



FÜR MACHER

und Hungrige

Ausbildung: Fleischer (m/w/d)

Du bist nicht nur der Meister am Grill, Du möchtest Deine Grillspezialitäten auch selber herstellen. Mit Deinem handwerklichen Können und Wissen rund um Fleisch und Wurst möchtest Du unsere Kunden begeistern. Du produzierst Fleisch- und Wurstwaren in bester Qualität und beantwortest mit Deinem Fachwissen die Fragen Deiner Kunden.

Dann ist die dreijährige Ausbildung zum Fleischer (m/w/d) genau das Richtige für Dich!

AUSBILDUNGSBEGINN:

01.08. oder 01.09. eines jeden Jahres

AUSBILDUNGORT:

im real Markt in Deiner Nähe

DEINE AUFGABEN:

- Veredelung von frischen Produkten
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Produkten
- Sicherstellung der Hygienevorschriften und der Kennzeichnung der Fleisch- und Wurstwaren
- Verkauf der frischen Produkte sowie Beratung von Kunden

DU BRINGST MIT:

- Vorliebe für Fleisch- und Wurstwaren
- Spaß an der Herstellung von frischen Produkten und Spezialitäten
- handwerkliches Geschick
- Freude am Umgang mit Kunden und Kollegen
- Interesse an Beratung und Verkauf
- Motivation, Teamfähigkeit, Einsatz- und Lernbereitschaft
- mindestens Hauptschulabschluss