

Slagterlærling Løvbjerg på Trøjborg (Aarhus)

Slagterelev

Inspirerende og friske madvarer i en høj kvalitet er en af grundstenene hos Løvbjerg. Derfor går din dag ikke kun med at producere metervis af medister eller tonsvis af leverpostej. Tværtimod.

Som slagterlærling hos os skal du brænde for mad, interessere dig for slagterfaget og være frisk og udadvendt. Har du 9. eller 10. klasse, tager forløbet 3½ år. Har du taget grundforløbet tager elevuddannelsen 3 år.

Uddannelse

Din uddannelse forgår mest i butikken. Men i 12 uger 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.
- Rådgive og inspirerer kunderne til retter og serveringsforslag
- Hjælpe med at udvikle nye retter og måltidsløsninger

Fokus på dig

Du og din leder laver fra starten en uddannelsesplan. Din slagtermester er din daglige lærermester, som også har et 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.

Løn under uddannelse

Du får selvfølgelig løn under hele din uddannelse, når du har en uddannelses aftale 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.

Ansøgningsfrist:

29. april 2021

Jobområde:

Slagter

Arbejdssted:

Otte Ruds Gade 98-100

8200 Århus N

Løvbjerg Trøjborg

(Århus)

206 - Løvbjerg Trøjborg

Kontaktperson:

Nichlas Skaaning

Møller

+45

+45 27 84 07 56