

Lerninhalte Fleischer / Fleischerin

Zur Ergänzung und Vertiefung Ihrer Vorbildung:

Allgemeinbildende Fächer

Religion
Deutsch
Gemeinschaftskunde
Wirtschaftskompetenz

Sowie speziell für Ihren Beruf

Berufsbildende Fächern

Berufstheorie mit integriertem Computerunterricht
Berufspraxis
Fachunterricht durch den Tierarzt in der Fachstufe 2

Die Grundstufe (=erstes Ausbildungsjahr) dient hauptsächlich der **beruflichen Grundbildung**. In der Fachstufe 1 und Fachstufe 2 (= im zweiten und dritten Ausbildungsjahr) steht der **fachliche Teil** einschließlich der **Spezialisierung** im Vordergrund.

Die Ausbildung zum Fleischer / zur Fleischerin gliedert sich in:

- Gemeinsame Grundqualifikationen

Hier erwerben Sie berufsbezogene Kenntnisse und Fähigkeiten über

1. Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation eines Metzgereibetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
4. Umgang mit Informationstechnik
5. Anwenden von qualitätssichernden Maßnahmen
6. Umsetzen und Anwenden lebensmittelrechtlicher Vorschriften
7. Umgang mit Maschinen und Anlagen
8. Beurteilung, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern
9. Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren
10. Herstellen von Hackfleisch
11. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
12. Lebensmittel kontrollieren und lagern
13. Verpacken und Kennzeichnen von Lebensmitteln
14. Kunden beraten und betreuen

- und sechs Wahlqualifikationen

aus denen Sie **mindestens zwei** verbindlich belegen müssen:

1. Schlachten
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
3. Herstellen von Gerichten
4. Veranstaltungsservice
5. Kundenberatung und Verkauf
6. Verpacken von Produkten