



Fachpraktiker/-in - Fleischer

Fleischer/-in

Seit jeher ist Fleisch ein wichtiges Grundnahrungsmittel des Menschen. Es gibt heute eine große Vielzahl an Fleisch- und Wurstwaren. Die Qualitätsanforderungen an diese Produkte sind hoch.

Fleischer oder Fachpraktiker/-innen - Fleischer zerlegen die Schlachttierkörper fachmännisch und bereiten das Fleisch zum Verkauf vor oder verarbeiten die Teile zu Fleisch- und Wurstwaren.

Anforderungen

- Handwerkliches Geschick
- Sorgfältige Arbeitsweise
- Körperliche Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft
- Persönliche Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Technisches Verständnis für Maschinen und Geräte
- Unempfindlichkeit gegen Hitze, Kälte, Dämpfe und Gerüche
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln
- Flexibilität, Teamfähigkeit

Ausbildungsinhalte

- Zerlegen und ladenfertiges Zuschneiden verschiedener Fleischwaren
- Zubereiten aller Arten von Koch-, Brüh-, Roh- und Dosenwürsten
- Herstellen von gekochten und rohen Pökelfleischen
- Ausbildung an allen gängigen Fleischereimaschinen
- Verpacken und Auszeichnen von Fleisch und Wurstwaren

Mindestens ein Praktikum in Betrieben außerhalb rundet den Praxisbezug der Ausbildung ab.

Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) im Berufsbildungswerk unterrichtet.

Ausbildungsabschluss

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Die Prüfung erfolgt vor dem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer.

Bei Eignung ist eine Änderung des Ausbildungsvertrages zur Regelausbildung als Fleischer/-in möglich.

Einsatzbereiche

Arbeitsplätze bieten

- Betriebe des Fleischerhandwerks / Metzgereien
- die Lebensmittel herstellende Industrie, insbesondere Wurstfabriken, Großmetzgereien und Großschlachtereien
- Fleischgroßhandel und Fleischgroßmärkte.

Gegebenenfalls ist auch die Mitarbeit in Gaststätten und Hotels möglich. Hier arbeiten der Fleischer oder die Fachpraktikerin-Fleischer unmittelbar mit der Küche zusammen.

