

# MEYER

# WILLST DU MAL RICHTIG SCHWEIN HABEN?

...ODER AUCH RIND?



**DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG,  
DENN WIR SUCHEN DICH ALS AZUBI ZUM/ZUR**

## FLEISCHER/IN

### ALS FLEISCHER/-IN...

- ... lernst du die Herstellung von Wurst, Schinken und anderen Fleischprodukten
- ... prüfst und beurteilst du die Qualität des Fleisches
- ... zerlegst du Tierhälften zur Weiterverarbeitung
- ... stellst du kulinarische Köstlichkeiten her
- ... bedienst und pflegst du Maschinen und Arbeitsgeräte
- ... lernst du das Verkaufen und Beraten unserer Kunden

### DU BRAUCHST...

- ... handwerkliches Geschick
- ... Kreativität
- ... guten Geruchs- und Geschmackssinn
- ... Sorgfalt und Genauigkeit
- ... gute mathematische Kenntnisse und logisches Denken

## FLEISCHEREI- FACHVERKÄUFER/IN

### ALS FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/-IN...

- ... lernst du den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und den Umgang mit Kunden
- ... lernst du alles über die verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren
- ... lernst du das Herstellen, Anrichten und Garnieren von Lebensmitteln und Fleischplatten
- ... lernst du Wiegen, Kassieren und Kassenabrechnung
- ... lernst du das Einräumen und Lagern von Lebensmitteln unter Beachtung der Qualitätskontrollen

### DU BRAUCHST...

- ... Spaß am Umgang mit Menschen
- ... Kreativität
- ... Sinn für Hygiene
- ... Teamgeist
- ... gute mathematische Kenntnisse



**INTERESSE GEWECKT ODER NOCH  
FRAGEN? DANN MELD DICH EINFACH!**

**AUCH EIN SCHNUPPERPRAKTIKUM  
IST BEI UNS JEDERZEIT MÖGLICH!**

**FLEISCHEREI MEYER · BUNTE STR. 36 · 49496 HOPSTEN · TEL. 05458 7014  
WWW.FLEISCHER-MEYER.DE · INFO@FLEISCHER-MEYER.DE**