



Die Traitafina AG, mit ihrem Bestehen in Lenzburg seit 1890, ist als traditionelles Familienunternehmen in der Lebensmittelherstellung tätig. Wir bieten unserer Kundschaft, in der Gastronomie und dem Detailhandel, ein umfangreiches und qualitativ hochstehendes Angebot an Frischfleisch-, Wurstwaren und Traiteurspezialitäten. Unsere rund 250 engagierten Mitarbeitenden stehen täglich für Sie im Einsatz und sind für den Unternehmenserfolg mitverantwortlich. Unsere Lernenden in den verschiedenen Berufsgruppen geniessen eine solide und praxisnahe Ausbildung, so dass wir uns aktiv für die Erhaltung der Nachwuchsförderung einsetzen.

Für den Lehrbeginn **August 2021** haben wir folgende **Lehrstelle** zu besetzen:

Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ (Schwerpunkt Veredelung)

Berufsbild / Aufgabengebiet

Fleischfachleute sind in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Metzgereien oder in Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften tätig. In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung richten Fleischfachleute Fleisch für den Verkauf her. Sie stellen kalte Platten zusammen, bereiten Fertiggerichte und Traiteur-Produkte zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend an der Verkaufstheke. Sie beraten und bedienen die Kundschaft freundlich und kompetent. Wenn gewünscht, erklären sie, wie man einzelne Fleischstücke zubereiten kann. Auch über die Herkunft des Fleisches und über allfällige Zusatzstoffe geben sie Auskunft.

Während der Ausbildung in der Traitafina AG arbeitest Du nach einem internen Ausbildungsprogramm, nach welchem Du fundierten Einblick in die verschiedenen Tätigkeiten erhältst. Du arbeitest aktiv im Tagesgeschäft mit und kannst sehr bald Verantwortung übernehmen und Dich persönlich einsetzen.

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Sekundarschule mit guten Noten (\geq 5.0 in den Hauptfächern Deutsch, Mathematik, Französisch und Englisch)
- Freude am Beraten und Verkaufen
- Kommunikative und kontaktfähige Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten
- Sinn für Sauberkeit, Ordnung und Sorgfalt
- Vernetztes und logisches Denken sowie eine schnelle Auffassungsgabe
- Interesse sich persönlich einzusetzen und sich weiterzuentwickeln
- Kommunikative und kontaktfähige Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten
- Freude am Lernen, Spass in einem Team zu arbeiten

Unser Angebot

- Abwechslungsreiche Ausbildung in einem vielseitigen Betrieb
- Professionelle Betreuung durch entsprechende Fachleute
- 5 Wochen Ferien
- Diverse Einkaufsvergünstigungen und günstige Verpflegungsmöglichkeiten
- Branchenabweichende erhöhte Löhne für alle Lernende
- Volle Kostenübernahme der Schulbücher und elektronische Hilfsmittel, für Kurse und Diplomprüfungsgebühren
- Kostenbeteiligungen bei Sprachaufenthalten sowie SBB Streckenabos
- 100% Übernahme der Kranken- und Unfalltaggeldversicherung
- Leistungsbezogene Prämienauszahlungen bei guten Schulzeugnisnoten
- Jährliche Tagesausflüge mit den Lernenden aus allen Berufsgruppen

Unsere Kontaktdaten

Bist Du eine engagierte, motivierte und talentierte Persönlichkeit, die bereit ist, überdurchschnittliches zu leisten? Dann bist Du die Person, die wir für diese Ausbildung als **Fleischfachmann/ Fleischfachfrau EFZ** bei der Traitafina AG suchen. Bitte bewirb Dich online über das [Bewerbungsformular](#). Wir freuen uns Dich kennen zu lernen!