

STELLENANGEBOT



AUSBILDUNG zum Fleischer / Produktion (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 **01.09.2016** einen **Auszubildenden zum Fleischer / Produktion (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:

- Kontrolle und Lagerung von Rohstoffen und Zutaten
- Zerlegen und Herrichten von Fleisch
- Herstellen von Wurstwaren, Feinkost und Konserven
- Lebensmittelkunde
- Arbeiten im Team
- Lebensmittelrecht, Hygiene und Sicherheit
- Bedienen der Produktionsanlagen

Was wir von Dir erwarten?

Du bist teamfähig und in einer guten körperlichen Verfassung. Neben einem guten Geschmacks- und Geruchssinn verfügst Du über handwerkliches Geschick. Außerdem kannst Du mindestens einen Hauptschulabschluss nachweisen.

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