

HANDWERKSBERUF

Fleischer/in

Voraussetzungen/Zugang:

- Ohne Schulabschluss, Hauptschulabschluss, Erweiterter Hauptschulabschluss, Mittlerer Schulabschluss

Anforderungen:

- Gute Koordination von Auge und Hand
- Mechanisch-technisches Verständnis
- Ausreichende Kenntnisse in Mathematik, Biologie und Chemie

Dauer der Ausbildung:

- 3 Jahre

Art der Ausbildung:

- Duale Ausbildung im Handwerk - Betrieb und Berufsschule

Abschlussprüfung: Geselle, Gesellin

Was macht man in diesem Beruf:

- Einhalten von Hygiene-Vorschriften
- Handhaben von Werkzeugen, Geräten und Maschinen der Fleischereitechnik
- Qualitätskontrolle von Rohmaterial und fertigen Fleischerei-Produkten
- Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelwaren
- Herstellen von Hackfleisch
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- Beratung von Kunden

Einsatzmöglichkeiten:

Handwerksbetriebe, Großmärkte, Schlacht- und Fleischzerlegebetriebe