

Fischwirt/in mit dem Schwerpunkt Kleine Hochsee- und Küstenfischerei

Besonderheit	Ausbildungsberuf wird zum 1.8.2016 vom neu geordneten Beruf Fischwirt/in der Fachrichtung Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei abgelöst
Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fischwirte und Fischwirtinnen mit dem Schwerpunkt Kleine Hochsee- und Küstenfischerei sind in den Küstengewässern der Nord- und Ostsee unterwegs, wo sie Fische, Krabben und Muscheln fangen. Dazu nutzen sie verschiedene Fanggeräte wie Netze und Reusen. Den Fang verarbeiten sie häufig noch an Bord weiter und entladen ihn, nachdem der Fischkutter wieder im Hafen eingelaufen ist. Sie erledigen auch seemännische Arbeiten wie das Vorbereiten der Boote, die Kursbestimmung oder das Ausführen von Ankermanövern. Zudem warten bzw. reparieren sie die Fang- und Verarbeitungsanlagen. Ihre Fische und Fischprodukte vermarkten sie selbst.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fischwirte und Fischwirtinnen mit dem Schwerpunkt Kleine Hochsee- und Küstenfischerei finden Beschäftigung in erster Linie bei Fischereibetrieben.

Arbeitsorte:

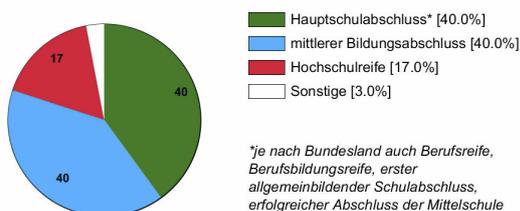
Fischwirte und Fischwirtinnen mit dem Schwerpunkt Kleine Hochsee- und Küstenfischerei arbeiten in erster Linie

- im Freien, an Deck von Fischkuttern
- in Fischereihäfen
- in Schlacht-, Räucher- und Kühlräumen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Ausbildungsanfänger/innen 2014 (in %)



Fischwirt/in mit dem Schwerpunkt Kleine Hochsee- und Küstenfischerei

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Umsicht und Trittsicherheit (z.B. bei starkem Seegang)
- Teamfähigkeit (z.B. bei der Zusammenarbeit mit der Schiffsbesatzung)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. Hygienerichtlinien beim Umgang mit verkaufsfertigen Fischen und Fischprodukten beachten)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z.B. beim Ausbessern von Netzen und Reusen, beim Warten der technischen Geräte)

Schulfächer:

- Biologie (z.B. zum Verstehen der verschiedenen Ökosysteme, denen die Fangfische angehören)
- Chemie (z.B. bei der Beschäftigung mit Wassereigenschaften und Klimaeinflüssen)
- Physik (z.B. beim physikalischen Aufbereiten von Wasser)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 520 bis € 630
- 2. Ausbildungsjahr: € 570 bis € 675
- 3. Ausbildungsjahr: € 640 bis € 730

■ 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.

