



Als eigenständiges Familienunternehmen produzieren und vertreiben wir
beste Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten.
Durch die hohe Qualität unserer Produkte haben wir uns eine führende Marktstellung erarbeitet.

Für uns heißt Qualität: Wir halten, was wir versprechen.

Wir suchen eine/n

Auszubildenden zum

Fleischer (m.w.d.)

Ausbildungsinhalt:

In Deiner Ausbildung zum Fleischer (m.w.d.) befasst Du Dich mit der Vor- und Zubereitung sowie Veredelung von Fleisch und Wurstwaren. Der Fleischer benötigt Fingerfertigkeit und handwerkliches Geschick, da verschiedenste Schnittführungen zur Veredelung von Fleisch erlernt werden müssen. Du lernst, wie man Schwarzwälder Schinken herstellt genauso wie verschiedenste Wurstwaren. Im Laufe Deiner Ausbildung lernst Du sämtliche Bereiche unserer Produktion kennen wie die Wursterei, Zerlegung oder Pökelei und arbeitest mit hochtechnisierten Maschinen. Abgerundet wird Deine Ausbildung durch die Berufsschule.

Was bringst Du mit?

- Du hast einen guten Bildungsabschluss
- Du bist sorgfältig, zuverlässig und kannst selbständig arbeiten
- Du arbeitest gerne im Team
- Du hast handwerkliches Geschick

Unser Angebot an Dich:

- inhabergeführtes und traditionsreiches Familienunternehmen
- abwechslungsreiche Aufgaben
- Praxisorientierte Ausbildung in einem Betrieb mit jahrelanger Ausbildungserfahrung
- Überdurchschnittliches Ausbildungsgehalt und attraktive Benefits wie Reisekostenzuschuss, kostenlose Verpflegung in unserer Betriebskantine, Mitarbeitererrabatt im Werksverkauf, Corporate Benefit

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann sende uns Deine aussagekräftige Bewerbung bitte an:

Adler Schwarzwald GmbH & Co. KG
Frau Sabine Duttlinger
Am Lindenbuck 3, 79848 Bonndorf
sabine.duttlinger@adlerschwarzwald.de

Weiterführende Informationen zu unserem Unternehmen sowie zum Thema Datenschutz können Sie auf unserer Webseite unter www.adlerschwarzwald.de/datenschutz abrufen.