



Qualität aus Tradition seit 1927

Metzgerei

- gut
- frisch
- bayerisch

Zum 1. Sept 2023 suchen wir

Auszubildende Metzger/Fleischer (m/w/d)

In Deiner dreijährigen Ausbildung lernst Du traditionelles Handwerk und modernste Lebensmitteltechnologien kennen. Bei uns erfolgt beste Fleischverarbeitung, -veredelung und Wurstproduktion (keine Schlachtung).

Was Du erlernst:

- Fachgerechten Umgang mit Rohstoffen, herrichten von Fleisch
- Herstellung von Wurstwaren und Schinkenspezialitäten
- Vorarbeiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Lebensmittelrecht, Hygiene und Sicherheit
- Bedienen der Produktionsanlagen

Was bringst Du mit:

- Mind. einen guten Hauptschulabschluss („Quali“)
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis
- Sauberkeit, persönliche Hygiene
- Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit

Wir bieten Dir:

- Eine fundierte, hochwertige Ausbildung
- Abwechslungsreiche Aufgaben
- Einen sicheren Ausbildungsplatz in einem renommierten Betrieb der Branche
- Garantierte Übernahme bei überzeugender Praxisleistung und Abschluss, sowie damit verbundene Aufstiegsmöglichkeiten zum Meister oder Fleischtechniker
- Weit übertarifliche Ausbildungsvergütung

Neugierig? Dann kontaktiere uns oder bewerbe Dich direkt:

Metzgerei Ott e.K.

Gewerbering 2

84549 Engelsberg

E-Mail: bewerbung@metzgerei-ott.de – Tel. 08634/6242-0