

Seit 1972 steht die Metzgerei Lehmann für Qualität und Verlässlichkeit.

Hochwertig, geschmackvoll und verlässlich – dies ist der Anspruch, den wir Tag für Tag an uns und unsere Produkte stellen. Zugleich ist es ein Versprechen an unsere Kunden, dass wir ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis bieten und unseren Beruf gewissenhaft ausüben.

Wir suchen

Auszubildende Fleischfachmann / Fleischfachfrau Veredelung EFZ

Für unser Geschäft in Hombrechtikon

Voraussetzungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmittel, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (auch für die Arbeit in Kühlräumen)
- Gute Deutschkenntnisse

Entwicklungsmöglichkeiten

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BP), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch-und Lebensmittelbranche, z.B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in

Wir bieten

- Abwechslungsreiche Aufgaben
- Motiviertes Team
- Familiäres Arbeitsumfeld
- Attraktive Vergünstigungen innerhalb der Unternehmung

Sind Sie interessiert, dann freut sich Walter Schärer über ihr vollständiges Bewerbungsdossier per Mail oder Post an:

Lehmann`s Hombi Metzger GmbH
Walter Schärer
Rütistrasse 9
8634 Hombrechtikon
lehmann-hombi@bluewin.ch