

# WIR SUCHEN DICH!



## Ausbildung als **Fleischer (m/w/d)**

### **Ausbildungsinhalt:**

Du lernst die Vor- und Zubereitung sowie Veredelung von Fleisch und Wurstwaren kennen und benötigst Fingerfertigkeit und handwerkliches Geschick für verschiedene Schnittführungen. Außerdem lernst du, wie man Schwarzwälder Schinken herstellt genauso wie verschiedenste Wurstwaren. Im Laufe der Ausbildung lernst du sämtliche Bereiche der Produktion kennen wie die Wursterei, Zerlegung oder Pökelei und arbeitest mit hochtechnisierten Maschinen.

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

**Voraussetzungen:**

- o guter Bildungsabschluss
- o Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit
- o handwerkliches Geschick

**Das bieten wir dir:**

- o Praxisorientierte Ausbildung
- o Überdurchschnittliches Ausbildungsgehalt
- o Reisekostenzuschuss
- o kostenlose Verpflegung in unserer Betriebskantine
- o Mitarbeiterrabatt im Werksverkauf
- o Corporate Benefit

**Berufsschule:**

- o Gewerbeschule Lörrach oder
- o Gertrud Luckner Gewerbeschule Freiburg

### **Wir freuen uns auf deine Bewerbung:**

Haben wir dein Interesse an einer unserer Ausbildungen geweckt?

Dann schick uns deine Bewerbung an: [bewerbung@adlerschwarzwald.de](mailto:bewerbung@adlerschwarzwald.de) oder  
Direktwahl 07703 832 – 174.