

FLEISCHER FLEISCHERIN



AUFGABEN

- Kontrolle Qualität
- Zerlegen von Fleisch
- Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren
- Herstellen von Gerichten
- Kundenberatung und Verkauf
- Kenntnisse über Inhaltsstoffe



ZEITEN

- 3 jährige Ausbildung
- Arbeitszeiten:
 - 40 St. Woche
 - Früh- bzw. Spätschicht
- Urlaub: mind. 24 Werkstage
- Probezeit: 4 Monate



VERDIENST

In der Ausbildung:

- Beginn ab 920,- € (Lebensunterhalt sichern)

Nach der Ausbildung:

- Einstiegsgehalt: ab 2.100,-€
- Später - Durchschnitt: 2.505,- (Angaben in brutto)

ANFORDERUNGEN



- Geschicklichkeit
- Hygiene und Sauberkeit
- Fleisch und Wurstwaren schätzen
- Kundenberatung



- Gute körperliche Konstitution
- keine ansteckende Krankheiten



- Verantwortungsbewusstsein
- Sorgfalt
- Genauigkeit



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2
04356 Leipzig



MEHR ERFAHREN



KTV CHẾ BIẾN CÁC SẢN PHẨM THỊT



CÔNG VIỆC

- Kiểm tra chất lượng
- Cắt, xẻ thịt
- Chế biến các sản phẩm từ thịt và xúc xích
- Chế biến các món ăn
- Tư vấn khách hàng và bán hàng
- Học kiến thức về các chất thành phần



THỜI GIAN

- 3 năm học
- Thời gian làm việc:
 - 40 giờ/ tuần
 - Ca sớm/ muộn
- Nghỉ phép: tối thiểu 24 ngày (trừ Chủ nhật và lễ)
- Thời gian thử việc: 4 tháng



THU NHẬP

- Trong thời gian đào tạo:
- Khởi điểm từ 920,- € (đảm bảo sinh kế)
- Sau khi tốt nghiệp:
- Lương khởi điểm: từ 2.100,-€
 - Mức lương trung bình về sau: 2.505,-€
 - (Các mức trên đây đều chưa trừ chi phí)

YÊU CẦU



- Sự khéo léo
- Đảm bảo tuân thủ các yêu cầu vệ sinh
- Yêu thích các sản phẩm từ thịt và xúc xích
- Có thể tư vấn khách hàng



- Tình trạng thể chất tốt
- Không mắc các bệnh truyền nhiễm



- Tinh thần trách nhiệm
- Sự cẩn thận chu đáo
- Khả năng làm việc với độ chính xác cao



avestos.net



info@avestos.net



Messe-Allee 2
04356 Leipzig



TÌM HIỂU THÊM

