

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
Riedlösserstrasse 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, précision et sens des responsabilités
- Tu as une bonne compréhension des chiffres et des relations entre les concepts
- Tu as l'esprit pratique et tu n'hésites pas à mettre la main à la pâte
- Tu sais bien te concentrer et tu es fiable
- 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.