu règles les machines et procèdes au réglage des programmes. Enfin, tu assistes ton équipe dans d'autres processus de production différents.
- Une fois ton diplôme obtenu, tu pourras suivre une formation initiale raccourcie de boucher-charcutier/bouchère-charcutière CFC.

Ce que vous apportez

- Diplôme de l'école obligatoire avec exigences de base
- Plaisir à travailler avec des denrées alimentaires et méthode de travail minutieuse
- Bonne condition physique et habileté manuelle

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez de 35 jours de vacances, ce qui vous permet de vous 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 vous attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Benefit from our contribution to environmentally friendly travel, convenient public transport connections and a free SBB annual network rail card (GA).



Possibilités de développement professionnel

We will cover the cost of your training materials and contribute CHF 700 towards a laptop of your choice. We also support the vocational baccalaureate for apprenticeships with a federal diploma and offer you exciting opportunities for further employment in an international environment once you have completed your apprenticeship.