

Ausbildungsbeschreibung Fleischer(in)

Mit diesem Beruf hast du wirklich Schwein gehabt – und Rind natürlich auch. Denn als Fleischer stellst du im verantwortungsvollen und professionellen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch echte Köstlichkeiten her, die deinen Kunden das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.

Kreativität und Kompetenz

Das Fleischerhandwerk ist ein modernes Dienstleistungsgewerbe mit starker Hightech-Komponente, in dem sich alles um Genuss und Qualität dreht. Dabei ist wichtig, dass du Seriosität ausstrahlst und die Kunden gut beraten kannst.

Im Mittelpunkt deiner Aufgaben stehen auch die Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter, kontrollierter Herkunft sowie die anschließende Veredelung. Das reicht von der Herstellung traditioneller Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zur Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für Partys, Empfänge oder andere große Veranstaltungen.

Moderne Fleischereitechnik

Während der dreijährigen Ausbildung lernst du alles, was es zur Herstellung von Wurst, Schinken und anderen Fleischprodukten braucht. Dazu gehören neben der Verarbeitung und Veredelung auch die Bereiche Lebensmitteltechnologie, Qualitätssicherung und Hygiene sowie der Umgang mit moderner Fleischereitechnik. Im letzten Jahr der Ausbildung ist es zudem möglich, dass du dich spezialisierst. Hier stehen dir sechs Wahlqualifikationsbausteine zur Auswahl: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf sowie Verpacken von Produkten.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Facts:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Kontrollieren und Lagern
- Kundenorientierung
- Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachtierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelfleisch
- Herstellen von Hackfleisch
- Verpacken
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Wahlqualifikationseinheiten:

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

Zwischenprüfung:

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Gesellen-/Abschlussprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab