

Erst Lehre dann Karriere

Starte deine Ausbildung im Fleischerhandwerk!



Was Dich erwartet:

Ein moderner Betrieb in dem du das Fleischerhandwerk erlernst und erlebst, denn wir arbeiten handwerklich und mit Leidenschaft!

Als **Fleischer/in** lernst du wie man Schweine und Rinder zerlegt und das Fleisch fachgerecht zu Steaks, Braten und unseren hauseigenen Wurstspezialitäten verarbeitet. Dabei nutzt du modernste Techniken und traditionelle Verfahren. Gemeinsam mit deinen Kollegen schaffst du Lebensmittel in höchster Qualität, die schmecken und deine Mitmenschen begeistern.

Bei uns hast du die Möglichkeit nach Wunsch auch Einblick in die Schlachtung zubekommen, Erfahrungen im Bereich Partyservice, Verkauf und Versand zu sammeln.

Was wir erwarten:

Als **Fleischer/in** solltest du verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen können und einen guten Sinn für Sauberkeit und Hygiene haben. Außerdem solltest du teamfähig sein und handwerkliches Geschick mitbringen.

Der Azubibonus

Fleiß soll belohnt werden!
Beendest du deine Ausbildung mit einer guten Gesellenprüfung,

Praxis 2
Theorie 2

dann erhältst du einen **Bonus von 1000€**.



Interesse ein Handwerk zu erlernen auf das du stolz sein kannst ?
Dann bewirb dich jetzt!

Noch unsicher? Gern vereinbaren wir einen Termin zum Probearbeiten oder für ein Praktikum.