Fachpraktiker/in für Fleischer

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation

Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Fleischer stellen Fleischwaren und Wurstwaren her. Sie schneiden zum Beispiel Fleischteile zu, um diese dann weiterzuverarbeiten. Fachpraktiker/innen für Fleischer pökeln oder räuchern auch Fleisch und Wurst. Sie bereiten Fleisch und Wurst für den Verkauf vor und präsentieren die Waren in der Verkaufstheke. Außerdem reinigen Fachpraktiker/innen für Fleischer die Maschinen und Geräte in der Fleischerei.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- handwerkliche Fleischereien
- Betriebe, die Fleischwaren und Wurstwaren industriell herstellen
- Frischfleischabteilungen von Supermärkten
- im Groß- und Einzelhandel

Arbeitsorte:

- Wurstküchen
- Räucher-, Ausbein- und Zerlegeräume
- Kühl- und Lagerräume

Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z.B. bei der Arbeit im Stehen)
- Handwerkliches Geschick (z.B. bei der Arbeit mit scharfen Messern)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Umrechnen der im Rezept angegebenen Mengen)

Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin für Fleischer kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Frischfleisch kontrolliert und lagert
- wie Schlachttierkörper beurteilt, zerlegt und hergerichtet werden
- wie Pökelware und Hackfleisch hergestellt werden
- wie man Wurst herstellt
- wie man küchenfertige Erzeugnisse herstellt
- wie man Erzeugnisse verpackt
- wie Anlagen, Maschinen und Geräte gereinigt und bedient werden
- wie man Kundengespräche führt
- wie Tiere geschlachtet werden
- wie man besondere Fleisch- und Wurstwaren herstellt

Weitere Informationen

BERUFENET	Alles über die Welt der Berufe
Berufs Informations Zentrum	Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort
Bundesagentur für Arbeit	www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.