



## Neu: Lerne ab Sommer 2022 bei uns!

Die frifag märwil ag ist eine der führenden Produzentinnen in der Geflügelfleischverarbeitung auf dem Schweizer Markt. Starte ab Sommer 2022 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

