

Fleischer/in

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	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. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte.

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 Imbissbetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu. Abhängig vom Arbeitsschwerpunkt schlachten sie auch Tiere und bereiten die Schlachttierkörper für die weitere Verarbeitung vor. Bei all ihren Tätigkeiten halten Fleischer/innen die gesetzlichen Vorgaben wie Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften genau ein, auch beim Reinigen der verwendeten Maschinen und Geräte.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fleischer/innen finden Beschäftigung in erster Linie

- in Betrieben des Fleischerhandwerks und in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Einzelhandelsgeschäften und in Fleischgroßmärkten
- in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben

Arbeitsorte:

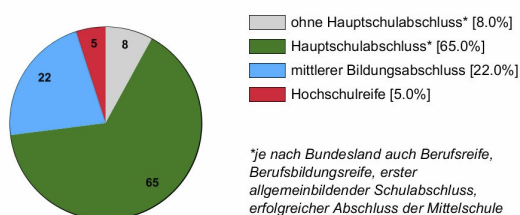
Fleischer/innen arbeiten in erster Linie in Wurstküchen, Räucherräumen, Ausbein- und Zerlegeräumen sowie in Kühl- und Lagerräumen.

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Verkaufsräumen und in mobilen Verkaufswagen.

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

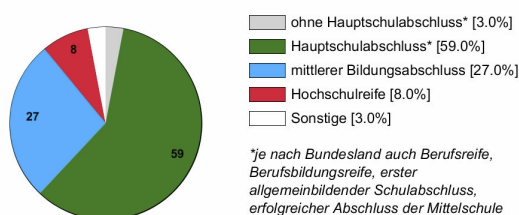
Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss*** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2014 (in %)



Ausbildungsbereich Handwerk

Ausbildungsanfänger/innen 2014 (in %)



Ausbildungsbereich Industrie und Handel

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 588 bis € 710 (Industrie und Handel), € 310 bis € 700 (Handwerk)
- 2. Ausbildungsjahr: € 665 bis € 816 (Industrie und Handel), € 375 bis € 810 (Handwerk)
- 3. Ausbildungsjahr: € 779 bis € 918 (Industrie und Handel), € 465 bis € 1.000 (Handwerk)

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Für Berufseinsteiger: Check deine Talente und finde den passenden Beruf – inkl. Bewerbungstraining



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

