

## **FleischerIn**

Es handelt sich hier um einen anerkannten Ausbildungsberuf.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im wesentlichen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich.

Im dritten Ausbildungsjahr kann zwischen drei Fachrichtungen gewählt werden:

- Schlachten
- Herstellen von Feinkost und Konserven
- Verkauf

Die Auszubildenden lernen während der Ausbildung:

- Ausführen von Hygienemaßnahme
- Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften;
- Lagern von Zutaten wie Gewürze und Zusatzstoffe sowie Wursthüllen und Verpackungsmaterialien;
- Beurteilen von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln und Fleischstücken;
- Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern, -hälften und -vierteln;
- Verwerten und Verwenden von Fleisch unter Berücksichtigung seiner Beschaffenheit, Zusammensetzung und Reifung;
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst;
- Herstellen von Koch- und Rohpökelfleisch;
- Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischzeugnissen;
- Beurteilen von Fleischerzeugnissen;
- Lagern von Fleisch und Fleischerzeugnissen.

In der Fachrichtung Schlachten:

- Beurteilen von Schlachttieren;
- Transportieren und Treiben von Schlachttieren;
- Schlachten von Schlachttieren und Aufbereiten von Schlachtnebenprodukten.

In der Fachrichtung Herstellen von Feinkost und Konserven:

- Herstellen von Feinkosterzeugnissen;
- Herstellen von Salaten;
- Herstellen von Fleisch- und Wurstkonserven.

In der Fachrichtung Verkauf:

- Herrichten von Fleischteilstücken für den Verkauf;
- Beraten der Kunden beim Einkauf von Fleisch;
- Präsentieren der Waren.

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt.