



Fleischerinnung
Bergisches Land



©bit24 - Fotolia.com

FLEISCHER/-IN - Wie sieht die Ausbildung aus?

Dauer: 3 Jahre

Wenn du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung.

Ausbildungsort: Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört natürlich auch dazu.

Ausbildungsgehalt: 650 € / 750 € und 900 € verdienst du im 1./2. und 3. Lehrjahr (ab 01.01.2020).

Abschluss: Nach bestandener Prüfung bist du Fleischer-Geselle/Gesellin.

Was sind die Haupttätigkeiten?

Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen! Darüber wollen wir leider nur selten nachdenken. Aber die Wahrheit ist, ein Tier muss sterben und der /die Fleischer/-in bringt es um. Doch damit wird man dem Berufsbild nicht gerecht. Fleischer/-innen beurteilen die Fleischqualität, um das Tier dann zu zerlegen und für den Verkauf vorzubereiten. Je nach Rezept kochen oder braten Fleischer/-innen das Fleisch und verfeinern es mit Gewürzen. Danach wird es verpackt und in der Verkaufstheke präsentiert. Als Fleischer/-in arbeitest du oft auch eng mit Imbissbetrieben oder dem Partyservice zusammen. Kundenkontakt ist in vielen Bereichen des Fleischerbetriebs ebenso wichtig wie das handwerkliche Geschick. Oft haben Kunden Fragen zur Zubereitung oder Weiterverarbeitung des Produktes. Auch wenn sie Fragen zu den Zutaten oder der Herkunft des Tieres haben, sollte ein/eine Fleischer/-in dazu Auskunft geben können. Und manchmal gehört auch das Schlachten zu den Aufgaben eines/einer Fleischers/-in dazu. Aber nur, wer das wirklich während seiner Ausbildung im Rahmen der Wahlqualifikation gelernt hat, darf das auch. Und der Respekt vor dem Tier steht immer im Vordergrund.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Die Grundrechenarten müssen in jedem Fall beherrscht werden. Geschickte Hände schaden nicht, genauso wenig, wie Kunden beraten zu können. Neben Kreativität und Teamfähigkeit sollte man einen guten Geruchs- und Geschmackssinn haben und körperlich fit sein. Zwingende Voraussetzung ist, dass man Wert auf Sauberkeit und Hygiene legt. Wie überall im Bereich der Nahrungsmittelzubereitung, trägt der Fleischer/ die Fleischerin eine besondere Verantwortung.

Was ist sonst noch interessant?

Um sich selbstständig zu machen, muss man auf jeden Fall die Prüfung zum Fleischermeister/zur Fleischermeisterin bestehen. Die Weiterbildung und Vorbereitung auf die Meisterprüfung dauert je nach Form und Aufbau 3 Monate bis 1 Jahr. Als Meister übernimmst du Führungsaufgaben im Fleischerhandwerk oder kannst in den Lebensmitteleinzelhandel wechseln, z.B. in die Fleischerei eines Supermarktes.

Mit dem bestandenen Meister kann auch ein Studium im Bereich Ernährungswissenschaften aufgenommen werden.

Das Studium dauert in der Regel 6 - 8 Semester. Nach dem Abschluss kannst du in der Verbraucherberatung oder Öffentlichkeitsarbeit tätig werden. Auch der Schritt in die Selbstständigkeit als Verbraucherberater/-in oder als Public-Relations-Manager/-in ist möglich.

Ansprechpartnerin und Ausbildungsstellenvermittlung:

Regine Bültmann-Jäger
E-Mail:
bueltmann-jaeger@handwerk-direkt.de
Telefon: 02202-9359-431



Fleischerinnung
Bergisches Land



KREISHANDWERKERSCHAFT

Bergisches Land