

# AUSBILDUNG

Warenvielfalt  
Frische  
Genuss

## FLEISCHER/INNEN

(SCHWERPUNKT VERKAUF)

Berufstyp:	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart:	Duale Ausbildung im Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandwerk (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Lern- und Ausbildungsstelle:	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Was macht man in diesem Beruf?

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Bistrobetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu. Sie richten sich nach den gesetzlich vorgeschriebenen Hygienevorschriften und halten die Unfallverhütungsvorschriften ein. Sie bestellen Waren, kontrollieren den Wareneingang und lagern die Waren ordnungsgemäß ein. Sie überwachen die Frische und Haltbarkeitsdaten. Sie ermitteln Lager- und Inventurbestände.

### Wo arbeitet man?

Fleischer/innen finden Beschäftigung in erster Linie

- in der Produktion
- im Vorbereitungsraum
- im Verkaufsraum sowie im Ladenbüro

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

Im WEIDENER wird der mittlere Bildungsabschluss oder der Hauptschulabschluss mit Qualifikation erwartet.

### Worauf kommt es an?

#### Anforderungen Praxis:

- Sorgfalt (Umgehen mit leicht verderblichen Fleisch- und Wurstwaren)
- Handwerkliches Geschick und Auge-Hand-Koordination (z.B. beim Zerlegen von Fleischteilen, Auslösen, Zuschneiden von Fleisch mit Messern und Spezialwerkzeugen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

#### Anforderungen Schule:

- Mathematik (z.B. für die Berechnung der Anteile der einzelnen Zutaten)
- Biologie (z.B. für die Beurteilung der Fleischqualität)

### Was wir bieten ?

- Eine EDV gestützte Ausbildung in einem jungen Team.
- Die Integration ins Team als ein Teil vom Ganzen .
- Die Übernahme von eigenverantwortlich geführten Aufgaben über den gesamten Ausbildungszeitraum
- Unterstützung auch bei schultechnischen Fragen
- bei gegebener Möglichkeit eine eventuelle Übernahme nach der Ausbildung
- eine geregelte Ausbildungsvergütung gestaffelt nach Ausbildungsjahren