



fleischerei seit 1898

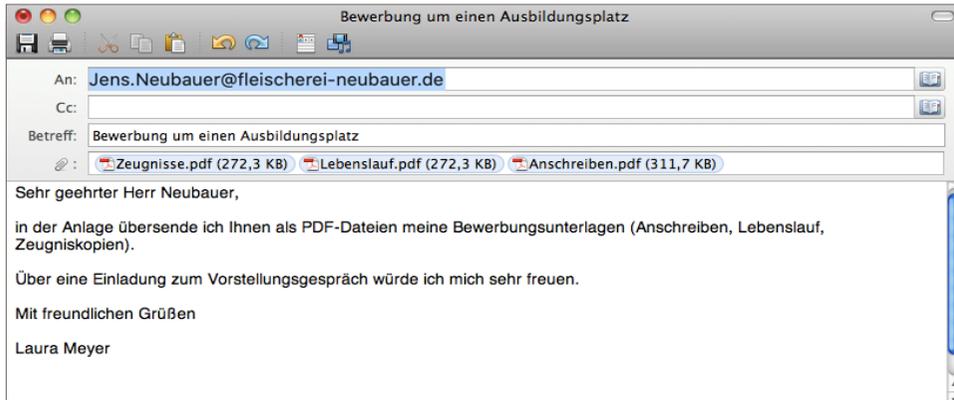
NEUBAUERS

Fortbildungs- und Karriere-Chancen

- Fleischermeister/in
- Filialleiter/in
- Leitende/r Mitarbeiter/in im Bereich Partyservice & Catering
- Produktionsleiter/in
- Selbstständige/r Fleischmeister/in
- Fleischerei-Techniker/in
- Betriebswirt/in
- Fachlehrer/in
- Lebensmitteltechnolog(e)/in

Bewerben Sie sich jetzt für das Ausbildungsjahr 2025 oder 2026

Entweder per E-Mail:



Oder per Post an:

Fleischerei und Partyservice
 Neubauer GmbH & Co. KG
 Herrn Jens Neubauer
 Ottostraße 3
 38112 Braunschweig

Impressum

Herausgeber:
 Fleischerei und Partyservice Neubauer
 GmbH & Co. KG
 Ottostraße 3, 38112 Braunschweig
 Tel. 0531 2395516
 info@fleischerei-neubauer.de
 www.fleischerei-neubauer.de

Idee, Konzept, Fotos, Text und Gestaltung:
 © Agentur für multimediale
 Werbekonzepte, 30966 Hemmingen
 4. Auflage, August 2025



fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

Ausbildung für Leute mit Geschmack...



Ausbildungsplätze 2025/2026...



Fleischerei-Fachverkäuferin

Ausbildungszeit: 3 Jahre



Meine Ausbildungsinhalte sind:
Beratung, Verkauf, Service und Warenpräsentation, fachgerechter Umgang mit Fleischerzeugnissen, Herstellen von Feinkost, Salaten und Buffets, Planung und Organisation von Partyservice & Catering, Lebensmittelkunde, Hygiene...

Fleischer

Ausbildungszeit: 3 Jahre



Meine Ausbildungsinhalte sind:
Zerlegen und Herrichten von Fleisch, Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten, Herstellen von Feinkost, Konserven und küchenfertigen Produkten, Hygiene, Lebensmittelkunde und -recht, Verpackung und Logistik...

