Stand:
März 2014

WALKs Azubi Academy

Bei uns schneidest Du besser ab

Fleischer/-in Feinkost

WÄHREND DER AUSBILDUNG LERNST DU:

- Alles was Du über die Fleischproduktion wissen musst
- Das Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren in Spitzenqualität
- Alles rund um Kontrolle und Qualität von Fleisch
- Das Zubereiten von Gerichten und Convenience-Produkten

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude an Lebensmitteln und deren Zubereitung
- Gepflegte Erscheinung und Teamfähigkeit
- Kreativität & Genauigkeit

EIN KURZER ÜBERBLICK

Dein zukünftiger Beruf, den Du als Auszubildende(r) Fleischer/-in Feinkost erlernst, hat einige Gemeinsamkeiten mit dem klassischen Metzgerberuf. Allerdings wirst Du neben den Metzgertätigkeiten wie Schlachten und Zerlegen auch einiges über Feinkost und deren Herstellung vermittelt bekommen. So werden bei uns viele Gerichte für den Verkauf täglich frisch gekocht, Spezialaufträge von Kunden hergestellt sowie Bewirtungen und Caterings vorbereitet.

Eine Menge Neues steht für Dich an, aber wir lassen Dich nicht alleine! Insbesondere in Deinen ersten Wochen und Monaten steht Dir immer einer unserer erfahrenen Metzgermeister mit Rat und Tat zu Seite.

WAS MACHST DU GENAU?

- Artgerechte Schlachtung und hygienische Zerlegung
- Produktion von Fleisch- und Wurstwaren
- Veredelung von Fleischteilen zu Wurst- und Fleischspitzenprodukten
- Vorbereitung der Produkte für Auslieferung und Verkauf
- Zubereitung von verschiedenen Gerichten
- Zusammenstellung 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

Fleischer/-in Feinkost

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 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 Feinkost.

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