

# AUSBILDUNGSSTELLE

in deiner Nähe



## Fleischer (m/w/d)

### AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre (Verkürzung möglich)

### AUSBILDUNGSFORM

- Duales Schulsystem
- Berufsschule in Lörrach

### WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Fleischermeister/-in
- Betriebswirt/-in des Handwerks

### VORAUSSETZUNG

Guter Hauptschulabschluss,  
mittlere Reife oder Abitur

Gute Kenntnisse in Deutsch  
und Mathe

Interesse von Chemie und Biologie  
von Vorteil

### WICHTIGE SCHULFÄCHER

Deutsch, Mathe, Biologie, Chemie

### AUSBILDUNGSORT

Herrischried

### BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN

[info@metzgerei-hauber.de](mailto:info@metzgerei-hauber.de)

### INFOS ZUR FIRMA

[www.metzgerei-hauber.de](http://www.metzgerei-hauber.de)

### AUSBILDUNGSBEGINN

01. September eines jeden Jahres

### SCHULUNGEN IN BETRIEB UND BERUFSSCHULE

- Ernährungskunde
- Welt der Gewürze
- Herstellen von Gerichten, Salaten, Produkten
- Qualitätssicherung
- Hygieneschulung
- Besichtigung von verschiedenen Betrieben

### TÄTIGKEITEN

- Fleisch prüfen und beurteilen
- Wurst- und Fleischerzeugnisse herstellen
- Maschinen und Werkzeuge nutzen und warten
- Präsentieren der Produkte
- Planen und kontrollieren
- Qualität und Sauberkeit sicherstellen

### INTERESSEN

- Du magst kreatives arbeiten mit Lebensmitteln
- Fingerfertigkeit und Handgeschick sind gefragt

### KENNTNISSE, FÄHIGKEITEN, FERTIGKEITEN

- Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Gutes mechanisches Verständnis
- Gute Kenntnisse im Rechnen

### ARBEITS- UND SOZIALVERHALTEN

- Sorgfalt
- Kommunikationsfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Kreativität
- Eigenverantwortliches Arbeiten



**PACK'S AN!  
AUSBILDUNG IST EIN TÜRÖFFNER!**

Alle Ausbildungsangebote unserer  
regionalen Firmen auf  
[www.gewerbeverein-herrischried.de](http://www.gewerbeverein-herrischried.de)

