KONTAKT

Fleischer Innung des Kreises Harburg
Marktstraße 21/23, 21423 Winsen (Luhe)
Telefon: 04171 - 8866 0
E Mail: info@Handwerk-LK-Harburg.de
www.Handwerk-LK-Harburg.de

Weitere Ansprechpartner sind:
Lehrlingswart:
Dierk Jurich Fleischermeister
Deichstraße 7-9, 21423 Winsen (Luhe)
04171 - 2509

DEIN PARTNER IM VERSORGUNSWERK

SIGNAL IDUNA

Fleischer/-in

Als Fleischerin oder Fleischer solltest du handwerklich geschickt sein und sorgfältig arbeiten. Außerdem sollten dir das Einhalten von Hygienevorschriften sowie die Kundenberatung leicht von der Hand gehen.

Ausbildungsstart:
Zum 01. August eines Jahres

Mehr Informationen zu diesem Ausbildungsberuf findest du auf:
www.handwerk.de

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Inhalte der Ausbildung

Wir schnüren die Vielfalt – wer es drauf hat, wird Fleischer!

Als Fleischerin oder Fleischer solltest du handwerklich geschickt sein und sorgfältig arbeiten. Außerdem sollten dir das Einhalten von Hygienevorschriften sowie die Kundenberatung leicht von der Hand gehen.

Die Ausbildung dauert in der Regel **3 Jahre.**

Das kommt auf dich zu:

Als Fleischerin oder Fleischer beurteilst, zerlegst und verarbeitest du Schlachttiere zu Wurst, Schinken oder anderen Fleischgerichten.

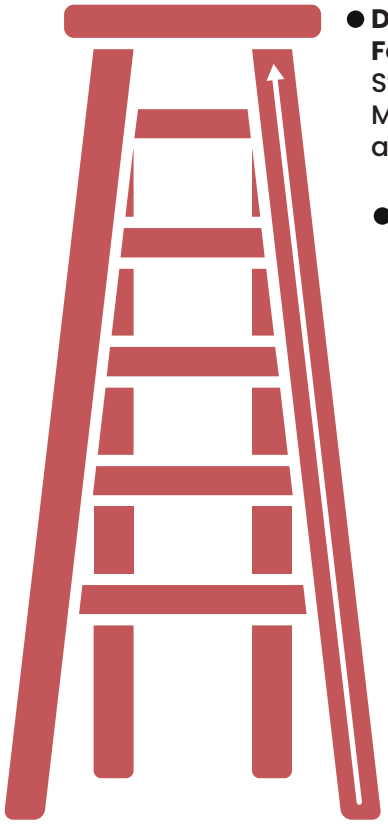
Beurteilen: Du wählst qualitativ hochwertiges Fleisch aus gesicherter und kontrollierter Herkunft aus.

Zerlegen: Mit speziellem Werkzeug, Maschinen und den richtigen Techniken zerkleinerst du Schlachttiere und bereitest sie zur Weiterverarbeitung oder für den Verkauf vor – mit Sorgfalt und handwerklichem Geschick.

Verarbeiten: Die Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten, das Räuchern oder Pökeln oder die Entwicklung und Zubereitung von fertigen Speisen – du kennst dich in allen Bereichen der Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch aus. Verkaufen: Neben der richtigen Präsentation berätst du deine Kundschaft bei der Wahl des richtigen Produkts, bist kompetente/-r Ansprechpartner/-in bei Fragen zur Herkunft, Inhaltsstoffen oder Zubereitung und verpackst die verkaufte Ware hygienisch und qualitätserhaltend.

- 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 Schlachttierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelware
- Herstellen von Hackfleisch
- Verpacken
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheitsschutz
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Digitalisierte Arbeitswelt

Karriereleiter



- **Dritte mögliche Fortbildungsstufe**
  Studium mit Meisterbrief, auch ohne Abitur
- **Zweite mögliche Fortbildungsstufe**
  Meisterbrief (Bachelor Professional)
- **Erste mögliche Fortbildungsstufe**
  Spezialisierung durch fachliche, oder betriebswirtschaftliche Fortbildungen
- **Abgeschlossene Ausbildung**
  Gesellin oder Geselle im Handwerksbetrieb

Nach dem Abschluss der Ausbildung kannst du als Gesellin oder Geselle in unterschiedlichen Betrieben arbeiten – und dich durch fachliche oder betriebswirtschaftliche Fortbildungen weiter spezialisieren.

Je nach Betrieb, wähle zwei Fachrichtungen aus.

1. Schlachten
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
3. Herstellen von Gerichten
4. Veranstaltungsservice
5. Kundenberatung und Verkauf
6. Verpacken von Produkten

AUSBILDUNGS-VERGÜTUNG

1. Lehrjahr	900 €
2. Lehrjahr	1.000 €
3. Lehrjahr	1.100 €

Stand August 2022

PRÜFUNGEN

Zwischenprüfung findet im 2. Ausbildungsjahr statt.

Gesellenprüfung findet am Ende der Ausbildung statt.