

KREATIV, KAUFMÄNNISCH, FORDERND
EINE AUSBILDUNG AUF STERNE-NIVEAU

Fleischer/in & Fachverkäufer/in

VORSPEISE

- 1. Lehrjahr
- Berufliche Grundbildung
- Qualitätssicherung
- Beratung & Verkauf

ERSTER GANG

- 2. Lehrjahr
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch und Fleisch- & Wurstwaren
- herausfordernde Kundengespräche
- Schweinefleisch: Teilstücke & Verwendung

HAUPTGANG

- 3. Lehrjahr
- Rindfleisch, Wild, Lamm: Teilstücke & Verwendung
- Herstellung von Gerichten & Feinkostprodukten

NACHSPEISE

- Übernahme in Voll- oder Teilzeit
- Gutes Gehalt plus Prämienauszahlung
- Aufstiegs- & Fortbildungsmöglichkeiten (Meister/Verkaufsleiter/Betriebswirt)
- Duales/nebenberufliches Studium + Gehalt (Food Management/BWL)



Mitbringen solltest Du...

- ...einen guten mittleren Schulabschluss
- ...Spaß am Kochen und der Zubereitung von Speisen
- ...Begeisterung für Fleischprodukte und Feinkost
- ...Verantwortungsbewusstsein
- ...Teamfähigkeit
- ...Freude am Umgang mit Kunden und der Beratung
- ...Feingefühl im zwischenmenschlichen Bereich



Reserviere Dir jetzt Deinen Platz am Ausbildungstisch!!!

Gebr. Hielscher GmbH & Co.KG

Am Siemensbach 17

53757 Sankt Augustin

Tel.: 02241/33 70 21

E-mail: y.hielscher@fleischwaren-hielscher.de