



100 % BIO BY SONNERBERG

Lehrstelle in der Fleischverarbeitung

Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz, bei Bedarf eine Unterkunft und eine kostenlose Bio Mitarbeiterverköstigung/Jause.

Du willst einem jungen, erfolgreichen Team angehören und in einem 100%-Biobetrieb mit modernsten Produktions- und Verpackungstechniken und Schaubetrieb arbeiten?

Dann bist du bei uns genau richtig!

Unser firmeninternes Ausbildungsprogramm besteht aus:

- Durchlauf der gesamten Prozesslinie
- Technik-Schulungen auf unseren Produktions- und Verpackungsmaschinen
- Persönlichkeits-Schulungen
- Möglichkeit für erfolgreiche Teilnahme an Lehrlingswettbewerben

Dieses Ausbildungsprogramm ist die Basis für eine/n qualifizierte/n FleischverarbeiterIn mit Aufstiegschancen zur potentiellen Führungskraft.

Anforderung: Wirkliches Interesse am Lehrberuf

Aufgaben: Alle Abläufe, von der Schlachtung bis hin zur fertig verpackten Wurst

Wir bieten:

- Vollzeitbeschäftigung (40 Stunden)
- Arbeitszeit: MO - FR ab ca. 6.00 Uhr – Ende je nach Vereinbarung
- Entlohnung: Die Lehrlingsentschädigung brutto lt. Kollektivvertrag beträgt € 713,01 im ersten Lehrjahr
- Prämien bei erfolgreichen Schulleistungen
- Kostenlose Teilnahme an der Mühlviertler Lehrlingsakademie „JOB UP“
- Kostenlose Mitarbeiterverköstigung (Bio Jause & Getränke)

Arbeitsort: 4273 Unterweißenbach

Eintritt/Lehrverhältnisbeginn: ab sofort oder Sommer 2019

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, etc.) senden Sie bitte per E-Mail an Frau Katja Reisinger-Huber (k.reisinger-huber@biofleisch.biz)

Telefonische Info: +43 (0) 7956/ 7970-80

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
Schnuppertage sind gerne nach Vereinbarung möglich!





100 % BIO BY SONNBERG

Allgemeines zum Lehrberuf:

3 Lehrjahre

Berufsschule Linz 10/Blockunterricht

Das Fleischerhandwerk ist heute ein hochmoderner Beruf, in dem High Tech und computergesteuerte Maschinen eine große Rolle spielen. Essgewohnheiten sind ständig neuen Trends unterworfen, die Anforderungen an höchste Qualität werden immer größer – der/die FleischerIn steht immer wieder vor neuen Herausforderungen, die er/sie kreativ und engagiert bewältigen muss. Und genau so kreativ und engagiert sollen die jungen Leute sein, die diesen Beruf mit viel Freude angehen wollen. Bereits in der Ausbildung ist die Bezahlung im Fleischerhandwerk sehr gut. Gerade für junge Menschen, die nach Unabhängigkeit streben, ist dies ein großer Anreiz.

In den letzten Jahren hat sich der Beruf gewaltig gewandelt. Nicht mehr die harte körperliche Arbeit steht im Mittelpunkt, sondern Kreativität, Verantwortungsbewusstsein und der Umgang mit modernster, computergestützter Technik, die das Handwerk unterstützt.

