

Fleischer/in

gefragter Schulabschluss: Hauptschulabschluss
Arbeitsort: drinnen
Dauer: 3 Jahre



Fleischer/innen erzeugen Fleisch- und Wurstwaren. Dies geschieht per Hand und der Hilfe von modernen Maschinen. In Verkaufsläden beraten und bedienen sie die Kunden und präsentieren die Ware in der Theke.

Tätigkeiten

Was lernt man in der Ausbildung?

- Beurteilen und Zerlegen von Fleisch
- Herstellung von Wurst
- Bedienung und Reinigung der Maschinen und Geräte

weitere Informationen

www.kmk.org/fileadmin/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Fleischer.pdf

Bewerbung

Lehrstellenbörse

www.hwk-dresden.de

Bewerbungsfrist

Februar/März desselben Jahres, in dem Du mit der Ausbildung anfangen willst

Fachbetriebe in der Region

www.hwk-dresden.de

Anforderungen

- rechtlich: keine, in der Praxis haben von allen Azubis 72% einen Hauptschulabschluss und 19% einen Realschulabschluss
- kräftig sein, Blut und rohes Fleisch sehen können, keine Angst vor scharfen Messern

Karrierechancen

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Spezialisierung z.B. als Fleisch- und Wurstwarenhersteller/in, Geflügelfleischer/in, Kopfschlächter/in, Qualitätskontrolleur/in, Tiefkühlkosthersteller/in
- Weiterbildung z.B. in der Qualitätssicherung, Werbung und Verkaufsförderung, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
- Ausbilder/in (verantwortlich für die Ausbildung von Lehrlingen)
- Fleischermeister/in
- Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Fleischereitechnik
- Bachelorabschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie

Selbständigkeit

- Eröffnung einer Fleischfachbetriebs nach Abschluss Meisterstudium

Ähnliche Berufe

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Bäcker/in
- Köch/in
- und viele mehr

weitere Informationen

BERUFENET: <http://berufenet.arbeitsagentur.de>

Planet Beruf: www.planet-beruf.de

Beroobi: www.beroobi.de