



Die Metzgerei der Erzabtei St. Ottilien verarbeitet das Fleisch aus der eigenen Rinderzucht sowie Strohschweine und frisches Wild aus der Umgebung zu Fleisch- und Wursterzeugnissen für die Klosterküche, die Schulküche des Gymnasiums, den Hofladen und für externe Kunden.

Eigenes Mastgeflügel wird in einer gesonderten Abteilung geschlachtet und zerlegt.

Wir suchen zum **01.09.2021** einen

## **Auszubildenden zum Metzger (m/w/d)**

### **Ausbildungsinhalte:**

- Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Verpackung und Auszeichnung

### **Unsere Anforderungen:**

- Freude an der handwerklichen Herstellung von hochwertigen, regionalen Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit
- Leistungs- und Lernbereitschaft

### **Wir bieten:**

- Arbeiten in einem jungen, engagierten Team
- Faire Ausbildungsvergütung  
(1. Jahr 750 €, 2. Jahr 850 €, 3. Jahr 1.050 €)
- Unterkunft kann gestellt werden
- Angenehmes Arbeitsumfeld im Klosterdorf
- Möglichkeit eines Praktikums vorab (Kontakt: Herr Spindler Tel. 08193 71377)

Das Team der Klostermetzgerei freut sich über Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Personalbüro der Erzabtei  
Erzabtei 1  
86941 St. Ottilien

oder per E-Mail: [bewerbung@ottilien.de](mailto:bewerbung@ottilien.de)