

Ausbildung Fleischer (m/w/d)

Qualität, Tradition und das „gewisse Etwas“ sind seit jeher unsere Leitgedanken. Seit bereits 114 Jahren bieten wir unseren Kunden erstklassige Produkte, beste Beratung und exzellenten Service.

Du interessierst dich für hochwertige Lebensmittel, hast geschickte Hände, kannst zupacken und willst einen Beruf erlernen, der auch in Zukunft wichtig sein wird?

Während deiner Ausbildung als Fleischer(in) bei Meerpohl, lernst du Fleischqualitäten zu beurteilen, Fleisch zu zerlegen, Spezialitäten herzustellen, Schinkenspeck und Würste herzustellen. Dabei lernst du die vielen verschiedenen Gewürze und Zutaten kennen und erfährst, wie die fertigen Produkte durch Garung, Gefrieren, Erhitzen, Trocknen, Räuchern oder Pökeln haltbar gemacht werden und anschließend fachgerecht gelagert werden. Du erhältst also einen tiefen Einblick in einen wichtigen Teil der Nahrungsmittelproduktion und kernst das Zusammenspiel von handwerklichem Geschick, traditionellen Rezepturen und modernen Maschinen kennen. Je weiter deine duale Ausbildung voranschreitet, desto mehr Verantwortung bekommst du übertragen.

Es erwartet dich:

- Eine abwechslungsreiche Arbeit
- Ein engagiertes, sympathisches Team
- Hochwertige Lebensmittel
- Geregelte Arbeitszeiten
- Ein zukunftssicherer Beruf
- Weiterbildungsmöglichkeiten

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

Bei mittlerer Reife 2,5 Jahre

AUSBILDUNGSART

Duale Berufsausbildung
(Betrieb und Berufsschule)

SENDE UNS DEINE SCHRIFTLICHE BEWERBUNG PER POST ODER E-MAIL AN

Meerpohl GmbH
Sabine und Philip Meerpohl
Alexanderstraße 370
26127 Oldenburg
bewerbung@meerpohl.de
0441 / 350-399-0