

Werde
Fleischer*in,

mit Herz & Verstand



Saugut ausgebildet,
versprochen!



Schwarzwälder Metzgerei

BIRK

AUSBILDUNG ZUR/ZUM

Fleischer*in



Saugut ausgebildet

Die Lehre zum Fleischer (m/w/d) dauert in der Regel drei Jahre und erfolgt nach dem dualen Prinzip, d. h. neben der Arbeit im Betrieb besuchst du die Berufsschule. Unter bestimmten Umständen kann die Lehrzeit auf zwei Jahre verkürzt werden. Während der Ausbildung erlernst du den fachgerechten Umgang mit dem Nahrungsmittel Fleisch. Zu deinen späteren Tätigkeiten gehören die Auswahl von Schlachttieren und Fleisch, das Zerlegen sowie Verarbeiten zu feinsten Fleisch- und Wurstprodukten.



Nachhaltig und regional

Genuss nachhaltig denken heißt, langfristig erfolgreich zu sein. Zur Nachhaltigkeit gehören bei uns ökonomische und soziale Aspekte: Langfristig zu denken mit regionalen Partnern und kurzen Wegen. Wir stehen für einen bewussten Umgang mit unseren Tieren und eine schonende Schlachtung. Wir legen großen Wert auf umweltfreundliche Technik, konsequente Mülltrennung und arbeiten mit Ökostrom.



Bewirb dich bei uns!

Fleischermeister Christian Birk führt den Familienbetrieb in dritter Generation und setzt dabei auf handwerkliche Tradition in Verbindung mit modernster Technik. Freue dich auf die Arbeit in einem guten Team mit langfristigen Perspektiven.



Schwarzwälder Metzgerei

BIRK