



Praticien/ne en denrées alimentaires AFP 2026

Bell Suisse SA, une marque de produits alimentaires leader en Suisse, t'offre avec un apprentissage de praticien/ne en denrées alimentaires AFP l'entrée idéale dans la vie professionnelle. Avec notre soutien, tu feras partie de la communauté des apprentis de Bell et tu débuteras 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
Coordnatrice 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

- Les spécialistes en technologie alimentaire transforment les matières premières en denrées alimentaires de manière industrielle.
- Au cours de ta formation, tu apprends des procédés tels que le mélange, le broyage, le moulage, le traitement thermique et le refroidissement. Tu transformes les matières premières selon des recettes prédéfinies et tu assistes les professionnels lors de la transformation. Tu surveilles les installations de transformation et de conditionnement. Des règles strictes de sécurité et d'hygiène s'appliquent à toutes les étapes de travail. C'est pourquoi tu contrôles la qualité des produits et tu vérifies les aliments en termes de qualité, d'aspect, d'odeur, de goût et d'emballage.

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE). Nous ne prenons en considération que les candidatures directes.

Ce que vous apportez

- Avoir terminé l'école obligatoire
- Aimer travailler avec des denrées alimentaires, des installations de production et un travail physique
- Bon sens de l'odorat et du goût et méthode de travail minutieuse
- Prêt à commencer tôt le travail

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.