



AUSBILDUNG FLEISCHER (M/W/D)

Wir sind eine Metzgerei mit drei Ladengeschäften in Lauterbach, Schramberg-Sulgen, Tennenbronn und einem rollenden Verkaufsmobil. 98% unserer zum Verkauf angebotenen Produkte produzieren wir selbst. Dies wird Deine Welt: Wir erschaffen tolle Spezialitäten, die einfach lecker sind und gut schmecken.

DEINE AUFGABEN

- + Fleisch prüfen und verarbeiten
- + Wurst und Fleischerzeugnisse herstellen
- + Maschinen und Werkzeuge nutzen und warten
- + Herstellung von küchenfertigen Spezialitäten nach hauseigenen Rezepten
- + Verpacken von verkaufsfertigen Produkten
- + Die HACCP-Richtlinien, sowie Hygiene- und Reinigungspläne, sind für Dich ein selbstverständlicher Teil des beruflichen Handelns

DEIN PROFIL

- + Genauigkeit und Hygienebewusstsein
- + Zuverlässigkeit und Flexibilität
- + Teamfähigkeit
- + Freude am Kundenservice
- + Kreativität auch für neue Ideen
- + Freude am Umgang mit Wurst- und Fleischspezialitäten
- + Freude an der Herausforderung etwas Neues zu lernen

WIR BIETEN

- + Ein Praktikum, zum Testen des Berufsbildes kann jederzeit angeboten werden
- + Freier Testverzehr während der Arbeitszeit
- + 20% Personalrabatt auf Deinen Einkauf
- + Gesundheitskosten-Zuschuss (z.B. Fitnessstudio, Massage, etc.) bis zu 44 € monatlich
- + flexible Arbeitszeiten und keine Abendschichten & Samstagnachmittage
- + Maßgeschneidertes Weiterbildungsangebot (intern/extern/online)
- + Nach bestandener Prüfung garantieren wir einen unbefristeten Arbeitsvertrag

Interessiert? Vorabinfo unter **07422/20527**
Bewerbung per Mail an info@metzgerhils.de



www.metzgerhils.de