

Stellenangebot:

Ausbildung zum Fleischer/In 2018

Die Fleischerei Stefan Schulz GmbH ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit 16 Mitarbeitern und blickt auf eine Tradition bis 1906 zurück. Neben der Kernkompetenz - Lohnschlachtung und Lohnwurstherstellung für Kunden (wahlweise in kommerzieller oder Bio-/Demeterqualität) werden die eigenen Produkte vor Ort im Verkaufswagen sowie im Onlineshop (www.wendlandwurst.de) angeboten. Ein Cateringservice und die Produktion von Tiernahrung runden die Produktpalette ab.

Wir bieten zum 01.08.2018 einen Ausbildungsplatz als Fleischer/In an.

Wir bieten Dir die Möglichkeit eine Ausbildung in einem traditionellen Handwerk zu erlernen, welches immer mehr an Nachfrage gewonnen hat. Fleischer/In ist nicht nur ein „Job“ – denn der Fleischer ist mittlerweile ein wichtiger Bestandteil für die Region. Gerade in der heutigen Zeit ist es für viele Verbraucher wichtig, aus welcher Hand die Produkte und das Fleisch kommen was sie kaufen.

Hier lernst Du von Anfang an die Abläufe von der Herkunft/Anlieferung über die Schlachtung, das Zerlegen und die Verarbeitung der unterschiedlichen Tierarten.

Welche Aufgaben dich erwarten:

- Unterstützung bei der Herstellung von Fleisch und Wurstwaren, sowie Feinkosterzeugnisse
- Selbständiges Zerlegen
- Unterstützung beim Schlachten

Was Du mitbringen solltest:

- einen Hauptschulabschluß
- freundliche offene Art
- körperliche Fitness
- Interesse an dem Beruf
- Zuverlässigkeit

Weitere Information zu unserem Betrieb findest Du unter www.wendlandwurst.de

Solltest Du noch keine genaue Vorstellung haben wie es in diesem Berufsfeld aussieht kannst Du Dich auch gerne für ein Praktikum bewerben um einen Einblick zu bekommen.

Wenn wir Dein Interesse geweckt haben, freuen wir uns über eine Bewerbung!