



Eitzdorfer Hof

— HIER WÄCHST DER GENUSS —



# WIR BILDEN AUS: FLEISCHER

Als Fleischer/in trägst du deinen Teil dazu bei, Produkte wie Leberwurst oder Bratwürstchen zu zubereiten & an den Kunden zu bringen. Vor allem in der sommerlichen Grillsaison wirst du als Fleischer sicher ordentlich zu tun haben



## TYPISCHE AUFGABEN:

- beurteilen der Fleischqualität
- vollständige Eigenherstellung
- zerlegen des Fleisches in Teile
- herstellen von Fleisch- und Wurstwaren
- Spaß daran Lebensmittel herzustellen

## ABLAUF AUSBILDUNG:

Die Ausbildung zum Fleischer dauert drei Jahre und läuft im dualen System ab. Das bedeutet, du bist sowohl in der Berufsschule als auch direkt im Betrieb unterwegs. Wenn du also gern praktisch arbeitest, Spaß am Herstellen von Lebensmitteln hast und auf Hygiene achtest, ist die Ausbildung zum Fleischer genau das Richtige für dich!



## JETZT BEWERBEN!

Agrargenossenschaft  
Buchheim-Crossen eG  
Crossenerstr. 16  
07613 Heideband  
Tel. 036691/ 5748 -110  
assistenz@ag-bc.de