WALKs Azubi Academy

Bei uns schneidest Du besser ab



Stand:
März 2014

Fleischerei-Fachverkäufer/-in

WÄHREND DER AUSBILDUNG LERNST DU:

- Alles über Beratung, Bedienung und Umgang mit Kunden
- Das Herstellen von dekorativen Platten & küchenfertigen Erzeugnissen
- Alles rund um die Kontrolle & Disposition der Lebensmittel
- Sämtliche Abläufe des Verkaufs von Fleisch- und Wurstwaren

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Spaß am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Äußeres
- Gute Ausdrucksweise
- Kreativität & Genauigkeit
- Erfolgreich abgeschlossener Hauptschulabschluss

EIN KURZER ÜBERBLICK

Die Ausbildung zum/zur Fleischerei-Fachverkäufer/-in macht Dich zu einem Spezialisten in allen Bereichen des sehr vielfältigen Lebensmittels Fleisch.

Uns ist es nicht nur wichtig, dass Du im Lauf Deiner Ausbildungs alles Wichtige über das Produkt lernst, sondern auch Spaß an der Beratung und am Verkauf hast. Auch daher schulen wir unsere Azubis laufend in Sachen Beratung und Service.

Denn nur, wenn Du Spaß am Job hast, kannst Du die Begeisterung, die jeder Walk-Mitarbeiter für unsere Firma hat, teilen!

Wir vermitteln Dir ausgezeichnetes Fachwissen, dass Dich in keiner Situation im Stich lässt, schulen Dich laufend und sorgen dafür, dass Du Dich rundum wohl fühlst.

WAS MACHST DU GENAU?

- Anschauliche und hygienische Präsentation von Produkten
- Thekengestaltung und Aufbau der Auslage
- Beratung und Verkauf
- Qualitätskontrolle und -überwachung
- Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Anrichten von Platten und Buffets

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



Fleischerei-Fachverkäufer/-in

DER WEG ZUM ERFOLG

Die Dauer der Ausbildungbeträgt drei Jahre. In dieser Zeit lernst Du alles, was im Verkauf eines so vielseitigen Lebensmittel wie Fleisch wichtig ist. Lerne Menschen zu beraten und zu begeistern 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 Abschlussprüfung sowohl theoretisch als auch praktisch.

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 UNSERE FILIALEN IN

Erlangen: Fußgängerzone, Kaufland im Altstadtmarkt, Kaufland am Röthelheimpark
Fürth: Schwabacher Straße, Kaufland Oberasbach
Ingolstadt: Donaustraße, Mauthstraße, Am Westpark, Kaufland Ingolstadt
Mühlhausen: Hauptstraße
Nürnberg Stadt: Königstraße, Mommsenstraße, City-Point, Laufer Platz. Mercado, Franken-Center
Nürnberg-Mögeldorf: Ostendstraße
Neumarkt: Hauptstraße, Mariahilfstraße
Oberasbach: Kaufland
Ochenbruck: Regensburger Straße
Rückersdorf: Hauptstraße
Wendelstein: Rother Straße
suchen wir **ab September 2014** mehrere Fleischerei-Fachverkäufer/-innen.

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