



FLEISCHER/IN

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Schule:	Berufsschule St. Nikolaus zur sonderpäd. Förderung
Abschluss:	Gesellenbrief

Aufgaben u. Tätigkeiten:

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität der angelieferten Tierhälften, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Gewürze, sonstige Zutaten (z.B. Zwiebel) und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte. Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel, Rouladen oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Für den Imbissbetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu.

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei finden Beschäftigung:

- in Betrieben des Fleischerhandwerks und in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Einzelhandelsgeschäften und in Fleischgroßmärkten
- in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben
- in Produktionsbetrieben für Fast Food Waren und Fertiggerichte

Die Arbeitsorte von Fleischer/innen sind Wustküchen, Ausbein- und Zerlegeräume sowie Kühl- und Lagerräume. Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Verkaufsräumen und in mobilen Verkaufswagen

Anforderungen:

- Sorgfältigkeit und verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Auge-Hand-Koordination

Inhalte der Berufsausbildung:

- Kontrollieren und Lagern
- Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern
- Herstellen von Koch-, Brüh und Rohwurst
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnisse

Ansprechpartner:

KJF Berufsbildungswerk Dürrlauingen
Hr. Georg Weizmann
08222/998-375
weizmann@sankt-nikolaus.de