

Bock auf Ausbildung?

...als

Fleischerei- Fachverkäufer (m/w)

Fleischerei-Fachverkäufer (m/w) in der Metzgerei: Dies ist heutzutage ein moderner Arbeitsplatz in einem dienstleistungsorientierten Beruf.

Fachverkäufer (m/w) sorgen für den reibungslosen Ablauf des „Tagesgeschäfts“ - von der kaufmännischen Seite bis zur Warenpräsentation. Sie beraten die Kunden beim

Kauf von Fleisch und Wurst mit sachkundigen Informationen zu Qualität, Zubereitung, Herkunft etc.

Bewerber sollten Spaß am Umgang mit Menschen haben, freundlich sein, Sinn für Hygiene und die Bereitschaft, im Team zu arbeiten, mitbringen.

Du magst es
abwechslungsreich
vielfältig und kreativ?

Dann bist Du bei uns genau richtig!

...als

Fleischer (m/w)

Schwere körperliche Tätigkeiten beherrschen heute längst nicht mehr den Arbeitsalltag eines Fleischers.



Im Vordergrund stehen vielmehr kreative (Dienstleistungs-)Aufgaben wie Einkauf und Auswahl des „Rohmaterials“ einschließlich der Verarbeitung, Veredelung und Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Während der Ausbildung lernst Du das Zerlegen von Tierkörpern in die Fleischteilstücke sowie das Zubereiten von Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Zusätzlich erhältst Du ein breites Wissen in Ernährungslehre und Lebensmittelkunde.

Interessierte Jugendliche sollten u. a. die Bereitschaft und Fähigkeit zur Teamarbeit sowie Sinn für Sauberkeit mitbringen.

Die Ausbildungszeit für alle Ausbildungsberufe beträgt in der Regel drei Jahre.

Wie geht`s weiter?

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung an:

Sostmann Fleischwaren GmbH & Co. KG
Münsterstraße 26
49565 Bramsche
oder bewerbung@sostmann.de

Nähere Infos zum Ausbildungsbetrieb erhältst Du unter www.sostmann.de.

Wissenswertes zu den Ausbildungsberufen erhältst Du auch hier:
www.fleischerhandwerk.de/berufe

Noch Fragen?

Ruf einfach an:
Tel. 0 54 61 / 99 55 0



Bock auf Beef?



**Bei uns kriegst Du Beef!
...und `ne Ausbildung dazu.**

Bock auf mehr Action?

Die Gesellen- bzw. Abschlussprüfung als Fleischer (m/w) oder Fleischerei-Fachverkäufer (m/w) ist nur die erste Stufe einer Reihe interessanter Aufstiegs-möglichkeiten.



Weiterbildung zum... **Fleischermeister (m/w)**

Die aus Handwerkssicht bedeutendste Zusatzqualifikation ist die Meisterprüfung. Sie allein berechtigt zum selbständigen Betrieb eines handwerklichen Unternehmens und zur Ausbildung von Lehrlingen.

Für den Meistertitel im Fleischerhandwerk ist eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer (m/w) Voraussetzung.

Die Ausbildung kann in Fleischerfachscho- len in mehrmonatigen Vollzeit- oder in Teilzeitlehrgängen absolviert werden. Am Ende verfügt der oder die frischgebackene Meister/Meisterin über das theo- retische und praktische „Handwerkszeug“ für eine aussichtsreiche Karriere im eigenen Geschäft oder in Führungspositionen von größerem Betrieben des Fleischerhandwerks bzw. im Handel sowie der Fleischwa- ren- und Zuliefererindustrie.



Nach der Ausbildung stehen Dir alle Wege offen für mehr Know-how, Verantwortung und anspruchsvolle Aufgaben.

Weiterbildung zum...

Fleischerei- techniker (m/w)

Die Ausbildung zum Fleischereitechniker (m/w) (bzw. „Staatlich geprüfter Techniker (m/w) -Fachrichtung Fleischereitechnik“) stellt einen wichtigen Schritt in Richtung technischer Führungskraft dar.

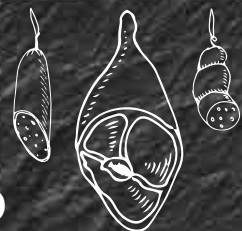
Fleischereitechniker (m/w) sind gut ausgebildete Fachleute des Fleischerhandwerks, die neben ihrem beruflichen „Grundwissen“ modernste Technologien beherrschen.



Weiterbildung zum...

Lebensmittel- technologien (m/w)

Aufgrund der hohen Ansprüche an die Produktion von Lebensmitteln kommen hochkomplizierte technische Geräte und Anlagen sowohl im Handwerk als auch in der industriellen Herstellung zum Einsatz. Hier finden Lebensmitteltechnologien (m/w) ihre Tätigkeitsgebiete. Sie leiten, planen und überwachen die Produktion, arbeiten in Führungspositionen von Entwicklungs- und Kontrollaboratorien, in Ämtern, Behörden und anderen Institutionen.



Erst Lehre dann Karriere



Weiterbildung zum...

Verkaufsleiter (m/w)

Die Fortbildung zum Fleischerei-Verkaufsleiter (m/w) bildet die Grundlage zum Erreichen leitender Positionen für Fleischerei-Fachverkäufer (m/w). Hierzu gehört z.B. die Leitung einer Filiale oder die Ausbildung von Fachverkäufern (m/w).

Die Fortbildung besteht aus einem Vorbereitungslehrgang von 16 Wochen mit ganztätigem Unterricht und einer Abschlussprüfung.

Weiterbildung zum...

Betriebswirt (m/w)

Der Betriebswirt (m/w) des Handwerks bzw. der Betriebswirt (m/w) Fachrichtung Fleischwirtschaft ist eine Zusatzqualifikation für angehende Führungskräfte des Fleischerhandwerks.

Meist wird sie im Zuge einer möglichen Selbständigkeit oder einer angestellten Führungsaufgabe in größeren Unternehmen angestrebt.

Bock auf Ausbildung?

...als

Koch (m/w)

Köche (m/w) verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören.



Sie kaufen alle Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor bzw. lagern sie gegebenenfalls ein.

Köche (m/w) organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Menüs rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden.

In kleineren Küchen erstellen Köche (m/w) alle Gerichte selbst. In Großkü-

chen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Kunden zu beraten.

Bewerber sollten gute organisatorische Fähigkeiten und Spaß an Teamarbeit haben sowie Verantwortungsbewusstsein und Kreativität zeigen.