



JOBS FÜR GOURMETS

LEHRBERUF FLEISCHVERARBEITER (M/W)

VOLLZEIT (40 H)

Du hast Interesse an Fleisch und Fleischprodukten und möchtest deine Berufsausbildung in einem stabilen aber modernen Familienunternehmen starten? Dann bist du bei uns richtig. Als Fleischverarbeiter brauchst du Kraft, Freude und Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln, alles weitere lernst du bei uns!

LEHRINHALTE:

- Kenntnisse der Tierkörper und Fleischteile
- Praktische Erfahrung der Fleischzerlegung, Reifung und Lagerung
- Produktion von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Lebensmittelkunde und Ernährungslehre
- Lebensmittel- und Personalhygiene
- Umsetzung der betrieblichen Qualitätsmanagementsysteme
- Lehrzeit: 3 Jahre - 9,5 Wochen Schule (Berufsschule 2) pro Jahr (Blockunterricht)

DEIN PROFIL:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Positiv abgeschlossenes 9. Schuljahr
- Gute Deutsch und Rechenkenntnisse
- Genaues und selbstständiges Arbeiten, Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit, körperliche Fitness

WIR BIETEN MEHR:

- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Freiwillige Überzahlung von €100,00 im Monat mehr als der Kollektivvertrag
- Gute Noten machen sich bezahlt: Für gute Noten gibt es bis zu 300€ einmaligen Bonus pro Zeugnis.
- Gratis Frühstück und Mittagessen, Arbeitskleidung wird gestellt
- Gute Anbindung an die Lokalbahn, Firmenparkplatz vorhanden
- Allen Lehrlingen steht eine Beschäftigung und Weiterbildung (bspw. Meisterlehre etc.) im Betrieb offen

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter: <http://www.ablinger.co.at/jobs.php>