

Westvlees – Butcher Academy

Wat ga jij doen?

Heb je altijd al interesse gehad in de verwerking van **varkensvlees** en wil je de kans krijgen om vanaf de basis te leren hoe je varkensvlees kan versnijden en uitbenen?

Wil je het ambachtelijke vak van een **slager** aanleren, zonder enige voorkennis? Dan is dit jouw kans!

- Opleiding van +- 6 maanden
- Stap voor stap aanleren van het slagersvak in een snijzaalomgeving
- Uitbenen en versnijden van ribben, schouders, filet pur...
- Focus op nauwkeurigheid, hygiëne en tempo

Wie wij zoeken?

- Ervaring met een mes is mooi meegenomen, maar niet noodzakelijk.
- We hechten meer waarde aan jouw motivatie en inzet.
- Als Medewerker in de Butcher Academy werk je samen met ons ervaren team om de fijne kneepjes van het vak te leren.
- Flexibiliteit is van groot belang, gezien de versheid van onze producten
- Verschillende uurroosters: start om 3u25, 4u55 of 9u

Wat mag je van Westvlees verwachten?

- **Onboardingprogramma** van A tot Z
- Een marktconform **brutoloon, aangevuld met maaltijdcheques**
- Een **waslijst aan voordelen** zoals elke dag een verse maaltijd in ons bedrijfsrestaurant, tal van gezinsactiviteiten, ... Kortom, zoveel om op te noemen!
- **Vakantie** vrij in te plannen want wij hebben geen collectieve sluiting
- **Werkzekerheid** en groeimogelijkheden!
- Een interne opleidingscoach leert je de kneepjes van het vak

Klaar om de stap te zetten?

Dan willen we jou graag leren kennen! Solliciteer vandaag nog en wie weet verwelkomen we jou binnenkort binnen de Westvlees-familie.

<https://www.westvlees.com/nl>