

Apprentissage de boucher-charcutier/bouchèrecharcutière 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 personnels 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 AGRietbachstrasse 11
8952 Schlieren

Type de contrat Place
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi 01.08
Langue allema

Place d'apprentissage 100% 01.08.2026 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/bouchères-charcutières 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 la "production de viande", tu apprends 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 centrée sur la Production de viande et d'autres matières premières en aliments de qualité.
- La "transformation de la viande" fait appel à ta créativité. Tu peux la mettre à l'épreuve avec des produits traiteurs, 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 de la viande
- Amour de la bonne nourriture et de la cuisine
- · Sens de la propreté et de l'hygiène
- Conscience des responsabilités
- · Aptitude 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.



Employeur favorable à la famille

Vous portez des vêtements de travail professionnels et découvrez un environnement inclusif où la diversité est appréciée et encouragée.