

Deine Lehre

bei der Metzgerei Huber

Wir freuen uns, dass du dich für eine Lehre bei der Metzgerei Huber interessierst! Die Entscheidung für einen Lehrberuf gehört im Moment sicherlich zu den wichtigsten Entscheidungen, die du treffen musst. Eines können wir dir vorweg dabei schon einmal versprechen: Langweilig wird es bei uns bestimmt nicht! Damit du aber ein bisschen mehr über uns und die Lehrmöglichkeiten, die wir dir anbieten, erfährst, haben wir die wichtigsten Punkte hier für dich zusammengefasst. Lies dir am besten alles in Ruhe durch und mach dir deine Gedanken dazu. Klingt alles nicht so schlecht? Dann findest du auf der letzten Seite die nächsten Schritte, die zu tun sind.

Die Metzgerei Huber gibt es nun schon seit mehr als 200 Jahren in Kitzbühel und wir sind somit ein richtiges Traditionsunternehmen. Keine Angst – verstaubt und altmodisch sind wir deshalb aber noch lange nicht! Mittlerweile wird unser Betrieb in der siebten Generation geführt und die achte steht schon in den Startlöchern. Heißt für unsere Arbeitsweise und unser Team, dass lang erprobtes Wissen über unser Handwerk mit neuen Ideen und Innovationen gemischt wird. In der Praxis zeigt sich das beispielsweise dadurch, dass wir zwar in der traditionellen Speckproduktion bis heute zu den Allerbesten gehören, aber uns auch mit neuen Produkten wie etwa Pulled Pork oder Arizona Rips nichts nachsagen lassen müssen.

Neben einem Fach- und Delikatessengeschäft im Zentrum Kitzbühels haben wir drei weitere Filialen in St. Johann, Kitzbühel und Kirchberg sowie unsere Produktionsstätte in Oberndorf. Hier produzieren wir unsere Wurst- und Fleischwaren und bilden Lehrlinge zu Fleischern/Fleischerinnen aus.

Wie du siehst, sind wir also ein Traditions- und Familienunternehmen. Aber vor allem sind wir auch ein ausgezeichneter Lehrbetrieb. Denn wenn du dich dazu entscheidest, bei uns in dein Berufsleben zu starten, bist du keineswegs der oder die Erste. Mehr als 30 Lehrlinge haben wir in den letzten Jahren ausgebildet und davon sind mehr als 10 Landessieger hervorgegangen. Als Beweis für unsere wertvolle Lehrlingsausbildung hat uns das Land Tirol als „Ausgezeichneten Lehrbetrieb“ geehrt. Klingt gut? Ist es auch.

Eines steht fest: Als Lehrling von heute gehörst du zu den gefragten Fachkräften von morgen! Die Möglichkeit in einem Betrieb von richtigen Experten alles über ein Handwerk zu lernen, ist nicht nur spannend, sondern auch der perfekte Start in deine berufliche Zukunft. Unser Ziel ist es also, dich nicht nur in deiner täglichen Arbeit zu motivieren, sondern dich vor allem auch gut vorbereitet in dein weiteres Leben zu schicken.



Lehre: Fleischverarbeitung

Lehrzeit: 3 Jahre

Einsatzort: Produktionsbetrieb in Oberndorf
(Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf)

Berufsschule: 9 Wochen pro Jahr in Innsbruck

Frag in deiner Schule nach, ob dir ein Lehrjahr durch deine Ausbildung angerechnet werden kann!



Die wichtigsten Tätigkeiten & Aufgabenbereiche:

- Fleischzerlegung und Verarbeitung von Schlachttieren
- Lagerung, Kühlung und Verpackung von Wurst- und Fleischwaren
- Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Lebensmittelkunde, Kenntnisse über Fleischteile und Ernährungslehre
- Hygienevorschriften in der Lebensmittelproduktion



Anforderungen an unsere Lehrlinge:

- Freude an der Verarbeitung von Lebensmitteln
- Sinn für Hygiene und hygienisches Arbeiten
- Selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Handwerkliches Geschick und Genauigkeit
- Unempfindlichkeit gegenüber Blut, Gerüchen sowie chemischen Stoffen



Die Arbeit als Fleischer/in ist definitiv sehr abwechslungsreich und du hast als Lehrling bei uns die Möglichkeit, in viele verschiedene Bereiche zu schnuppern: Von der Lieferung der Rohware durch die Schlachtbetriebe bis hin zur Auslieferung des fertigen Produktes an unsere Kunden gibt es jede Menge zu entdecken und zu lernen.

Als Lehrling in einem Metzgereibetrieb musst du definitiv anpacken können und auch wollen – du darfst keine Angst vor dem Umgang mit Lebensmitteln haben und darauf achten, dass du auch alle Hygienevorschriften einhältst. Aber wenn dich das nicht scheut, erwartet dich ein abwechslungsreicher Beruf mit tollen Jobchancen für die Zukunft!

