

Metzgergeselle (m/w/d)

Du hast Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, speziell mit Fleisch und Wurst?
Dann bist Du bei uns richtig!

Wir bilden Dich als Metzgergeselle gemeinsam mit der Berufsschule im dualen System aus. Als Metzgergeselle zerlegst Du Fleisch und machst daraus viele leckere Fleisch- und Wurstspezialitäten. Ebenso hilfst Du uns bei der Produktion von Spießen, Salaten oder Maultaschen. Dabei hast Du die Qualität und die hygienische Sicherheit immer im Blick. Wenn Du wirklich erfolgreich bist, kannst Du Deine Ausbildung in 2,5 statt 3 Jahren abschließen.

Deine Herausforderung:

- 3-jährige Ausbildung zum Metzgergeselle mit der Option zur Lehrzeitverkürzung auf 2,5 Jahre.
- Du gehst einmal die Woche in die Berufsschule.
- Wir zeigen Dir die Abteilungen Fleischzerlegung, Wurstproduktion, Verpackung, Versand und den Verkauf.
- Du arbeitest bei uns im Team und hast immer eine direkte Ansprechperson.
- Du achtest auf Deine Hygiene und Sauberkeit.

Das kannst Du von uns erwarten:

- Attraktive Vergütung i.V.m. einer abwechslungsreichen und praxisorientierten Ausbildung.
- Einkauf zu attraktiven Mitarbeiterkonditionen.
- Nach der Ausbildung bieten wir Dir einen sicheren und unbefristeten Arbeitsplatz mit attraktiven Aufstiegsmöglichkeiten.
- Du erhältst bei uns intern Hygieneschulungen und wirst in der Warenkunde und in effizienten Produktionsprozessen geschult.

Deine Interessen, Fähigkeiten & Kenntnisse:

- Du bist interessiert an qualitativ hochwertigen Fleisch- & Wurstwaren.
- Das Arbeiten im Team macht Dir Spaß.
- Sauberkeit und Hygiene sollten für Dich wichtig sein.

Das Arbeiten bei uns beinhaltet auch immer Deine persönliche Entwicklung, Spaß & Freude sowie die Belohnung für Erfolge, die wir gemeinsam erreichen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltvorstellung direkt an: bewerbung@thomas-kurz.de • Thomas Kurz e.K. - Schlachthausstraße 7 - 73614 Schorndorf • 07181/977750

Wir freuen uns auf Sie!