

Slagterelev Løvbjerg Horsens

Inspirerende og friske madvarer i en høj kvalitet er en af grundstenene hos Løvbjerg. Som Slagterelev hos os skal du brænde for mad og spændende råvarer og du skal være frisk og udadvendt. I praktikken vil du også blive introduceret til delikatesseafdelingen, hvor du lærer om tilberedning, anretning og præsentation af måltidsløsninger.

Uddannelse

Din uddannelse forgår mest i butikken. Men i løbet af din uddannelse er du på skole. Du er sammen med en masse andre elever, som også er i gang med slagteruddannelsen. Det giver et fantastisk sammenhold.

Praktik

Du får kolleger i butikken, der er topprofessionelle og dygtige fagfolk. Gennem praktisk arbejde lærer du et håndværk fra bunden, så du ender som ekspert, og rådgiver vores kunder.

DET DER BLIVER DIN OPGAVE

- Være en del af den daglige produktion.
- Tilbyde kunderne lækre varer af en høj kvalitet.
- Få lækre kvalitetsråvarer mellem hænderne allerede fra første dag.
- At få udfordret dine forventninger til, hvordan råvarerne kan tilberedes.
- Rådgive og inspirerer kunderne til retter og serveringsforslag.
- Hjælpe med at udvikle nye retter og måltidsløsninger.
- Sikre en indbydende og inspirerende præsentation i både slagter- og delikatesseafdelingen.

Fokus på dig

Du og din leder laver fra starten en uddannelsesplan. Din leder er din daglige læremester, som også har tæt samarbejde med skolen. På den måde sikrer vi sammen, at både din dagligdag i butikken og din uddannelse på skolen går, som det skal. Vi sørger for, at du får en alsidig uddannelse, hvor du udvikler dine kompetencer inden for både klassisk slagterhåndværk og moderne delikatesseproduktion.

Løn under uddannelse

Du får selvfølgelig løn under hele din uddannelse, når du har en uddannelsesaftale med Løvbjerg.

Er det noget for dig? Så send os din ansøgning med det samme gennem linket her på siden.

Vi glæder os til at lære dig at kende.