

Fleischer /-in - Ausbildung mit Biss

Für junge Fleischfans und Wurstliebhaber

Zarte Rindersteaks, knackige Wiener, mediterraner Schinken, leckere Currywurst und ein großer Partyservice-Bereich – das ist nur ein kleiner Teil der köstlichen Dürrröhrsdorfer Genusswelt. Verantwortlich dafür zeichnen unsere motivierten und kreativen Mitarbeiter.

Der Beruf des Fleischers ist ein klassisches Handwerk, welches heute große Bedeutung für die Ernährungsindustrie besitzt. In dieser Fachrichtung geht es um die Verarbeitung von Fleisch mit Hilfe von verschiedenen Fertigungsverfahren und Gewürzen zu Fleisch- und Wursterzeugnissen für die Gastronomie, SB-Kunden und die eigenen Filialen. Umfangreiche Kenntnisse über die Beschaffenheit der Grundprodukte, Reife- und Verwertungsprozesse sowie Fertigstellung für den Verkauf sind wichtig und Teil der Ausbildung.

Dein Aufgabengebiet:

- Warenannahme
- Fleisch-Zerlegung und -Veredlung
- Kutterei: Gewürzmischungen nach Rezeptur mit Fleisch vermengen
- Füllerei
- Räucherei / Kessel: Brühen, Kochen und Räuchern von Wurst und Schinken
- Pökelei: Herstellung der Pökellake, Anwendung für Schinken und Kassler
- Warenausgabe: Schneiden und Verpacken des Fleisches
- Versand: Zusammenstellen der Ware für Kundenbestellungen, Beladen der LKW
- Verkauf: Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse, Platten legen
- Qualitätskontrolle

Was wir Euch bieten:

- fachgerechte praktische Ausbildung in unseren Filialen oder im Stammsitz
- interne Lehrgänge
- besondere Veranstaltungen (Azubi-Ausflug, Jugendkontakttag und einiges mehr)
- Hilfe bei der Vermittlung einer Unterkunft
- wachsendes Unternehmen mit freundlichem Mitarbeiterklima
- moderne Technik
- überdurchschnittliche Vergütung:

1. Lehrjahr: 615,- €

2. Lehrjahr: 675,- €

3. Lehrjahr: 730,- €

Mit Stolz können wir zudem betonen, dass alle unsere Auszubildenden bei entsprechenden Leistungen übernommen werden können.

Was wir von Euch erwarten:

- Leistungsbereitschaft und Engagement
- Hauptschulabschluss
- logisches Verständnis
- gute Umgangsformen und gepflegtes Äußeres
- technisches Verständnis
- Hygienebewusstsein

Bewerbung per E-Mail an a.kleiss@dfw24.de oder

per Post an

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Ziegeleistraße 8

01833 Dürrröhrsdorf-Dittersbach