



# Assistant(e) en boucherie et charcuterie AFP 2026

Bell Suisse SA, une marque de produits alimentaires leader en Suisse, t'offre avec un apprentissage d'assistant/e en boucherie et charcuterie AFP l'entrée idéale dans la vie professionnelle. Avec notre soutien, tu feras partie de la communauté des apprentis de Bell et tu débutteras ta carrière dans un environnement varié.

**Bell Schweiz AG**  
Elsässerstrasse 174  
4056 Bâle

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

## Tu as encore des questions ?



**Simone Thommen**  
Coordinatrice de l'aménagement /  
Responsable adjointe 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.

## Vos tâches

- Au cours de ta formation très pratique, tu apprendras à désosser et à dresser correctement les différents morceaux de viande de bœuf, de veau et de porc. Tu découpes les morceaux de viande conformément à la commande, tu les emballes et tu les stockes. Ou tu les transformes en articles de charcuterie. En outre, tu règles les machines et procèdes au réglage des programmes. Enfin, tu soutiens ton équipe dans d'autres processus de production différents.
- En tant qu'assistant(e) en boucherie et charcuterie AFP avec spécialisation Volaille à Zell LU, tu apprends à connaître l'ensemble du processus de transformation de la volaille.
- Après avoir obtenu ton diplôme, tu peux suivre une formation initiale raccourcie de boucher-charcutier CFC.

## Ce que vous apportez

- Fin de la scolarité obligatoire avec exigences de base
- Amour du contact avec les denrées alimentaires et une méthode de travail soigneuse
- Forme 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.