



Wir suchen einen Lehrling für das Berufsbild Fleischverarbeitung (Fleischer bzw. Fleischerin)

Wir sind der letzte Fleischerbetrieb in Wien mit eigener Schlachtung. Die Ausbildung zum Fleischverarbeiter bzw. Fleischverarbeiterin ist vielseitig und interessant.

Die Lehre dauert in der Regel 3 Jahre und handelt sich um eine duale Ausbildung, bei der die praktische Arbeit im Betrieb erlernt wird und die Theorie in der Berufsschule unterrichtet wird.

Wir bieten:

- den Erwerb von Kenntnissen über Schlachtung, Fleischteile, Fleischzerlegung und der Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Lehrlingsentschädigung gem. KV-Lohn mit der Bereitschaft zur Überzahlung

Voraussetzungen:

- ✓ Selbständigkeit, aber auch das Arbeiten im Team
- ✓ Handwerkliches Geschick für das Verarbeiten von Fleisch
- ✓ Technisches Verständnis zur Bedienung von Maschinen
- ✓ Kräftiger Körperbau und physische Ausdauer
- ✓ Unempfindlichkeit bei Kontakt mit Blut, Fett, Eiweiß, Pökelsalz usw.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Leopold Hödl
Loosgasse 1
1230 Wien

oder an l.hoedl@gmx.at