

Werde Metzgerei-
fachverkäufer*in,

mit Herz & Verstand



Saugut ausgebildet,
versprochen!



Schwarzwälder Metzgerei

BIRK

AUSBILDUNG ZUR/ZUM

Metzgereifach- verkäuferin*in



Saugut ausgebildet

Die Lehre dauert in der Regel drei Jahre und erfolgt nach dem dualen Prinzip, d. h. neben der Arbeit im Betrieb besuchst du die Berufsschule. Während der Ausbildung erlernst du den fachgerechten Umgang mit dem Nahrungsmittel Fleisch. Später berätst du unsere Kunden mit einem Lächeln im Gesicht. Zu deinen Aufgaben gehören die Präsentation der Waren, die Kontrolle und eine fachgemäße Lagerung. Du entwickelst kulinarische Ideen und bist schon bald ein Profi rund um den Genuss von Fleisch- und Wurstwaren.



Nachhaltig und regional

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