

Apprentissage de boucher/boucherie CFC 2027

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

Bell Suisse SA
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 bénéficient d'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 cuisiner ou à poêler, ainsi que le respect des normes d'hygiène, de Sécurité au travail et de développement durable.
- Dans ce métier, tu choisis la spécialisation qui te correspond 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 apprends 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 confection 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 denrées 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 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 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.