



# Formation de spécialiste en technique alimentaire (m/f)

Tu t'intéresses à l'alimentation, tu as un faible pour les aliments de qualité et tu veux savoir exactement ce qu'ils contiennent et comment ils sont fabriqués ? Nous te montrons comment faire de chaque bouchée un plaisir !

**Bell Deutschland GmbH & Co. KG**  
Osterschepser Straße  
40  
26188 Edeweicht

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

## Tu as encore des questions ?



**Marie Bickschlag**  
Responsable des ressources humaines  
+49 4497831241

## Postuler en ligne



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

## Tes tâches

- Imagine que tu veilles chaque jour au "bon goût" ! C'est exactement ta mission principale en tant que futur(e) technicien(ne) en agroalimentaire (m/f).
- Tu veilles à ce que nos spécialités séduisent les palais du monde entier : en commençant par le contrôle de la réception des marchandises et la composition des matières premières.
- En passant par la Fabrication selon des recettes et des procédures fixes.
- Jusqu'au respect des règles d'hygiène strictes et au contrôle des échantillons microbiens en laboratoire.
- Au terme de ta formation, tu pourras marquer des points sur le plan culinaire et professionnel, du développement de produits au contrôle de la qualité, en tant qu'expert(e) en produits alimentaires de qualité.

## Ce que tu apportes

- Au moins un bon certificat de fin d'études secondaires
- Compréhension technique
- Méthode de travail concentrée et minutieuse
- Fiabilité et soin

## Ce que nous proposons



### Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, tu bénéficies de 30 jours de vacances, d'un système d'horaires flexibles et de congés spéciaux en cas d'événements importants tels qu'un mariage ou un déménagement. En outre, nous accordons 2 heures de temps de formation personnelle par semaine et offrons une garantie d'embauche selon la convention collective. Et tu ne travailles ni le 24 ni le 31 décembre.



### Possibilités de développement professionnel

Développe tes connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.



### Événements d'entreprise

Vis des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, fais la fête ensemble et noue des contacts.



### Des salaires et des avantages sociaux équitables

Découvre aussi nos corporate benefits (offres d'achat en ligne à prix réduit) et profite d'une prévoyance professionnelle d'entreprise. Nous prenons également en charge le coût du matériel de formation et des cours de préparation aux examens.