



Das digitale  
Coaching-  
programm für  
Betriebe im  
Lebensmittel-  
handwerk

## Ausbildung zum Metzger (m/w/d)

### Warum sollte ich Metzger/in werden?

Du arbeitest gerne mit den Händen und willst nicht den ganzen Tag am Schreibtisch sitzen?  
Du bist kontaktfreudig und magst den persönlichen Umgang mit Menschen?  
Dann ist ein Handwerksberuf sehr wahrscheinlich der Richtige für dich.

Darüber hinaus bist du ein Genussmensch und beschäftigst dich gerne mit Lebensmitteln?  
Dann könnte die Ausbildung zum Metzger (m/w/d) etwas für dich sein.

### Was bieten wir?

Wir bieten dir – je nach Wohnort - Unterstützung bei der Anreise zum Ausbildungsplatz. Auch eine Unterkunft bieten wir bei Bedarf an.

Bei erfolgreich abgeschlossener Ausbildung hast du bei uns gute Übernahmechancen, eine sichere Perspektive und langfristige Entwicklungsmöglichkeiten.

### Was erwartest dich in der Ausbildung?

Du lernst alle Bereiche in unserem Unternehmen – von der Zerlegung, über die Wurstherstellung, dem Pökeln von Schinken bis zur Kommissionierung der Waren – kennen und bekommst Einblicke in den kompletten Produktionsablauf.

Außerdem kannst du Erfahrungen auf Events zum Beispiel beim Grillen sammeln. Dir steht ein erfahrener Metzger als Ausbilder (m/w/d) bei allen Fragen zur Seite, mit dem du dich bei Bedarf auch auf die Prüfung vorbereiten kannst.

Generell kannst du dich bei uns auf eine familiäre Atmosphäre und ein freundliches Team freuen.

### Wie kannst du dich bewerben?

Schicke uns einfach eine E-Mail ([bewerbung@mustermann.de](mailto:bewerbung@mustermann.de)) und bekunde dein Interesse.

Metzgermeister/in Max wird sich bei dir melden und kann dir alle Fragen rund um die Ausbildung beantworten. Unter der 123456789 kannst du ihn/sie auch anrufen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

