

Apprentissage de technologue en agroalimentaire CFC

Donne un nouvel élan à ta carrière ! La fabrication de produits alimentaires, la conception de processus et la garantie de la qualité ! Tu t'intéresses à la fabrication des produits alimentaires ? Tu souhaites allier sciences naturelles et travail pratique ? En tant que technologue en agroalimentaire CFC, tu apprendras comment des matières premières soigneusement sélectionnées sont transformées en produits sûrs, de grande qualité et savoureux. Au cours de ta formation de trois ans, tu découvriras les coulisses passionnantes de la production alimentaire. Tu travailleras avec des installations modernes, tu surveilleras les processus de fabrication et tu apprendras comment la qualité, l'hygiène et l'efficacité s'articulent entre elles.

Hilcona AG
Riedlöserstrasse 7
7302 Landquart

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 effectues la fabrication de produits alimentaires selon des recettes et des procédés prédéfinis
- Tu pèses les matières premières et les prépares en vue de la Production
- Tu utilises et surveilles les installations de production
- Tu contrôles la température, le poids, la consistance et d'autres critères de qualité
- Tu effectues des analyses simples et des contrôles qualité
- Tu consignes les données de production et les étapes de travail
- Tu identifies les écarts et y réagis de manière appropriée
- Tu respectes des règles strictes en matière d'hygiène, de Sécurité et de qualité
- Tu apportes ton aide lors des travaux de nettoyage, de changement d'équipement et de maintenance

Ce que tu apportes

- Tu t'intéresses à l'alimentation, aux sciences naturelles et à la technologie
- Tu travailles avec soin, rigueur et sens des responsabilités
- Tu as une bonne compréhension des chiffres et des relations entre les concepts
- Tu as l'esprit pratique et tu aimes mettre la main à la pâte
- Tu sais bien te concentrer et tu es fiable dans ton travail
- Tu es curieux et prêt à découvrir différents secteurs de production
- Tu aimes travailler en équipe
- Un bon diplôme de fin d'études secondaires est un atout

Ce que nous proposons

Équilibre entre vie professionnelle et vie privée
Chez nous, tu bénéficies d'au moins 30 jours de vacances.

Mobilité
Profite d'un accès pratique aux transports publics, de suffisamment de possibilités de stationnement gratuites et de la prise en charge de tes frais pour tes trajets professionnels ; déplace-toi de manière durable et sans souci.

Possibilités de développement professionnel
Après la formation initiale, nous offrons des possibilités d'embauche et d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

Événements d'entreprise
Vis des moments inoubliables lors de nos événements d'entreprise, fais la fête ensemble et noue des contacts.