

## ***Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk***

Metzgerei Eberle, Seilergasse 4, Ostrach

„Unsere Auszubildenden sind vom ersten Tag an „live“ dabei und können alles machen, auch Fleisch. Dadurch lernen sie mehr“ weiß Metzgermeister Elmar Eberle aus langjähriger Ausbildungserfahrung.

**Voraussetzungen:** Da bei diesem Ausbildungsberuf der ständige Kontakt zum Kunden vorhanden ist, ist ein gutes Erscheinungsbild ein Muss. Ein gepflegtes Äußeres, sowie Höflichkeit und Humor bilden eine gute Grundlage.

**Besonderheit:** In dieser Metzgerei wird viel gekocht und Salat selbst gemacht. Das kann alles zusätzlich erlernt werden. Der richtige Umgang mit Fleisch, wie auch dessen Veredelung, Grillkonvenienceerzeugnisse und Wissenswertes über Brot sind ebenfalls Zusatzbereiche, die den Auszubildenden mit auf den Weg gegeben werden.

Ein familiärer Betrieb mit gutem Betriebsklima und toller Stimmung lebt freundliches und hochmotiviertes Teamwork. Dabei wird nicht nur fachlich ausgebildet. Die Persönlichkeit erlebt ebenfalls eine Entwicklung und Förderung.



**Dauer:** 3 Jahre, Schule in Sigmaringen mit eigener Lehrwerkstatt

**Anforderung:** mind. qualifizierter Abschluss

**Vorteil:** Einzigartig ist die Aufteilung der Schichtzeiten, die somit eine geregelte Arbeitszeit ermöglicht.

**Weiterqualifizierung:** Fachverkäufer, Filialleiter, Verkaufsleiter, Meisterbrief, Selbständigkeit

**Perspektiven:** sehr gut

**Weitere Informationen unter Tel.: 07585/630**