https://www.metzgerei-breidert.de/job/fleischer/

Fleischer (m/w/d) – Geselle oder Meister

Arbeitgeber
Metzgerei Breidert

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
ab sofort

Arbeitsort
Fahrgasse 22, 63225, Langen

Veröffentlichungsdatum
7. Juli 2020

Beschreibung

Sie haben sich schon immer für die Arbeit in der Metzgerei interessiert?

Sie sind motiviert? Sie sind teamorientiert und flexibel? Sie haben ein kompetentes Auftreten und die Fähigkeit zum selbständigen Arbeiten?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir sind ein mittelständisches Familienunternehmen mit einer über 140-jährigen Tradition im Fleischhandwerk und im Partyservice.

Leistungen der Anstellung

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Sie sind teamorientiert
- Sie sind flexibel
- Sie arbeiten selbständig, strukturiert, sorgfältig und haben organisatorisches Talent
- Ihr Umgang mit Menschen ist freundlich und souverän
- Sie haben Motivation und Einsatzfreude
- Sie haben Verantwortungsbewusstsein und sind Zuverlässig

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Sie meistern die Herstellung von Wurst und Schinken
- Sie lernen die Geheimnisse des Marinierens kennen
- Sie lernen alles rund um die Fleischproduktion

Qualifikationen / Anforderungen

- Vielseitige Tätigkeit mit interessanten Aufgaben
- Selbständiges Arbeiten
- Ein sympathisches Team mit flachen Hierarchien

Kontakte

Senden Sie ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen und frühestmöglichen Eintrittstermin.

Metzgerei Breidert
Fahrgasse 22, 63225 Langen
Telefon: +49 (0) 6103 23 557