

# A Z U B I gesucht

**Wissen** und **Können** sind die Werkzeuge des künftigen beruflichen Erfolgs.

Fachverkäufer/in und Metzger/in, die ihr Handwerk in einem guten Ausbildungsbetrieb gelernt haben, sind sehr gesucht und können sich Ihre Arbeitsstelle frei wählen.

## Wir stellen ein: Fachverkäufer/in

### Dein Profil:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Freude an hochwertigen Lebensmitteln
- Freude einen Beruf zu lernen, der Zukunft hat (gegessen wird immer, egal was kommt)

### Dein Aufgabengebiet:

- Wurst und Fleisch professionell in der Theke präsentieren
- Spezialitäten herstellen
- Fleisch in den unterschiedlichsten Arten zubereiten
- Aufschneiden und verpacken unserer Fleisch- und Wurstwaren
- und und und ... vieles mehr

## Wir stellen ein: Metzger/in

### Dein Profil:

- Teamfähigkeit
- Freude an hochwertigen Lebensmitteln
- Verantwortungsbewusstsein
- Freude einen Beruf zu erlernen, der Zukunft hat (gegessen wird immer, egal was kommt)
- Lust am Anpacken

### Dein Aufgabengebiet:

- Zerlegen und beurteilen von Fleisch
- Schinken und Speck räuchern
- Wurstwaren herstellen
- Modernste Maschinen der Fleischereitechnik bedienen
- und und und ... vieles mehr

### Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre, Mittlere Reife 2,5 Jahre

### Ausbildungsart:

- Duale Berufsausbildung (Betrieb und Berufsschule)

### Vergütung:

- 1. Lehrjahr 800,00 €
- 2. Lehrjahr 900,00 €
- 3. Lehrjahr 1100,00 €

### Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Meister/in
- Verkaufsleiter/in
- Betriebswirt/in des Handwerks
- Ernährungsberater/in
- Hauswirtschafter/in
- Fleischsommelier/in

Wir freuen uns über jede Bewerbung, persönlich, schriftlich oder online.  
Schnuppertage sind jederzeit möglich.  
Eure Ansprechpartnerin ist Frau Schuster.

**SCHUSTER**  
**Die Metzgerei**

Marienbergstraße 5 · 87487 Wiggensbach-Ermengerst · Telefon (083 70) 300  
[www.schuster-diemetzgerei.de](http://www.schuster-diemetzgerei.de)