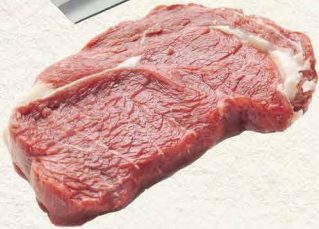
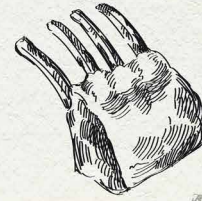


# GELERNT IST GELERNT!



## LEHRBERUF

## FLEISCHVERARBEITER



# M W D

Du hast Interesse an Fleisch und Fleischprodukten und möchtest deine Berufsausbildung in einem stabilen aber modernen Familienunternehmen starten? Dann bist du bei uns richtig. Als FleischverarbeiterIn brauchst du Kraft, Freude und Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln, alles weitere lernst du bei uns!

### LEHRINHALTE:

- Kenntnisse der Tierkörper und Fleischteile
- Praktische Erfahrung der Fleischzerlegung, Reifung und Lagerung
- Produktion von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Lebensmittelkunde und Ernährungslehre
- Lebensmittel- und Personalhygiene
- Umsetzung der betrieblichen Qualitätsmanagementsysteme
- Lehrzeit: 3 Jahre - 9,5 Wochen Schule (Berufsschule 2) pro Jahr (Blockunterricht)
- Dies ist eine Vollzeitstelle

### DEIN PROFIL:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Positiv abgeschlossenes 9. Schuljahr
- Gute Deutsch und Rechenkenntnisse
- Genaues und selbstständiges Arbeiten, Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit, körperliche Fitness

### WIR BIETEN:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Freiwillige Überzahlung von €100,00 im Monat mehr als der Kollektivvertrag
- Für gute Noten gibt es bis zu 300€ einmaligen Bonus pro Zeugnis.
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Frühstück und Mittagessen in der firmeninternen Kantine
- Die Arbeitskleidung wird gestellt u. gewaschen
- Monatliche Essensmarken für den Einkauf in den Ablinger Geschäften
- Gratis Parkplatz direkt am Firmengelände
- Jeden Dienstag ist die Betriebsärztin anwesend
- Weihnachtsgeschenk und Gutscheine als Dankeschön am Jahresende
- Möglichkeiten zur individuellen Fortbildung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter [www.arbeitenbeiablinger.co.at](http://www.arbeitenbeiablinger.co.at)