

Fleisch + Wurstproduktion **braunwalder wohlen**

Die O. Braunwalder AG in Wohlen ist das Frischfleisch Kompetenzzentrum der HEBA Gruppe. Unsere Hauptaufgabe ist die Rohstoffgewinnung und Verarbeitung. Wir schlachten, zerlegen und verpacken Fleisch verschiedener Tiergattungen, verkaufen unsere Produkte im Handel oder in unserem Fabrikladen oder in einer unserer Filialen. Unsere rund 60 engagierten Mitarbeitenden stehen täglich für Sie im Einsatz und sind für den Unternehmenserfolg mitverantwortlich. Unsere Lernenden in den verschiedenen Berufsgruppen geniessen eine solide und praxisnahe Ausbildung. So setzen wir uns aktiv für die Erhaltung der Nachwuchsförderung ein.

Für den Lehrbeginn **August 2022** haben wir folgende **Lehrstelle** zu besetzen:

Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ *(Schwerpunkt Gewinnung)*

Berufsbild / Aufgabengebiet

Deine Lehre als Fleischfachmann/frau kannst du in drei verschiedenen Fachrichtungen absolvieren: Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung. In der Fachrichtung Gewinnung arbeitest du auf dem Schlachthof. Du betäubst die Tiere und schlachtest sie. In der Fachrichtung Verarbeitung stellst du aus Fleisch und weiteren Zutaten z.B. Schinken, Würste oder Bündnerfleisch her. In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung stellst du kalte Platten, Fertiggerichte und Traiteur-Produkte für den Verkauf her.

Während der Ausbildung in der Braunwalder AG arbeitest Du nach einem internen Ausbildungsprogramm, nach welchem Du fundierten Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten erhältst. Du arbeitest aktiv im Tagesgeschäft mit und kannst sehr bald Verantwortung übernehmen und Dich persönlich einsetzen.

Unsere Anforderungen

- Voraussetzung ist eine abgeschlossene Volksschule
- Kommunikative und kontaktfähige Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten
- Sinn für Sauberkeit, Ordnung und Sorgfalt
- Vernetztes und logisches Denken sowie eine schnelle Auffassungsgabe
- Interesse sich persönlich einzusetzen und sich weiterzuentwickeln
- Kommunikative und kontaktfähige Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten
- Freude am Lernen, Spass in einem Team zu arbeiten

Unser Angebot

- Abwechslungsreiche Ausbildung in einem vielseitigen Betrieb
- Professionelle Betreuung durch entsprechende Fachleute
- 5 Wochen Ferien
- Diverse Einkaufsvergünstigungen und günstige Verpflegungsmöglichkeiten
- Branchenabweichende erhöhte Löhne für alle Lernende
- Volle Kostenübernahme der Schulbücher und elektronische Hilfsmittel, für Kurse und Diplomprüfungsgebühren
- Kostenbeteiligungen bei Sprachaufenthalten sowie SBB Streckenabos
- 100% Übernahme der Kranken- und Unfalltaggeldversicherung
- Leistungsbezogene Prämienauszahlungen bei guten Schulzeugnisnoten

Unsere Kontaktdaten

Bist Du eine engagierte, motivierte und talentierte Persönlichkeit, die bereit ist, überdurchschnittliches zu leisten? Dann bist Du die Person, die wir für diese Ausbildung als **Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ** bei der Braunwalder AG suchen. Bitte bewirb Dich online via Mail: M.Ingold@Braunwalder-Metzgerei.ch