

# Fleischer Fleischerin

Im Zuge der immer anspruchsvolleren Ernährung kommt dem/der Fleischer/-in ein immer größerer Stellenwert in der Kette der Produktion von Lebensmitteln zu.



## Unser Motto lautet: Aus Liebe zum Genuss.

**Mach auch Du deine Liebe zum Genuss und deine Ausbildung bei uns zum Erfolg.**

Als EDEKA-Produktionsbetrieb ist der Schwarzwaldhof im nationalen Einzelhandel sehr präsent. Darüber hinaus sind die Produkte auch in namhaften Handelsketten im Ausland zu finden.

Wir bieten eine sichere Zukunftsperspektive in einem erfolgreich wachsenden Unternehmen, in vielen Bereichen – z.B. in der Produktion und im Verkauf.

Einer der größten Hersteller von Schwarzwälder Schinken ist der Schwarzwaldhof in Blumberg. Bei uns im Schwarzwaldhof im südöstlichen Schwarzwald verarbeiten 250 motivierte Mitarbeiter beste Zutaten und sorgsam ausgewähltes Fleisch zu besten Spezialitäten.

## Die Ausbildungsaufgaben:

- das Zerlegen von Fleisch zu Fleischteilen
- wie man Fleisch- und Wurstwaren herstellt
- das Vorbereiten von Fleischprodukten für den Verkauf
- Fleisch- und Wurstwaren zu verpacken
- das Veredeln von Fleisch zu Spezialitäten
- Herrichten von Küchenfertigen Spezialitäten

## Weitere Informationen:

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Voraussetzungen:	guter Hauptschulabschluss
Ausbildungsort:	Schwarzwaldhof in Blumberg (Schwarzwald-Baar)
Ausbildungsstart:	September
Berufsschule:	Gewerbliche Schulen Villingen - Schwenningen
Besonderheiten:	Regelmäßige innerbetriebliche Seminare in unserer Lehrwerkstatt in unserem neuen hochmodernen Fleischwerk in Karlsruhe-Rheinstetten



## Interesse geweckt?

# Dann bewirb Dich jetzt!



Personalkoordination z.Hd. Frau Gut  
Waldshuter Str. 37; 78176 Blumberg

Mail: [martina.gut@schwarzwaldhof.de](mailto:martina.gut@schwarzwaldhof.de)  
Tel.: 07702 - 53 11 51

**Weitere Infos unter:**

[www.fleischhelden.edekaner.de/schwarzwaldhof](http://www.fleischhelden.edekaner.de/schwarzwaldhof)