

Ausbildungsprofil

1. Berufsbezeichnung:

Fleischer/ Fleischerin

2. Ausbildungsdauer:

3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in Industrie und Handwerk.
Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

3. Arbeitsgebiet:

Fleischer und Fleischerinnen arbeiten in erster Linie

- in Betrieben des Fleischerhandwerks
- in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Einzelhandelsgeschäften
- in Fleischgroßmärkten
- in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben
- in der Gastronomie, z.B. in Gaststätten mit eigener Metzgerei

4. Berufliche Fähigkeiten:

- wie man Fleisch von Schweinen oder Lämmern beurteilt, klassifiziert und zerlegt und die Teilstücke zur weiteren Verwendung vorbereitet
- wie man Fleischsorten und Teilstücke auswählt, Füllungen herstellt, Fleischstücke portioniert, würzt und mariniert und für den Verkauf vorbereitet
- was man bei der Herstellung von Koch-, Brüh- und Rohwurst wissen muss
- wie Rohstoffe und (Halbfertig-)Erzeugnisse fachgerecht gelagert werden
- wie man die Anlagen, Maschinen und Geräte reinigt, vorbereitet und bedient
- welche rechtlichen Vorschriften, z.B. über Lebensmittelhygiene, man beachten muss und was man über die Qualitätskontrolle wissen muss
- wie Waren verpackt, gekennzeichnet und für den Transport vorbereitet werden
- wie man Fleisch von Rindern beurteilt, klassifiziert und zerlegt und die Teilstücke zur weiteren Verwendung vorbereitet
- was man über das Kuttern (beim Herstellen von Brühwurst) und das Trocknen von Wurst wissen muss, wie man Pökel- und Räucherwaren, Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse herstellt
- was bei Verkaufs- und Beratungsgesprächen mit Kunden wichtig ist
- wie man Zeitaufwand und Personalbedarf einschätzt, die Reihenfolge der Produktherstellung festlegt und Listen zur Warenbeschaffung führt

Die Ausbildung wird durch Wahlqualifikationseinheiten vertieft, je nach Ausbildungsbetrieb z.B.:

- Schlachten
- Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
- Herstellen von Gerichten
- Kundenberatung und Verkauf
- Veranstaltungsservice
- Verpacken von Produkten

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der **Berufsschule** erwirbt man weitere Kenntnisse in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten) sowie in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde.

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.