

Informationen zur Ausbildung Fachlagerist/in



Wir als Vollsortiments-Lieferant in der Lebensmittelbranche bieten eine umfangreiche und abwechslungsreiche Ausbildung in fünf verschiedenen Lagertemperaturzonen

Folgendes wird dich bei uns erwarten:

- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre
- Teamarbeit und vor allem viel Abwechslung im Arbeitsalltag
- Kennenlernen jeder Abteilung der Bereiche Lager und Logistik in einem dreimonatigen Rhythmus
- Alle zwei Wochen innerbetrieblicher Unterricht mit internen Referenten zu den unterschiedlichsten Themen
- Eigenständige Azubi Projekte in Kooperation mit unserem Standort in nordhessischen Frielendorf
- Bereitstellung eigener Arbeitskleidung & 30 Tage Urlaub im Jahr

Diese Abteilungen wirst du kennenlernen:

- Trocken-, Frische-, Fleisch- und Tiefkühlager
- Dispositionen aller Lagerbereiche
- Obst und Gemüse Lager und Disposition
- Kommissionierung
- Fuhrpark und Logistik

Berufsschule und Schultage:

Werner Heisenberg Schule in Rüsselsheim:
2 feste Schultage pro Woche

Wenn du die zwei-jährige Ausbildung zum Fachlageristen/in erfolgreich absolviert hast, wird individuell über die Verlängerung deiner Ausbildung um ein Jahr zur Fachkraft für Lagerlogistik entschieden werden.

Wir sind gerne bereit dich hierbei zu unterstützen.

Du hast Interesse?
Dann informiere dich jetzt hier



Alle Infos über unsere
Kontaktdaten und deinen
Ansprechpartner findest du
über den QR-Code und unter
www.flach-sb.de/ausbildung

