

ÜBERBLICK

- duale Ausbildung über 3 Jahre
- Ausbildungsorte: Bösleben und Zella-Mehlis bzw. Erfurt

AUSBILDUNGSINHALTE

- Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Zerlegung und Verarbeitung von Schlachttierkörpern
- Herstellung von Pökelwaren, küchenfertigen Erzeugnissen und Hackfleischerzeugnissen
- Bedienung von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lebensmittel- und Hygienerecht
- Qualitätssicherung der Erzeugnisse
- Fachgerechte Lagerung der Erzeugnisse

PERSÖNLICHE VORAUSSETZUNGEN

- mindestens ein guter qualifizierter Hauptschulabschluss
- Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit
- mindestens zweiwöchiges Praktikum im Betrieb

LEISTUNGEN

- angemessene Vergütung
- Leistungsprämie bei guten Noten
- Berufsbekleidung
- jährliche Betriebsfeier und Hoffest
- umfangreiche Ausbildungsbetreuung

PERSPEKTIVEN

- Übernahme bei guten Leistungen
- Fleischermeister/in
- Arbeit in Fleischfachgeschäften, Fleischwarenindustrie, Fleischgroßhandel, Schlachthöfen oder Fleischzerlegungsbetrieben

ANSPRECHPARTNER: Frau Feuerpfeil (Tel. 036200/67722)

LANDSCHMAUS FLEISCHEREI GMBH
ETTISCHLEBENER WEG 19
99310 BÖSLEBEN
www.kornbett.de

