https://jetztjob.de/job/fleischerei-girrbacher/ausbildung-zum-fleischer-reinsdorf/

Ausbildung zum Fleischer (m/w/d) bei der Fleischerei Girrbacher in Reinsdorf

Einstellungsorganisation
Girrbacher Produktions & Handels GmbH

Beschäftigungsverhältnis
Vollzeit, Teilzeit, Aushilfe

Branche
Metzgerei

Arbeitsort
August-Horch-Straße 68, 08141, Reinsdorf, Sachsen, Deutschland

Veröffentlicht
7. Juli, 2023

Ausbildung zum Fleischer (m/w/d)

Beschreibung

1994 gründete der Fleischermeister Wolfgang Girrbach in Reinsdorf bei Zwickau die Großmetzgerei Girrbach Sachsen, die 2005 in Girrbacher umbenannt wurde. Aufgrund ihrer guten, mehrfach prämierten Qualität wurden unsere Produkte schnell überregional bekannt.

Wer hochwertige Fleisch- und Wurstwaren besonders günstig einkaufen will, kann das in unseren Girrbacher SB-Fleischereien. Ein gutes Dutzend davon gibt es derzeit in Sachsen. Neben Fleisch und Wurst erhalten unsere Kunden bei uns auch köstliche Feinkostsalate und praktische Fixprodukte für den täglichen Bedarf. In einigen unserer Filialen gibt es einen kleinen Bistrobereich.

Ein starkes Team aus motivierten und kompetenten Mitarbeitern ist für uns sehr wichtig. Nur bei einem guten Miteinander ist es möglich, Leistung abzurufen und mit Freude bei der Arbeit zu sein. Wir bieten dir angemessene Bezahlung und ein gutes Arbeitsklima.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich!

Mitarbeitervorteile

- Eine sichere Ausbildungsstelle
- Fundiertes Fachwissen
- Tolles Kollegium mit flachen Hierarchien
- Faires Ausbildungsgehalt, das pünktlich gezahlt wird
- Immer leckere Wurst und Fleisch

Deine Aufgaben

- Du erlernst das Zerlegen von Fleisch unter höchsten hygienischen Vorschriften und die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren
- Wir vermitteln dir ausgezeichnetes Fachwissen, welches dir einen perfekten Einstieg in einen zukunftssicheren Arbeitsmarkt verschafft
- Wenn du willst, kannst du bei uns nach deiner erfolgreichen Ausbildung auch weiter Karriere machen

Dein Profil

- Du hast einen erfolgreich abgeschlossenen Hauptschulabschluss
- Du hast einen ausgeprägten Sinn für Sauberkeit
- Fingerfertigkeit und handwerkliches Geschick zeichnen dich aus

- Du arbeitest gern im Team
- Du isst gern Wurst und Fleisch
- Du bist kommunikativ und freundlich
- Du hast Lust zu lernen und willst wissen wie hochwertige Lebensmittel hergestellt werden

Haben wir dein Interesse geweckt?
Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer Website vorbei.