

Ausbildung zum Fleischer

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. 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.

Wünschenswerte Eigenschaften, die interessierte Jugendliche mitbringen sollte, sind u.a. Bereitschaft und Fähigkeit zur Teamarbeit sowie Sinn für Sauberkeit.

Die Lehre erfolgt nach dem dualen Prinzip, das heißt neben der Arbeit im Betrieb besucht der oder die Auszubildende die Berufsschule. Bei den Fleischerlehrlingen kommt noch die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung hinzu.

Ein Gesundheitspass ist erforderlich.