AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Fleischer / Fleischerin

Sie zerlegen Fleisch, stellen Wurstwaren und Fertiggerichte her und beraten die Kundschaft: eine dreijährige duale Ausbildung mit Vergütung ab dem ersten Jahr.

- **Zerlegen** Die Qualität des Fleisches beurteilen, es zerlegen und entbeinen und für den Verkauf vorbereiten
- **Verarbeiten** Garen, wolfen, räuchern und würzen, um Wurst, Pökelwaren und Fertiggerichte herzustellen
- **Verkaufen und bedienen** Produkte an der Theke präsentieren, Kunden beraten, Speisen für einen Catering-Service vorbereiten



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.031 bis 1.276 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Informationen ohne Gewähr; kein Angebot und keine Zusage eines Ausbildungsplatzes oder Visums.

Steckbrief auf azufa.-de ansehen