



Neu: Lerne ab Sommer 2023 bei uns!

Die frifag märwil ag ist eine der führenden Produzentinnen in der Geflügelfleischverarbeitung auf dem Schweizer Markt. Starte ab Sommer 2023 Deine berufliche Zukunft als

Fleischfachassistent/in EBA «Verarbeitung»

Als angehender/e Fleischfachassistent/in in der Verarbeitung erlernst Du das Handwerk in der Geflügelverarbeitung von der Schlachtung über die Zerlegung bis zum küchen- oder tischfertigen feinen Geflügelprodukt. Auch das Verpacken und verkaufsfertige Vorbereiten der Produkte lernst Du von Grund auf, dabei kennst und beachtest Du alle Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorgaben.

Was erwarten wir:

- Abgeschlossene Schulbildung
- Deutschkenntnisse B1
- Interesse am Umgang mit Geflügelfleisch
- Aufgeschlossenheit
- Teamfähigkeit
- Gesunde körperliche Verfassung
- Engagement am Arbeitsplatz und in der Berufsschule

Was bieten wir:

- Persönliches Ausbildungsprogramm
- Individuelle Betreuung
- Vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Schnupperlehre im Betrieb

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Deine vollständige Bewerbung:

Bewerbungsschreiben, Lebenslauf und Kopien der letzten vier Semesterzeugnisse. Bitte sende die Unterlagen per Mail oder per Post an:

Roman Solenthaler, Leiter Betrieb.
(roman.solenthaler@frifag.ch)

frifag märwil ag Hauptstrasse 11, 9562 Märwil TG, T 071 654 65 00



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe

frifag märwil ag | frifag.ch