



## **Komm zu uns und werde Fleischer/in!**

### **Was benötigst Du für uns?**

- Teamfähigkeit, Freundlichkeit und Ehrgeiz zeichnen Dich aus.
- Du hast Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln.
- Der Begriff Frühaufsteher ist kein Fremdwort für Dich.
- Ein guter Hauptschulabschluss ist von Vorteil.

### **Ausbildungsdauer**

- 3 Jahre

### **Ausbildungsinhalte**

- Schlachttierkörper von Schweinen oder Rinder ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Weiterverarbeitung vorbereiten
- Fleischsorten und Teilstücke auswählen, Fleischfüllungen herstellen
- Fleischstücke portionieren und für den Verkauf vorbereiten
- Unterschiedliche Produkte herstellen wie Brühwurst, Trockenwurst, Hackfleisch, Pökel- und Räucherware Rohstoffe und (Halbfertig-) Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen und reinigen
- Und vieles mehr...

### **Das erwartet Dich bei uns**

- Ein familiengeführtes Unternehmen mit einem dynamischen Team mit über 100 Mitarbeitern.
- Eine attraktive, praxisorientierte und moderne Ausbildung
- Hohe Übernahmechancen bei erfolgreich bestandener Ausbildung
- Perspektiven, Unterstützung und persönliche sowie fachliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Und vieles mehr...