

Fleischverarbeitung

Betrieb: Frierss | Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH

Lehrzeit: 3 Jahre

Entlohnung: 713,00 EUR brutto

Bewerbungsfrist: 31.12.2024

Beschreibung:

Die Ausbildung zur Fleischverarbeitung beim Traditionsbetrieb Frierss in Villach ist so spannend und vielfältig wie das Frierss Sortiment, das von Original Kärntner Spezialitäten bis zu feinstem Prosciutto reicht. Kärntens Feinkostspezialist verbindet seit 125 Jahren traditionelles Handwerk mit innovativem Zeitgeist und überzeugt mit seinen national und international ausgezeichneten Spezialitäten.

Die Lehre umfasst die Warenübernahme und Beurteilung der Fleischqualität, über Feinzerlegung mit Spezialzuschnitten, Mischerei bzw. Würzen, Wursterei, Füllerei inklusive Maschinenlehre bis zur Selch- und Kocherei sowie Verpackung. Die Königsdisziplin ist die Salami- und Rohschinkenreifung, die man bei Frierss seit Generationen pflegt. Im Fokus der Lehre des Fleischverarbeiters steht die Veredelung zu einer der 150 Frierss Wurst- und Schinkenspezialitäten.“

Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit der Lehre mit Matura sowie langfristige Jobaussichten mit Karrierechancen als Facharbeiter oder Teamleiter.

Von Vorteil sind handwerkliche Fertigkeit und Interesse an Maschinenteknik ebenso wie guter Geschmack.

Tätigkeiten:

Die Lehre umfasst die Warenübernahme und Beurteilung der Fleischqualität, über Feinzerlegung mit Spezialzuschnitten, Wursterei, Füllerei inklusive

Maschinenlehre bis zur Selch- und Kocherei sowie Verpackungstechnik. Die Königsdisziplin ist die Salami- und Rohschinkenreifung, die man bei Frierss

in einer Qualität lernt, wie man sie nur selten wo erlebt. Schließlich reifen bei Frierss erstklassige Prosciutti, die seit Jahrzehnten bis Japan exportiert werden. Im Fokus des Fleischverarbeiters steht die Veredelung zu einer der 150 Frierss Wurst- und Schinkenspezialitäten. Darüber hinaus zählen Aufgaben im Bereich Qualitätsmanagement und -sicherung zu den Tätigkeiten ebenso wie Hygienemaßnahmen.

Highlights:

- Hervorragende Weiterbildungsmöglichkeiten
- Lehre mit Matura
- Erfolgsprämien
- Erste-Hilfe Kurs
- Lehrlingstage
- Lernunterstützung bei Bedarf
- Verkürzte Lehrzeit bzw. Anrechnungsmöglichkeiten
- Zusatzausbildungen
- Mitarbeitervergünstigungen
- Teilnahme an (Lehrlings-)Wettbewerben
- Sprachkurse
- Familiäres Betriebsklima
- Aufstiegschancen
- Moderne Ausstattung

Kontakt(e):

Name: Klaudia Grafenau

Telefon 1: 04242304015

Telefon 2: 042423040

Email: k.grafenau@frierss.at