



Technicien(ne) en agroalimentaire AFP 2027, spécialité « plats préparés »

Bell est l'une des principales marques alimentaires en Suisse. Sur notre site, nous transformons de la volaille. Au cours de ta formation à Zell (LU), tu apprendras non seulement comment se déroule la Fabrication de nos nuggets de poulet, mais aussi comment se déroulent les Processus au sein du Département « Convenience ». En choisissant de suivre chez nous une formation de technologue en agroalimentaire CFC, tu fais le bon choix. Avec notre soutien, tu feras tes premiers pas dans la vie professionnelle et tu rejoindras 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 01.08.2027
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.

Tes tâches

- Tu transformes les matières premières selon des recettes prédéfinies
- Tu pilotes les installations de transformation et de conditionnement
- Tu contrôles la qualité des produits
- Tu contrôles les denrées alimentaires tout au long du processus de production en termes de qualité, d'aspect, d'odeur, de goût et d'Emballage
- Une fois ton diplôme obtenu, tu pourras suivre une formation initiale raccourcie pour devenir technologue en agroalimentaire CFC 2025

Ce que tu apportes

- Diplôme de fin d'études primaires
- Intérêt pour la biologie, la chimie et la physique
- Plaisir à travailler avec les denrées alimentaires et les installations de production modernes
- Bon sens de l'odorat et du goût, ainsi qu'une grande rigueur dans le travail
- Disponibilité pour commencer à travailler tôt le matin (vers 5 h)

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, tu bénéficies de 35 jours de vacances, ce qui te permet de te 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 t'attendent dans notre magasin d'usine.



Mobilité

Profite de notre contribution à la mobilité respectueuse de l'environnement, d'une desserte pratique vers les transports en commun et d'un abonnement général SBB (GA) gratuit !



Possibilités de développement professionnel

Nous prenons en charge les fournitures scolaires et contribuons à hauteur de 700 CHF à l'achat d'un ordinateur portable de ton choix. De plus, à l'issue de ta formation, nous t'offrons des perspectives passionnantes dans un environnement international et tu pourras continuer à te perfectionner grâce à des formations dispensées au centre de formation Coop.