



Praticien/ne en denrées alimentaires AFP 2026 Spécialisation Convenience

Bell est l'une des principales marques de produits alimentaires en Suisse. Sur nos Sites, nous transformons de la volaille. Pendant ta formation à Zell LU, tu apprendras non seulement comment sont fabriqués nos Chicken Nuggets, mais aussi comment se déroulent les processus au sein du Département Convenience. Si tu décides de suivre une formation de technologue en denrées alimentaires CFC chez nous, tu feras un bon choix. Avec notre soutien, tu feras tes premiers pas dans la vie professionnelle et tu feras partie de la communauté des apprentis de Bell.

Bell Schweiz AG
Zelgmatte 1
6144 Zell

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

Tu as encore des questions ?



Claudio Schwizer
Directeur adjoint HR Zell
+41 58 326 8625

Postuler en ligne



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

Vos tâches

- Tu transformes les matières premières selon des recettes prédéfinies
- Tu pilotes les installations de transformation et d'emballage
- Tu contrôles la qualité des produits
- Tu contrôles les denrées alimentaires pendant le processus de production en ce qui concerne la qualité, l'aspect, l'odeur, le goût et l'emballage
- Après avoir obtenu ton diplôme, tu peux suivre une formation initiale raccourcie de technologue en denrées alimentaires/technologue en denrées alimentaires CFC 2025

Ce que vous apportez

- Ecole obligatoire achevée
- Intérêt pour la biologie, la chimie et la physique
- Amouragement à travailler avec des denrées alimentaires et des installations de production modernes
- Bon sens de l'odorat et du goût ainsi qu'une méthode de travail soigneuse
- Prêt à commencer le travail tôt (env. 05h00)

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.