

Metzger m/w/d

Mach die Ausbildung als Metzger (m/w/d)
Als Metzger/in weißt Du, wie man Fleisch professionell verarbeitet, zum Beispiel zu leckeren Steaks oder köstlicher Wurst und wie man Feinkostwaren und Konserven herstellt. Im Arbeitsalltag setzt Du moderne Technologien und Methoden ein, wobei die Produktqualität immer im Vordergrund steht.



Mach die Ausbildung als Fleischereifachverkäufer (m/w/d)

Als Fleischereiverkäufer/in sorgst Du dafür, dass die Ware unseren Kunden schmackhaft gemacht wird. Du präsentierst sie appetitlich und dekorativ. Du besitzt das nötige

Fachwissen zur Herstellung von Fleischwaren, bist mit Hygienevorschriften bestens vertraut und kannst deine Kunden individuell beraten. Außerdem gehört das Auszeichnen der Waren und die Zubereitung von Speisen, wie zum Beispiel Wurstplatten oder frischen Salaten zu deinen Aufgaben.

**Fleischerei-
fach-
verkäufer
m/w/d**



NATUR. BEWUSST. SEIN.



Fühl den
Spirit-
mach ein
Praktikum
bei uns!

Wir bilden Dich (m/w/d) aus!

Im Verkauf, Büro oder in der Produktion bist Du mit uns:

- Experte in Sachen Fleisch- und Wurstwaren
- Kreativer Kopf unter Anwendung traditioneller und moderner Technik
- Bewusst in Deinem Umgang mit Lebensmitteln
- Genussbotschafter für hochwertige Ernährung

Geh mit uns in Deine Zukunft!

Melde Dich einfach bei uns

Moderner Familienbetrieb mit Herz ❤!

Genussmetzgerei Hornung

Im Gewerbegebiet 7

97483 Eltmann-Limbach

Tel.: 09522-6421

n.hornung@metzgerei-hornung.de

www.metzgerei-hornung.de



Metzgerhandwerk -
mit Dir richtig
stark!