Stand:
März 2014

WALKs Azubi Academy

Bei uns schneidest Du besser ab

Fleischer/-in Produktion

WÄHREND DER AUSBILDUNG LERNST DU:

- Alles, was Du über die Fleischproduktion wissen musst
- Die Herstellung von Wurst, besonders Salami & Schinken
- Das artgerechte Schlachten und Zerlegen

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude an hochwertigen Lebensmitteln
- Geschicklichkeit & Gewissenhaftigkeit
- Gepflegtes Äußeres
- Erfolgreich abgeschlossener Hauptschulabschluss

EIN KURZER ÜBERBLICK

Dein zukünftiger Beruf, den Du als Auszubildende(r) Fleischer/-in Produktion erlernst, erfordert von Dir einen kühlen Kopf und die Fähigkeit selbstständig zu arbeiten. Wir lassen Dich aber nicht alleine, insbesondere in Deinen ersten Wochen und Monaten steht Dir immer einer unserer erfahrenen Metzgermeister mit Rat und Tat zu Seite.

Wir bei Walk achten das Lebewesen, daher ist es uns wichtig, eine artgerechte Schlachtung vorzunehmen und Dir diese beizubringen, damit Du ebenso immer Verantwortung gegenüber dem Tier zeigen kannst. Ebenso erlernst Du das Zerlegen von Fleisch unter höchsten hygienischen Vorschriften und die Herstellung unserer prämierten Produktspezialitäten.

WAS MACHST DU GENAU?

- Artgerechte Schlachtung und hygienische Zerlegung
- Produktion von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Vorbereitung der Produkte für Auslieferung und Verkauf

Es ist Deine Zukunft – mach das Beste daraus!

www.walk-azubi-academy.de

LUDWIG Walk METZGEREI

Stand:
März 2014

WALKs Azubi Academy

Bei uns schneidest Du besser ab

Fleischer/-in Produktion

DER WEG ZUM ERFOLG

Die Dauer der Ausbildung beträgt drei Jahre. In dieser Zeit lernst Du alles, was im Bereich der Produktion von einem so sensiblen Lebensmittel wie Fleisch und der Herstellung von Topprodukten wichtig ist. Und natürlich noch eine Menge mehr! Die wöchentliche Berufsschule bringt Dir die Dinge, die neben der Arbeit im Betrieb wichtig sind, bei.

In der ersten Hälfte des zweiten Lehrjahres findet eine Zwischenprüfung statt, am Ende des dritten Lehrjahres erfolgt die theoretische als auch praktische Abschlussprüfung.

Bei einem vorliegenden Realschulabschluss und einem Notendurchschnitt von 2,0 (oder besser) im ersten Berufsschuljahr kann die Lehrzeit auf zwei Jahre verkürzt werden.

Nach der erfolgreich abgelegten Abschlussprüfung kannst Du Dich auf eine Übernahme in die „Walk-Familie“ freuen.

FÜR UNSEREN HAUPTSITZ IN

92334 Berching-Pollanten
Schwabacher Straße, Kaufland Oberasbach

suchen wir **ab September 2014** mehrere Fleischer/Innen Produktion.

Ausbildungsbeginn ist am 01. September 2014.
Solltest Du Dich bereits für einen Ausbildungsbeginn 2015 interessieren, kannst Du jetzt schon gerne mit uns Kontakt aufnehmen.

Kontakt:

Metzgerei Ludwig Walk GmbH | z. Hd. Petra Walk
Breitenfurt B2 | 92334 Berching-Pollanten
Tel: 08462 20 09 27 | Mail: bewerbung@metzgerei-walk.de

www.walk-azubi-academy.de

LUDWIG Walk® METZGEREI