



Boucher / Bouchère CFC 2027

Bell Suisse SA, l'une des principales marques alimentaires de Suisse, t'offre un départ idéal dans la vie professionnelle grâce à un apprentissage de boucher/boucherie CFC. Avec notre soutien, tu rejoindras la communauté des apprentis de Bell et débuteras ta carrière dans un environnement varié.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Type de contrat Place d'apprentissage
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi 01.08.2027
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Nicole Wyss
Responsable adjointe RH
Oensingen
+41 58 326 5412

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Tu choisis un métier d'avenir dans un secteur extrêmement varié.
- Chez nous, les bouchers et bouchères suivent une formation de base. Cette formation porte sur les compétences fondamentales telles que le désossage, la Découpe et la préparation des morceaux de viande, la Fabrication de produits alimentaires prêts à cuire ou à servir, ainsi que le respect des règles d'hygiène, de Sécurité au travail et de développement durable.
- Dans ce métier, tu choisis la spécialisation qui te convient le mieux :
- Dans la spécialisation « Production de viande », tu apprendras tout sur l'élevage et les techniques d'abattage, de Découpe et de désossage.
- Dans la spécialisation « Production de viande » avec option « Volaille », tu apprendras la production et la transformation de la volaille. Tu transformes, effectues l'emballage et étiquettes les produits destinés au consommateur final. Le respect des principes de Durabilité ainsi que des normes de qualité et d'hygiène fait également partie des objectifs pédagogiques importants.
- La « transformation industrielle de la viande » est axée sur la production de la viande et d'autres matières premières en produits alimentaires de haute qualité.
- La « transformation de la viande » fait appel à ta créativité. Tu pourras la mettre en œuvre, par exemple, dans la préparation de produits traiteur, de plateaux froids et de plats préparés.
- La fabrication de produits prêts à la vente et le processus de production dynamique au sein d'une grande entreprise industrielle viennent compléter ton apprentissage.

Ce que tu apportes

- Diplôme de fin d'études primaires
- Plaisir à travailler avec les produits alimentaires et rigueur dans le travail
- Bonne condition physique et habileté manuelle

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, tu bénéficieras 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 frais de scolarité et le matériel pédagogique, et nous vous accordons une aide de 700 CHF pour l'achat d'un ordinateur portable de votre choix. Nous vous offrons également des perspectives intéressantes d'emploi dans un environnement international à l'issue de vos études.