

Ausbildung zum Fleischer (m/w/d)

Du bist kreativ, technisch interessiert und packst gern an, dann ist der Beruf des/der Fleischer/in genau das richtige für dich. Zu deinen Aufgaben gehört neben dem Zerlegen von Tieren, das Herstellen von Wurst und je nach Auswahl der Verkauf deiner Produkte, das Schlachten von Tieren oder das Herstellen küchenfertiger Erzeugnisse oder Feinkostprodukten. Auch wenn man als Fleischer heute noch Kraft benötigt, wird der Beruf durch hohen Einsatz von Technik stark erleichtert.

Du arbeitest bei uns in einer handwerklichen aber hochmodernen Fleischerei. Alle Maschinen sind auf den technisch neusten Stand und mit Tablets ausgerüstet. Teamwork und ein fairer Umgang untereinander gehören zu unseren Leitsätzen als Familienbetrieb. Wir fördern dich und deine Weiterentwicklung im Beruf hin zum Fleischermeister oder Fleisch- oder Wurst und Schinkensommelier. Außerdem bieten wir dir eine gute Vergütung über dem Branchendurchschnitt.

Wir bilden den Beruf des/der Fleischer/in in unserem Stammsitz in Tauscha aus.

Hast du Interesse an dem Beruf und mindestens guten Hauptschulabschluss, dann bewirb dich bei uns unter:

Fleischerei Schempp
Anbau 13
01561 Thiendorf
post@fleischerei-schempp.de

Tel.: 035240-72361