


## Fleischer/in

|                         |   |   |
|-------------------------|---|---|
| <b>Berufstyp</b>        | Anerkannter Ausbildungsberuf  |  |
| <b>Ausbildungsart</b>   | Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung) |   |
| <b>Ausbildungsdauer</b> | 3 Jahre   |   |
| <b>Lernorte</b>         | 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.

### ■ 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 Fleischerzlegebetrieben

#### Arbeitsorte:

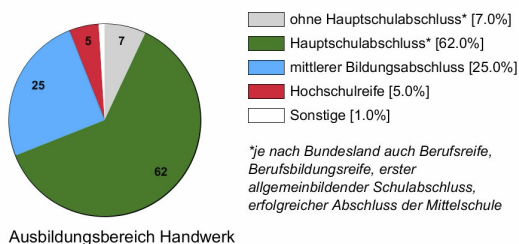
Fleischer/innen arbeiten in erster Linie in Wurstküchen, Räucherräumen, Ausbein- und Zerlegeräumen sowie in Kühl- und Lagerräumen.

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

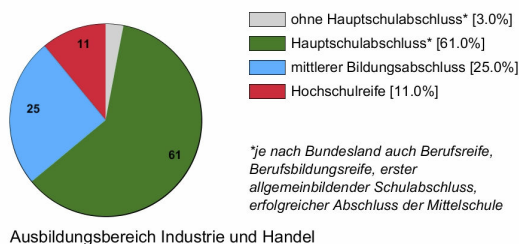
### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Ausbildungsanfänger/innen 2016 (in %)



Ausbildungsanfänger/innen 2016 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

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

### Schulfächer:

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

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 500 bis € 740 (Handwerk\*), € 588 bis € 700 (Industrie\*)
- 2. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 855 (Handwerk\*), € 665 bis € 786 (Industrie\*)
- 3. Ausbildungsjahr: € 710 bis € 1.050 (Handwerk\*), € 779 bis € 835 (Industrie\*)

\* je nach Bundesland unterschiedlich

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

