

STELLENANGEBOT



AUSBILDUNG zum Fleischnerei Fachverkäufer (m/w)

Vor über 75 Jahren wurde die Traditionsmetzgerei Holnburger im bayerischen Miesbach gegründet. Seither lautet das Credo „Beste Qualität und Frische aus Bayern in handwerklicher Tradition“. Holnburger legt großen Wert auf Regionalität, seit fast 20 Jahren gibt es die Spezialitäten aber auch in Österreich und anderen europäischen Ländern. Die Holnburger Weißwurst hat mittlerweile Kultstatus und feiert jährlich eine eigene Party, die legendäre Weißwurstparty im Bio-Hotel Stanglwirt.

Für unseren Betrieb suchen wir **ab sofort**, spätestens jedoch zum **01.09.2019** eine/n **Auszubildenden zum Fleischnerei Fachverkäufer (m/w)**.

Deine Aufgaben:

Die dreijährige Ausbildungszeit umfasst die betriebliche Ausbildung sowie Berufsschule und überbetriebliche Unterweisung. Dabei erwirbst Du zum Beispiel folgende Fähigkeiten und Kenntnisse:

- Herstellung von Spezialitäten, Feinkost und Salaten
- Fachgerechter Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Planungen, Vorbereitungen und Herstellung von Buffets, Menüs und küchenfertigen Erzeugnissen
- Warenpräsentation
- Verkauf, Beratung und Service
- Lebensmittelkunde, Hygiene und Sicherheit

Was wir von Dir erwarten?

Du bist teamfähig, kontaktfreudig und hast Freude am Umgang mit Kunden. Du bist jederzeit freundlich und hast gute Umgangsformen. Außerdem verfügst Du mindestens über einen Hauptschulabschluss.

Was wir Dir bieten?

- Du bist Teil eines traditionsbewussten Familienbetriebs
- Arbeiten in einem angenehmen Betriebsklima
- Gute Übernahmechance nach der Ausbildung und einen zukunftssicheren Arbeitsplatz
- Übertarifliche Bezahlung

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen postalisch oder per Mail an folgende Adresse:

Fleischwaren Holnburger GmbH

z. Hd. Herrn Anton Holnburger
Wendelsteinstraße 25
83714 Miesbach

Tel.: 08025 – 2807 0

E-Mail: info@holnburger.de