

Wir suchen



DICH



Der **Hehlinger Hof** bildet aus

und sucht motivierte

Jugendliche für den Beruf der Fleischerin/des Fleischers
und der Fleischereifachverkäuferin/des Fleischereifachverkäufers

Der /die **Fleischereifachverkäufer/in**

- hat Freude am Kontakt mit Menschen
- arbeitet beratend und kundenorientiert
- hat ein umfassendes Hygieneverständnis und setzt dieses auch um
- arbeitet kreativ (ansprechendes Anrichten der Verkaufsware)
- hat Freude am Zubereiten von Nahrungsmitteln
- Herstellung von küchenfertigen Gerichten
- hat verkäuferisches Talent und berät
- hat gute mathematische Kenntnisse (Berechnen der Anteile von Zutaten)
- arbeitet gerne im Team

Ausbildungsvergütung pro Monat 550 bis 700 €

Der/die **Fleischer/in**

- hat handwerkliches Geschick
- kann mit Spezialwerkzeugen gut umgehen
- hat ein umfassendes Hygieneverständnis
- hat eine gute Auge-Hand-Koordination
- ist geschickt
- arbeitet gerne im Team
- hat gute mathematische Kenntnisse
- ist verantwortungsbewusst (Einhalten von tierschutzrechtlichen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften)
- hat Interesse an der Herstellung von Feinkostgerichten und Verkaufsprodukten
- verfolgt aktuelle Trends und entwickelt neue Produkte

Ausbildungsvergütung pro Monat 550 bis 700 €

**Jetzt
bewerben !**



Die Ausbildung zum /zur Fleischereifachverkäufer/in und zum/zur Fleischer/in dauert in der Regel 3 Jahre. Bei entsprechender guter Leistung kann sie auch verkürzt werden. Nach bestandener Ausbildung kannst Du eine Weiterbildung zum Techniker oder die Meisterprüfung machen. Als Fleischereifachverkäufer/in hast Du verschiedene Optionen dich weiterzubilden. z.B. als Handelsfachwirt/in, Fleisch-Sommelier, Betriebswirt oder auch die Ausbildereignungsprüfung ablegen.



Ausbildung im Fleischerhandwerk ist **ANDERS** als Du denkst.

Der Hehlinger Hof ist eine moderne Metzgerei von der Urherstellung bis zum Verbraucher. Unsere Mitarbeiter sorgen Tag für Tag dafür, dass unsere Kunden gesunde energie-reiche Nahrungsmittel bekommen.

Unser Leitbild lautet: Gemeinsam für ein besseres Leben. Der Mensch - sowohl Kunde als auch Mitarbeiter - steht im Mittelpunkt unseres verantwortlichen Handelns.

Du bist neugierig geworden und kannst dir vorstellen, als Fleischer/-in oder Fleische-rei-Fachverkäufer/-in zu arbeiten? Gerne kannst du einen ersten Blick hinter die Kulissen unserer modernen Bauernhof-Metzgerei werfen. Schnupper ganz einfach mal unverbindlich rein.

Wir freuen uns auf Dich !

www.hehlinger-hof.com

Kammermitglied Landwirtschaft und Metzgerei



Der erste Schritt

Wenn Du Interesse
an einer Ausbildung in
zukunftssicheren
Berufen hast,
dann bewirb dich jetzt.



Wir freuen uns über deine Kontaktaufnahme!
Du kannst Dich persönlich, telefonisch oder per Mail bewerben:



Hehlinger Hof · Bauernhofmetzgerei · A. und F. Schuster
Inhaber Franka Mörtter · 57614 Wahlrod
Telefon 02680 8774 · Mobil 0151 12739055 · Telefax 02680 1355
E-Mail: hehlinger.hof@t-online.de

www.hehlinger-hof.com