



Sie möchten Verantwortung übernehmen und einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leisten? Als amtlicher Fachassistent / Fleischkontrolleur (m/w/d) bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in einem abwechslungsreichen und zukunftsreichen Berufsfeld zu arbeiten. Werden Sie Teil eines engagierten Teams, welches für den Schutz der Gesundheit von Menschen und Tieren sorgt. Mit ihrer Arbeit tragen sie aktiv dazu bei, hohe Qualitätsstandards zu sichern und gesetzliche Vorgaben umzusetzen. Nutzen Sie diese Chance auf eine vielseitige und sinnstiftende Tätigkeit!

Im **Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Fachbereich Fleischhygienestelle**, ist folgender Ausbildungslehrgang zum nächstmöglichen Zeitpunkt zu besetzen.

Ausbildungslehrgang zum Fleischkontrolleur / amtlichen Fachassistenten (m/w/d)

Der Arbeitsort ist in Crailsheim und Schwäbisch Hall-Hessental.

Das sind Ihre Aufgaben:

- Sie führen Schlacht tier- und Fleischuntersuchungen in den Schlachthöfen durch.
- Sie überwachen die hygienischen Verhältnisse in den Schlachthöfen und kontrollieren, ob die Vorschriften hinsichtlich Hygienestandards und Fleischkennzeichnung eingehalten werden.
- Sie begutachten Schlacht tier und entnehmen nach dem Schlachten Proben, z. B. für die Untersuchung auf Trichinen oder andere weiterführende Untersuchungen.
- Sie kontrollieren die Abläufe, wie das Entladen der Schlacht tier und die Betäubungsmethoden hinsichtlich des Tierschutzes.

So läuft der Ausbildungslehrgang ab:

- Die praktische Ausbildung findet in den beiden Schlachtbetrieben in Crailsheim und Schwäbisch Hall statt und beginnt direkt nach Einstellung.
- In der praktischen Ausbildung müssen mindestens 400 Arbeitsstunden abgeleistet werden, die entsprechend vergütet werden.
- Die theoretische Ausbildung findet an der Landesakademie Baden-Württemberg für Veterinär- und Lebensmittelwesen (AkadVet) in Stuttgart statt (100 Unterrichtseinheiten in fünf Wochenblöcken sowie Exkursionen) und wird ebenfalls vergütet.
- Der Beginn der theoretischen Ausbildung wird von der AkadVet festgelegt.

Das bringen Sie mit:

- einen Hauptschulabschluss
- berufliche Vorkenntnisse aus dem Fleischerei- und Metzgerbereich sind von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein
- eine sorgfältige Arbeitsweise
- ein Führerschein der Klasse B ist von Vorteil

Das bieten wir Ihnen:

- eine befristete Einstellung als nicht vollbeschäftigte Hilfskraft nach TV-Fleischuntersuchung (Tarifvertrag zur Regelung der Rechtsverhältnisse der Beschäftigten in der Fleischuntersuchung)
- ein Stundenentgelt in Höhe von derzeit **18,66€ brutto** nach TV-Fleischuntersuchung
- nach erfolgreichem Abschluss des Ausbildungslehrgangs ist eine **unbefristete Übernahme** als nicht vollbeschäftigter amtlicher Fachassistent nach dem TV-Fleischuntersuchung mit einem Stundenentgelt in Höhe von derzeit **23,89 Euro brutto** vorgesehen
- attraktive Mitarbeiterrabatte über corporate benefits sowie für das Deutschlandticket
- ein attraktives betriebliches Gesundheitsmanagement und ein vergünstigtes Firmenfitnessangebot über Hansefit

Für Auskünfte steht Ihnen Frau Dr. Kober unter der Telefonnummer 07951 492-5711 gerne zur Verfügung.

Bewerben Sie sich jetzt!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung über unser Online-Bewerbungsportal.