

Fleischer/in



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Angehende Fleischer und Fleischerinnen können in der zweiten Hälfte ihrer Ausbildung zwei von sechs Wahlqualifikationseinheiten wählen:

- Fleischer fürs »Schlachten« kaufen die Tiere beim Viehhändler ein. Das Schlachten und Zerlegen – das Schneiden in große Stücke – geschieht meist in größeren Schlachthöfen.
- Fleischerinnen für das »Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren« stellen unter anderem Wurstwaren, Pasteten, Rouladen oder Sülzen her.
- Fleischer für das »Herstellen von Gerichten« machen Braten, Auflauf oder Fertiggerichte.
- Fleischer für »Veranstaltungsservice« lernen, eigenständig Veranstaltungen zu planen, zu kalkulieren und durchzuführen.
- Fleischerinnen für »Kundenberatung und Verkauf« präsentieren marinierte Stücke, fertige Spieße u.a. in hygienischen Schalen. Sie bedienen und beraten die Kunden und geben Auskunft über die Zubereitung gewisser Fleischarten oder die Zusammenstellung von Menüs.
- Fleischer für das »Verpacken von Produkten« garantieren mit ihrer Verpackung, dass die Fleischware geschützt und korrekt gekennzeichnet abgeschickt wird.

Allgemein müssen Fleischer die verschiedenen Tierarten erkennen, Rohstoffe beurteilen und die Einhaltung der Hygiene- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sicherstellen können.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen. Günstig ist Mittlere Reife.

Kaufmännisches Geschick, Organisationstalent, persönliche Hygiene und Sauberkeit, Ordnungssinn, Augenmaß, Verantwortungsbewusstsein, Freude am Kundenkontakt, rasche Auffassungsgabe, Interesse an Anatomie und Biochemie, Freude am Umgang mit Lebensmitteln, Handgeschicklichkeit, Freude am Beraten, widerstandsfähige Konstitution (Kühle, Tragen).

Ausbildung

3 Jahre (Industrie + Handwerk): duale Ausbildung betrieblich oder überbetrieblich sowie in der Berufsschule. Ein Teil der Ausbildung (max. ein Viertel) kann im Ausland absolviert werden.

Entwicklungsmöglichkeiten

Fleischermeister/in (Meisterprüfung); Zerleger/in, Kuttermeister/in, Salzer/in, Einkäufer/in usw. (Spezialisierung); Techniker/in FR Fleischerei-, Konserventechnik; Betriebswirt/in des Handwerks FR Fleischerhandwerk; Abteilungsleiter/in, Filialleiter/in, Verkaufsleiter/in im Metzger-/Fleischerhandwerk, Fachlehrer/in; Unternehmer/in, Lebensmitteltechnologe/-login.

Kontaktadressen - Berlin

KAISER'S TENGELMANN GmbH
Aus- und
Weiterbildung
Ringstraße 24
12105 Berlin
Frau Becker, 0 30 / 74 03 - 10 66
ausbildung@ktmh.de
www.kaisers-tengelmann.de
UL BP SL VA 2012 (*)

Weitere Informationen erhältlich:
Agentur für Arbeit
www.arbeitsagentur.de

(*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

AV: Regionales Ausbildungsstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre (Kurzpraktikum) möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

VA: Vorabklärung erwünscht.

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Ausbildungsplätze in den Jahren 2012, 2013, 2014.