

# Formation de technicien(ne) en technologie alimentaire (h/f/d)

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

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

| | |
|---|---|
| **Type de contrat** | Place d'apprentissage |
| **Taux d'occupation** | 100% |
| **Début de l'emploi** | 01.08.2027 |
| **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 à garantir le « bon goût » ! C'est précisément ta mission principale en tant que futur(e) technicien(ne) en technologie alimentaire (h/f/d).
- Tu veilles à ce que nos spécialités séduisent les papilles du monde entier : cela commence par le contrôle à la réception des marchandises et la sélection des matières premières.
- En passant par la fabrication selon des recettes et des processus bien définis.
- jusqu'au respect de règles d'hygiène strictes et à l'analyse d'échantillons microbiologiques en laboratoire.
- À l'issue de ta formation, tu pourras t'illustrer tant sur le plan culinaire que technique, du développement de produits au contrôle qualité, en tant qu'expert(e) en produits alimentaires haut de gamme.

### Ce que tu apportes

- Au minimum un bon diplôme de fin d'études secondaires de premier cycle
- Sens technique
- Une méthode de travail concentrée et minutieuse
- Fiabilité et rigueur

### 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.