Mach eine Ausbildung

zum Fleischer oder zur Fleischerin

Bei Biofleisch NRW kannst Du in einer 3-jährigen Ausbildung echtes Fleischerhandwerk erlernen!

Von der Zerlegung über die Produktion bis zur Verpackung und Kommissionierung ist alles dabei.

Was wir Dir bieten

In einem hilfsbereiten, familiären Team lernst Du Fleisch zu zerlegen und die Fleischqualitäten zu beurteilen. Du kannst selber unter Anleitung Fleisch- und Wurstwaren produzieren, für den Versand und die Auslieferung aufschneiden, verpacken und fertig stellen.

Vor allem aber lernst Du bei uns wie man ohne Chemie und Zusatzstoffe tolle Wurst herstellen kann!

Was du mitbringst

- Lust an einer handwerklichen Tätigkeit
- Belastbarkeit
- Teamgeist
- mindestens einen Hauptschulabschluss

Wenn Du neugierig geworden bist und Lust hast einen echten handwerklichen Beruf zu erlernen, schreib uns!

bewerbung@biofleisch-nrw.de

(Bitte mit Lebenslauf und Zeugnissen)

Du bist noch keine 16 Jahre alt?

Aufgrund der Datenschutzbestimmungen mail uns bitte eine Bestätigung mit den Unterschriften Deiner Erziehungsberechtigten, damit wir Deine Daten erfassen dürfen.