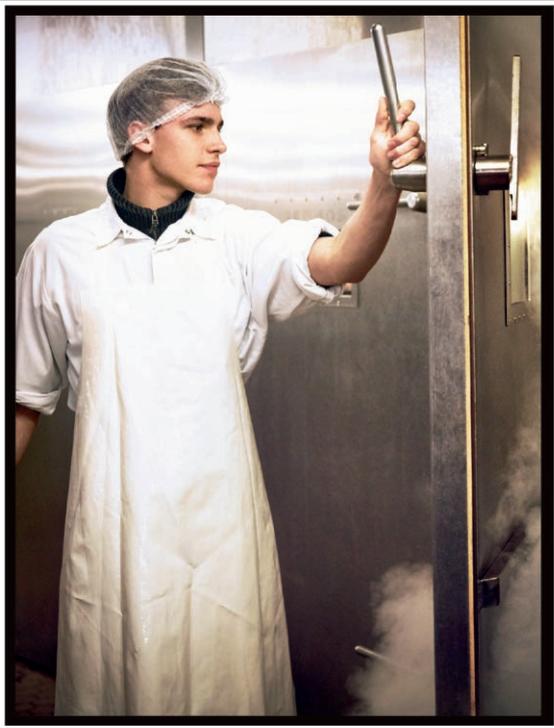


STARTE DEINE AUSBILDUNG BEI BEDFORD ZUM FLEISCHER (M/W/D)



Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Fachrichtung: Herstellen von Feinkost und Konserven
Voraussetzungen: Mindestens ein guter Hauptschulabschluss & handwerkliches Geschick. Keine Scheu im Umgang mit Lebensmitteln. Zudem erwarten wir Lernbereitschaft, Flexibilität und Teamfähigkeit.

Ablauf der Ausbildung

In den 3 Jahren der Ausbildung wirst du alle Produktionsabteilungen wiederholend im Wechsel durchlaufen. Hierzu zählen u. a. die Warenannahme, die einzelnen Wurst- und Schinkenabteilungen sowie die Verpackung und der Versand. Zudem besuchst du 1-2 mal pro Woche die Berufsschule. Außerdem wirst du schon während deiner Ausbildung in die täglichen Arbeiten in der Produktion eingebunden.

Ausbildungsinhalte

- Fleisch beurteilen, klassifizieren und zerlegen
- Vorbereitung und Portionierung der Fleischstücke für den Verkauf
- Herstellung von Brüh-, Koch- und Rohwurst
- Reinigung der Werkzeuge und Maschinen
- Hygienevorschriften bei der Herstellung von Lebensmitteln kennen und beachten
- Verpackung und Kennzeichnung der Waren

Informationen zur Bewerbung

Interesse? Dann sende bitte deine Bewerbung bevorzugt per E-Mail an die unten stehende Adresse:

Einstellung erfolgt zum:
Bewerbungsschluss:

1. August bzw. 1. September des Folgejahres
31. Oktober

Bedford GmbH + Co. KG
Katrin Schwager
Personalabteilung
Traiteur-Platz 1
49090 Osnabrück
Telefon: 0541 1218-144
E-Mail: k.schwager@bedford.de

Übrigens: Unter bedford.de erfährst du
mehr über uns und unter berufenet.de
mehr über deinen Ausbildungsberuf!

