

Apprentissage de technicien(ne) en agroalimentaire BA

Mettre la main à la pâte, réfléchir et réaliser la fabrication de produits alimentaires de qualité ! Tu aimes le travail pratique, tu es fiable et tu souhaites découvrir comment se déroule la fabrication des produits alimentaires ? En tant que technicien(ne) agroalimentaire BA, tu es un maillon essentiel de notre équipe de production. Tu apportes ton aide à différentes étapes de fabrication et tu apprends comment nos produits sont élaborés avec soin et en toute sécurité. Au cours de ta formation de deux ans, tu acquerras une précieuse expérience pratique. Tu seras initié(e) progressivement à tes tâches et bénéficieras d'un accompagnement professionnel.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

Type de contrat	Place d'apprentissage
Taux d'occupation	100%
Début de l'emploi	01.08.2027
Langue	allemand
Modèle de temps de travail	Horaires variables

Tu as encore des questions ?



Ruzica Dukic
Responsables de la formation professionnelle
+41 58 895 92 97

Postuler en ligne

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

Tes tâches

- Tu participes à la préparation et au traitement des matières premières
- Tu utilises les machines de production et d'emballage en suivant les instructions
- Tu vérifies que les produits et les emballages sont complets et de bonne qualité
- Tu effectues des tâches simples dans le cadre de la production alimentaire
- Tu participes au conditionnement, à l'étiquetage et à la mise à disposition des produits
- Tu maintiens ton poste de travail propre et rangé
- Tu respectes les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité
- Tu travailles en équipe et soutiens tes collègues dans leurs tâches quotidiennes
- Tu apprends à exécuter les tâches de manière de plus en plus autonome

Ce que tu apportes

- Tu aimes le travail pratique et tu aimes être en mouvement
- Tu es fiable, motivé(e) et désireux(se) d'apprendre
- Tu aimes les produits alimentaires et les tâches variées
- Tu travailles avec soin et tu respectes les consignes
- Tu es en bonne forme physique et tu n'hésites pas à mettre la main à la pâte
- Tu aimes travailler en équipe
- Tu fais preuve de respect envers les autres
- Tu souhaites t'épanouir tant sur le plan personnel que professionnel

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Chez nous, tu bénéficies d'au moins 5 semaines de vacances, de 15 jours fériés payés et, en option, de jusqu'à 6 jours de bonus. Nous n'avons pas de fermeture annuelle dans toute l'entreprise Hilcona. Tu organises les jours de congé avec ton supérieur hiérarchique et le responsable des apprentis.

Restauration
L'art culinaire nous tient à cœur : des réductions spéciales pour nos apprentis pour le déjeuner dans notre restaurant du personnel, des fruits gratuits et des promotions telles que des marrons, des glaces ou des smoothies gratuits. Dans notre magasin d'usine, tu trouves des produits de qualité à prix très réduits.

Mobilité
Profite d'une connexion confortable avec les transports publics (arrêt de bus directement devant Hilcona), de participations attractives aux coûts, de suffisamment de possibilités de stationnement pour les voitures, les vélos électriques et les scooters, ainsi que d'une colonne d'outils pour les vélos en cas de panne ; déplace-toi de manière durable et sans souci. Nous prenons également en charge tes frais de déplacement pour te rendre à l'école professionnelle.

Possibilités de développement professionnel
Tes frais de scolarité sont pris en charge par l'entreprise Hilcona. Nous accordons une participation de 300 francs pour ton propre ordinateur portable. À l'issue de ta formation, de belles opportunités professionnelles et de développement t'attendent chez Hilcona. Et si tu réussis tes examens de fin d'apprentissage avec une moyenne égale ou supérieure à 5,0, tu reçois un bonus supplémentaire sur le site de Schaan.