

Slagteren og Kokken i Gistrup søger Gourmetslagter lærling med speciale: delikatesse.

Brænder du for slagterfaget? Har du talent og vilje? Så kan vi tilbyde dig en spændende og alsidig læreplads.

Slagteren og Kokken er en privatslagter placeret 10 km syd for Aalborg, i byen Gistrup. Vi er yderst ambitiøse og vi arbejder hele tiden for en ting: at give kunderne den bedste kvalitet i kød, pålæg, færdigretter, tilbehør og ikke mindst den bedste service. Hos os kan du forvente en travl hverdag, hvor du vil komme til at arbejde med alt hvad slagterfaget indebærer. Vi går meget op i at lave alle ting fra bunden, og vi arbejder hårdt hver dag, for at være kendt for vores gode kvalitet.

Vi kan tilbyde en læreplads hvor du har mulighed for at udvikle dig, og hvor du også kan få lov at være kreativ. En arbejdsplads hvor der hersker en god ånd, med gode kollegaer, som sætter trivsel højt. Til gengæld forventer vi af vores elever, at de:

- er selvstændige
- har gå på mod
- er positivt indstillet
- kan tage ansvar
- er ambitiøse
- vil være med i teamet, og arbejde sammen om vores fælles mål.

Din hverdag vil bestå af følgende opgaver:

- opfyldning af disk (både kød, pålæg, salater og færdigretter)
- kundeekspedition
- opskæring
- produktion af leverpostej, bindefarsprodukter, spegepølser m.m.
- produktion af mad ud af huset.

Vil du vide mere om stillingen er du velkommen til at kontakte slagtermester Claus Jensen på tlf. 98314036.

Send din ansøgning til:
Slagteren og Kokken i Gistrup
Nøvlingvej 21
9260 Gistrup

eller til: mester@slagteren-kokken.dk

Vi ser frem til at modtage din ansøgning senest 26. februar 2018.



Nøvlingvej 21, 9260 Gistrup • Telefon 98 31 40 36 • www.slagteren-kokken.dk

 www.facebook.com/SlagterenKokkenGistrup