Dein Ausbildungsleiter:

Josef Huber jun. ist Produktionsleiter bei der Metzgerei Huber und hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Nach seiner schulischen Ausbildung startete er eine Lehre als Metzger bei der Landmetzgerei Piegger in Sistrans und legte später mit Erfolg die Meisterprüfung in Augsburg ab.

Seit einigen Jahren ist er in der Metzgerei Huber für die Lehrlingsausbildung im Bereich Fleischverarbeitung zuständig und begleitet somit schon einige junge Menschen auf ihren ersten Wegen in der Arbeitswelt.



Lehre: Fleischfachverkauf

Lehrzeit: 3 Jahre

Einsatzort: Fach- und Delikatessengeschäft in Kitzbühel sowie unsere Filialen in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann

Berufsschule: 9 Wochen pro Jahr in Innsbruck

Frag in deiner Schule nach, ob dir ein Lehrjahr durch deine Ausbildung angerechnet werden kann!



Die wichtigsten Tätigkeiten & Aufgabenbereiche:

- Vorbereitung von Fleisch- und Wurstwaren für die Theke/den Verkauf
- Beratung der Kunden (Zubereitungstipps, Infos zur Verwendbarkeit)
- Exaktes Abwiegen und Kassieren der Ware
- Lagerung, Kühlung und Verpackung von Wurst- und Fleischwaren
- Vorbereiten von heißen Imbissen, Aufstrichen oder Aufschnitt
- Dekoration von Wurst- und Fleischplatten
- Lebensmittelkunde, Kenntnisse über Fleischteile und Ernährungslehre
- Hygienevorschriften in der Lebensmittelproduktion



Anforderungen an unsere Lehrlinge:

- Freude am Umgang mit und der Verarbeitung von Lebensmitteln
- Kommunikationstalent und Freude am Umgang mit Kunden
- Fingerfertigkeit und Augenmaß
- Sinn für Hygiene und hygienisches Arbeiten
- Kreativität für die Auslagendekoration und Präsentation der Ware
- kaufmännisches Talent und Verständnis



In deiner Lehre als Fleischfachverkäufer/in kommt definitiv keine Langeweile auf. Du bist das Bindeglied zwischen den Fleischern und den Kunden und solltest daher eine große Portion Kommunikationstalent und Freude am Umgang mit Menschen haben. Im Mittelpunkt steht aber natürlich die Ware und hier gibt es genügend zu tun: dekorieren, aufbereiten, beraten, schneiden, wiegen, kassieren, lagern, kühlen und und und ... Gefragt sind also Kreativität, kaufmännisches Talent und eine große Portion Wissen über unsere Ware. Wie gesagt - ehrlich nicht langweilig.

Dein Ausbildungsleiter:

Natürlich wirst du viel von den Mitarbeitern in den Filialen und im Fachgeschäft lernen - dein Ausbildungsleiter ist aber auch bei dieser Lehre Josef Huber. Infos zu ihm und seiner Ausbildung findest du auf der vorherigen Seite!








So geht's weiter ...

Du findest nicht nur die Idee mit Fleisch zu arbeiten gut, sondern vor allem auch uns? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Oder bist du dir noch nicht sicher, ob eine Lehre bei der Metzgerei Huber das Richtige für dich ist? Auch kein Problem – dann ruf uns doch einfach an und mach dir selber ein Bild vor Ort. Uns ist es genau so wichtig wie dir, dass du dich ausführlich über deine Lehre und deinen künftigen Beruf informierst. Denn nur wenn du etwas wirklich willst und Spaß daran hast, alles Wichtige rund um die Fleischverarbeitung und den Fleischverkauf zu lernen, kannst du richtig gut werden. Und nur mit den besten Mitarbeitern liefern wir jeden Tag die Qualität, die unsere Kunden von uns gewöhnt sind und auch erwarten.

Letzte Entscheidungshilfe:

Alle Vorteile bei der Metzgerei Huber auf einen Blick:

-  Ausbildung in einer der tourismusstärksten Regionen Tirols
-  Arbeiten in einem preisgekrönten Meisterbetrieb
-  Abwechslungsreiches Arbeiten in ver. Abteilungen
-  Individuelle Ausbildungsbetreuung durch Fachkräfte
-  Intensive Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
-  Gemeinsames Training für Leistungskämpfe
-  Kostenloses tägliches Frühstück und Mittagessen

Kontakt:

Metzgerei Huber
Josef Huber jun.
Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf
Tel: +43 (0) 5356 665 50
Mail: sepp.huber@huber-metzger.at

www.huber-metzger.at
facebook.com/huber.metzger 