

Die Firma Krainer ist ein Familienbetrieb in der zweiten Generation und sieht Mitarbeiter als wesentlichen Teil ihres Erfolges



**Krainer Fleisch- und
Wurstwaren**

Gesucht wird:

Lehrling für Lebensmitteltechnik (m/w)

Aufgaben:

- Verarbeiten und Herstellen von Wurstwaren, Kochpökelwaren und Rohpökelwaren unter Anwendung von Vorschriften
- Maschinenpark überwachen, rüsten, bedienen
- Überwachen und Sicherstellung der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Beurteilen, Auswählen, Vorbereiten, Aufbereiten und Lagern von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe
- Warten von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie Durchführen einfacher Instandhaltungsarbeiten
- Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen
- Erfassen und Dokumentieren von technischen Daten über den Arbeitsablauf und die Arbeitsergebnisse
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheits-, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards
- Lehre mit Matura ist möglich

Anforderungen:

- Abschluss der Schulpflicht
- Durchsetzungsvermögen
- Technisches Verständnis
- Besonders sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Selbstbewusstes Auftreten

Geboten wird:

- Interessante, umfangreiche und abwechslungsreiche Ausbildung in weitläufigem Aufgabengebiet
- Mögliche selbständige Übernahme obiger Aufgabengebiete
- Aussichtsreiche Zukunftsperspektive

Mindestentgeltangabe (Kollektiv Fleischergewerbe):

Basis 40 h Woche: 1. Lehrjahr € 713,01; 2. Lehrjahr € 909,84; 3. Lehrjahr € 1.212,42; € 1.287,00 im 4. Lehrjahr

Kontaktaufnahme unter:

Franz Krainer Fleisch- und Wurstwaren GesmbH
zH.: Fr. Elisabeth Rauch
Marburgerstraße 91, A-8435 Wagna bei Leibnitz
Tel.: 03452 82190-36; Fax: 03452 82190-48
email: rauch@krainer.co.at; homepage: <http://www.krainer.cc>