

Ausbildung Fleischer (m/w/d)

Beschreibung

Qualität, Tradition und das „gewisse Etwas“ sind seit jeher unsere Leitgedanken. Seit bereits 120 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.

Qualifikationen / Anforderungen

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

Bei mittlerer Reife 2,5 Jahre

AUSBILDUNGSART

Duale Berufsausbildung
(Betrieb und Berufsschule)

Leistungen der Anstellung

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

Kontakte

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

Arbeitgeber

Meerpohl GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Nach Absprache

Arbeitsort

Alexanderstr. 370, 26127,
Oldenburg, Niedersachsen,
Deutschland

Arbeitszeiten

Nach Absprache

Veröffentlichungsdatum

Mai 1, 2024