

Fleischer/-in

Duale Ausbildung

Berufsbild:

Als Fleischer/in verarbeiten Sie Fleisch fachgerecht zum Beispiel zu saftigen Steaks oder köstlicher Wurst. Sie stellen Feinkostwaren und Konserven her. In einer Fleischerei kommen vielseitige Techniken und Verfahren zum Einsatz. Die Qualität der Produkte steht dabei stets im Mittelpunkt.

Zugangsvoraussetzungen:

- Schulabschluss: keine Vorgabe
- Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb/ Fleischerei
- gesundheitliche Eignung
- handwerkliches Geschick
- Kreativität
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Teamfähigkeit

Ausbildungsdauer / Abschluss:

- 3 Jahre mit Ausbildungsvergütung
- Staatlich anerkannter Abschluss als Fleischer/in, sowie der Erwerb eines Haupt- bzw. Realschulabschlusses

Ausbildungsinhalte:

Allgemeiner Bereich

- Deutsch
- Ethik/ Religion
- Sozialkunde
- Sport

Lernfelder:

- Einführen eines neuen Mitarbeiters
- Beurteilen und Zerlegen von Schwein und Lamm
- Herstellen von Hackfleisch
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- Informieren über Fleischereiprodukte
- Beurteilen und Zerlegen von Rind
- Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch
- Herstellen von Kochwurst
- Herstellen von Brühwurst
- Herstellen von Rohwurst
- Herstellen von verzehrfähigen Produkten
- Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren
- Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten
- Wirtschaftslehre

Prüfung:

Neben einer schulischen schriftlichen Abschlussprüfung findet auch eine schriftliche und praktische Prüfung vor der Handwerkskammer statt.