



# Apprentissage de boucher-charcutier / bouchère-charcutière CFC

fondée en 1947 par Hans Geiser, Geiser AG est aujourd'hui l'un des principaux fournisseurs de viande et de produits carnés pour le marché de la restauration en Suisse alémanique. 200 collaborateurs s'engagent chaque jour à mettre à disposition des produits de qualité supérieure et à offrir des moments de plaisir à des milliers de consommateurs. Pour atteindre cet objectif, nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs et nos partenaires de distribution dans la gastronomie, le commerce de détail et de gros, ainsi que dans le commerce spécialisé de la viande. Si tu optes pour un apprentissage de boucher/charcutier CFC chez Geiser SA, 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.

**Geiser AG**  
Rietbachstrasse 11  
8952 Schlieren

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

## Tu as encore des questions ?



**Gioia Bingisser**  
Responsable RH Geiser AG  
+41 44 738 1334

## Postuler en ligne



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

## Vos tâches

- Tu choisis un métier d'avenir dans une branche extrêmement variée.
- Les bouchers-charcutiers reçoivent chez nous une formation de base. Il y est question des compétences de base telles que le désossage, la découpe et le dressage de morceaux de viande, la fabrication de denrées alimentaires prêtes à cuisiner et à poêler et le respect des directives en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de durabilité.
- Dans ce métier, tu choisis l'orientation qui te convient le mieux :
- Dans le domaine de la "production de viande", tu apprendras tout sur l'élevage des animaux et l'abattage, la découpe et le désossage dans les règles de l'art.
- La "transformation artisanale de la viande" est axée sur la Production de viande et d'autres matières premières en denrées alimentaires de qualité.
- La "transformation de la viande" fait appel à ta créativité. Tu peux la mettre à l'épreuve en réalisant des produits de traiteur, des plats froids et des plats cuisinés.
- La fabrication de produits prêts à la vente et le processus de fabrication dynamique dans une grande entreprise industrielle complètent ton apprentissage.

## Ce que vous apportez

- Intérêt pour la manipulation des aliments, en particulier la viande
- Plaisir à manger de la bonne nourriture et à cuisiner
- Sens de la propreté et de l'hygiène
- Sens des responsabilités
- Habileté manuelle
- Compréhension technique
- Bonne condition physique (travail dans des locaux réfrigérés)

## Ce que nous proposons



### Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez de 30 jours de vacances. En outre, nous disposons de la saisie électronique des temps, ce qui vous permet de compenser vos heures supplémentaires par des jours de congé en plus.



### Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des repas fraîchement préparés dans notre cantine, des soupes et des fruits gratuits ainsi que des produits de qualité à prix fortement réduits vous attendent dans notre magasin d'usine.



### Événements d'entreprise

Vivez des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, faites la fête ensemble et nouez des contacts.