Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Boucher / Bouchère

Fleischer / Fleischerin

Vous découpez la viande, fabriquez charcuteries et plats préparés et conseillez la clientèle : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, en alternance.

- **Découper** Évaluer la qualité de la viande, la découper et la désosser, puis la préparer pour la vente
- **Transformer** Cuire, hacher, fumer et assaisonner pour fabriquer saucisses, produits salés et plats préparés
- **Vendre et servir** Présenter les produits au comptoir, conseiller la clientèle, préparer des plats pour un service traiteur

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat requis	**3 ans** 36 mois	**B2** niveau exigé	**1031 à 1276 €** brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne