



Die Metzgerei der Erzabtei St. Ottilien verarbeitet das Fleisch aus der eigenen Rinderzucht sowie Strohschweine und frisches Wild aus der Umgebung zu Fleisch- und Wursterzeugnissen für die Klosterküche, die Schulküche des Gymnasiums, den Hofladen und für externe Kunden.

Eigenes Mastgeflügel wird in einer gesonderten Abteilung geschlachtet und zerlegt.

Wir suchen zum 01.09.2024 einen

Auszubildenden zum Metzger (m/w/d)

Ausbildungsinhalte:

- Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Verpackung und Auszeichnung

Unsere Anforderungen:

- Freude an der handwerklichen Herstellung von hochwertigen, regionalen Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit
- Leistungs- und Lernbereitschaft

Wir bieten:

- Arbeiten in einem jungen, engagierten Team
- Faire Ausbildungsvergütung
- Angenehmes Arbeitsumfeld im Klosterdorf
- Möglichkeit eines Praktikums vorab

Das Team der Klostermetzgerei freut sich über Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Personalbüro der Erzabtei
Erzabtei 1
86941 St. Ottilien

oder per E-Mail: bewerbung@ottilien.de

Bei Fragen steht Ihnen Herr Spindler unter Tel: 08193 71-377 gerne zur Verfügung.