

AUSBILDUNG ZUM/ZUR FLEISCHER/-IN

Für dich geht's um die Wurst.

Für viele Menschen gehört – vor allem zu besonderen Anlässen – ein gutes Stück Fleisch, eine knackige Wurst oder Geflügel in den Ofen, die Pfanne oder auf den Grill.

Du lernst hier, welche Fleischsorten für welche Gerichte geeignet sind und wie man mithilfe von Gewürzen und anderen Zutaten leckere Wurstsorten herstellt. Auch die Zubereitung von kalten und warmen Speisen oder Fleischsalaten für das Partycatering oder den Imbissbetrieb sind bald kein Problem mehr für dich. Ganz selbstverständlich beachtest du beim Zerlegen, Verarbeiten und Zubereiten immer die obersten Gebote des Fleischerhandwerks: Sorgfalt und Hygiene! Und damit du deine Kunden ausführlich beraten kannst und bestens auf ihre Fragen vorbereitet bist, solltest du dich außerdem in Sachen Lebensmittelrends und -neuheiten stets auf dem Laufenden halten.

Im letzten Jahr deiner Ausbildung kannst du verschiedene Fachrichtungen einschlagen: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Zubereiten von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf sowie Verpacken von Produkten.

Du besitzt einen guten Geschmack und eine feine Nase?
Dann werde Fleischer/-in!

Berufsbezogene Ausbildungsinhalte

- > Schlachtierkörper und -teile beurteilen und zerlegen
- > Fleischerzeugnisse herstellen und verpacken:
 - Koch-, Brüh- und Rohwurst
 - Pökelware
 - Hackfleisch
- > Wahlqualifikationseinheiten:
 - Schlachten
 - Zubereitung besonderer Fleisch- und Wurstwaren
 - Gerichte herstellen
- > Veranstaltungsservice
- > Arbeitsmaschinen und -geräte handhaben
- > Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel lagern und kontrollieren
- > Hygiene- und lebensmittelrechtliche Vorschriften
- > Kundenberatung und Verkauf

Weitere Ausbildungsinhalte

- > Informations- und Kommunikationstechniken
- > Arbeitsabläufe (im Team) vorbereiten
- > Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- > Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- > Qualitätssicherung
- > Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- > Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs

Ausbildungsdauer und Prüfungen

- > Ausbildungsdauer:
 - anerkannter Ausbildungsberuf mit 3 Jahren Lehrzeit
- > Zwischenprüfung: am Ende des 2. Ausbildungsjahres
- > Abschluss: mit Gesellenprüfung

Beispiel für die monatliche Ausbildungsvergütung (brutto)*

1. Ausbildungsjahr: 500 €
2. Ausbildungsjahr: 600 €
3. Ausbildungsjahr: 700 €

* Quelle: Unternehmensverband Deutsches Handwerk (UDH), Stand: 09/2014.
Hinweis: Die Angaben sind ohne Gewähr und dienen nur zu deiner Orientierung.
Einen Anspruch kannst du hieraus nicht ableiten.

Und nach der Ausbildung?

Dann kannst du dich weiterbilden. Denn wer viel zu bieten hat, hat mehr Chancen auf einen guten und sicheren Arbeitsplatz, kann ein höheres Einkommen erzielen und trägt oft auch mehr Verantwortung in seinem Beruf. Im Handwerk gibt es u. a. folgende Qualifikations- und Fortbildungsmöglichkeiten:

- > Ausbildung der Ausbilder/-innen (AdA-Schein)
- > Fachkauffrau/-mann Handwerkswirtschaft
- > Meister/-in
- > Geprüfte/r Betriebswirt/in (HwO)

Zudem werden noch viele weitere Kurse, Seminare und Spezialisierungsmöglichkeiten angeboten, beispielsweise vom Technologie- und Berufsbildungszentrum Paderborn gGmbH