

Slagterelev Løvbjerg Viborg (Koldingvej)

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 Slagterelev hos os skal du brænde for mad og spændende råvarer og du skal være frisk og udadvendt.

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.

Fokus på dig

Du og din leder laver fra starten en uddannelsesplan. Din leder er din daglige lærermester, 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.

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.

Ansøgningsfrist:

29. maj 2026

Jobområde:

Slagter

Arbejdssted:

Koldingvej 130
8800 Viborg
Løvbjerg Viborg
209 - Løvbjerg Viborg

Kontaktperson:

Leif Fisker Jensen
+45 96 13 20 91
+45