

Stillingsbetegnelse: Gourmetslagterelev, Kvickly, Holstebro

Bliv slagterelev i Kvickly Holstebro..

Få stærke venskaber i et fedt, socialt miljø. Her lærer du et håndværk fra bunden. Og hjælper vores kunder til gode oplevelser.

I Coop er vores vision at få danskene til at spise bedre, og du får mulighed for at hjælpe til. Bliv slagterelev i Kvickly Holstebro Vi fokuserer på god kvalitet og den bedste service, og vi glæder os til at byde dig velkommen i et super sammenhold.

Lær et håndværk helt fra bunden

Som slagterelev kommer du ind i et stærkt fællesskab, hvor vi lærer dig slagterfaget fra bunden. Sammen sørger vi for, at vores kunder får gode madoplevelser. Du bliver hurtigt en af eksperterne, som hjælper vores kunder og viser dem og anretter vores slagterprodukter i butikken. Og vi sørger for, at du:

- lærer om udskæringer og tilberedning
- bliver klædt på til at kunne lave fx grillretter, slowfood og stegeretter
- får en masse sparring og en målrettet plan for din elevtid

Du får venner for livet

I løbet af din elevtid kommer du også på korte skoleophold med en masse andre elever. Og der er en masse fælles aktiviteter, der giver dig nye venner. Som slagterelev i Kvickly får du altså mere end en praktisk uddannelse. Du får en hverdag med fuld fart på – og en elevtid med fokus på kvalitet, madglæde og venner for livet.

Du bestemmer selv din fremtid

Når du er udlært, kan du få arbejde alle steder. Men vi vil allerhelst have, at du bliver hos os i en af vores butikker. Hvor lang tid din elevperiode tager, kommer an på din baggrund og dine mål

Vil du indtage tronen som kongen af kød?

- Du har lyst til at prøve kræfter med det gode håndværk og vil lære det til perfektion.
- På samme tid får du et kick af at være i butikken og hjælpe dine kunder.
- Vi foretrækker, at du har gennemført grundforløbet 'Gourmetslagter' eller 'Detailslagter', men som minimum skal du have gennemført 9. klasse.

Vi glæder os til at lære dig at kende

Hvis du går rundt med en lille drøm i maven om at blive god til at skære en bøf perfekt, så send din ansøgning via "Ansøg nu"

Du kan også kigge forbi slagterafdelingen i varehuset og tage en snak med slagtermester Knud Erik Fjordside eller ringe på 28436134

eller delikatessel leder René Jønsen 28402921