

Fleischer (m/w/d)

in Vollzeitbeschäftigung

Ihr neuer Job:

- Herstellen verschiedenster Fleisch - und Wurstwaren
- Kontrolle der Erzeugnisse
- Abhängen von Koch- und Kasselerartikeln
- Reinigung der Anlagen und des Zubehörs
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Arbeiten nach Rezepturen

Das bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer (m/w/d)
- PC - Kenntnisse (MS-Office)
- eine sorgfältige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Sie sind zuverlässig und teamfähig