AZUBI GESUCHT!

Ausbildung zum/zur

Fleischer/in
Fachrichtung Feinkost

(m/w/d)

Ausbildungsstart Sept. 2026

Gössl
IHRE METZGEREI

Ausbildung zum/zur

Fleischer/in Fachrichtung Feinkost m/w/d

Das solltest du mitbringen

#Haupt- oder Realschulabschluss
#Teamfähigkeit
#Zuverlässigkeit
#Interesse an Lebensmitteln
#Bewegungsfreude

Vergütung (Stand 2025)

1. Lehrjahr	1000,-
2. Lehrjahr	1100,-
3. Lehrjahr	1250,-

+Weihnachts- & Urlaubsgeld

Was dich erwartet

#abwechslungsreiche Arbeit
#systemrelevante Branche
#Erstattung Bus/Bahnkarte
#familiäres Klima
#kostenloses Frühstück
#gute Übernahmechancen
#freiwillige Teilnahme an Azubi-Wettbewerben
#freiwillige Auslandsaufenthalte
#38h/Woche

Dein Arbeitsfeld

#Herstellen von Wurstwaren (Aufschnitt, Würstchen, Salami, ...)
#Herstellen von Schinken & Rauchfleisch
#Zerlegen von Rind-, Schweine- & Lammfleisch (kein Schlachten)
#Zuschneiden von Fleisch für den Ladenverkauf (Steaks, Schnitzel, Gulasch, ...)
#Herstellen von Fleischspezialitäten (gefüllte Braten, Grillspieße ...)
#Handhabung verschiedener Maschinen & Geräte

Wir freuen uns über deine Bewerbung an:

Metzgerei Rainer Gössl, Montfortstr. 14,
88069 Tettnang
oder **per Mail** an: **info@metzgerei-goessl.de**

Praktikum jederzeit möglich!!