

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

FLEISCHER*IN

DU

- möchtest einen Beruf, der traditionell und gleichzeitig modern ist?
- arbeitest gerne mit deinen Händen und praktischen Geräten oder Maschinen?
- magst Fleisch und Wurstwaren?
- kannst dir gut vorstellen, Lebensmittel kreativ zu verarbeiten?

Dann bietet dir die Ausbildung zum/zur

FLEISCHER*IN tolle Chancen. Z. B. auch dann, wenn du dich später mal als Meister*in selbstständig machen willst.

WO ARBEITEST DU?

- In Fleischereibetrieben (Handwerk) oder in der Industrie. Zum Teil auch in der Gastronomie.
- Von der Wurstküche über Besuche bei Geschäftspartner*innen und Kund*innen bis zur Ladentheke: Im Alltag bist du viel auf den Beinen und in Bewegung. Abhängig von den Angeboten deines Betriebs bist du möglicherweise auch im Catering unterwegs.

WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: in der Regel 3 Jahre
- Duale Ausbildung in Betrieb und Berufsschule + überbetriebliche Fortbildungen
- Vergütung: von ca. 620 bis 1250 Euro. Abhängig von der Region, den Ausbildungsbetrieben und dem Ausbildungsjahr gibt es hier teilweise größere Unterschiede.

„Bevor ich mich für die Ausbildung zum Fleischer entschied, habe ich ein Praktikum gemacht. Das war super, weil es mir gezeigt hat, wie abwechslungsreich der Berufsalltag ist.“



„Natürlich kommt es mir entgegen, dass ich Frühaufsteher bin. Denn wir legen mit der Arbeit los, wenn viele andere noch schlafen. Dafür habe ich schon am frühen Nachmittag frei. Das gefällt mir besser als ein Job von neun bis fünf im Büro.“



© fleischerberufe.de

WAS MACHST DU ALS FLEISCHER*IN?

- Du prüfst, zerlegst, verarbeitest und veredelst Fleisch oder machst es haltbar.
- Du verkaufst die selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren, darunter auch Feinkost, Konserven und küchenfertige Produkte.
- Du informierst, berätst und bedienst Kund*innen.

WARUM EIGNEST DU DICH?

- Du bist motiviert und körperlich fit.
- Rechnen gehört zu deinen Stärken. Ob du einen Hauptschul- oder höheren Abschluss hast, spielt dabei nicht die entscheidende Rolle.
- Du arbeitest gerne im Team, bist sorgfältig, qualitäts- und verantwortungsbewusst.
- Du legst sehr großen Wert auf Hygiene.
- Schmecken, sehen, riechen, fühlen: Du setzt deine Sinne gezielt zur Qualitätskontrolle ein.

DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

„Unsere Metzgerei ist ein Familienbetrieb. Die Angebote haben sich mit der Zeit sehr verändert. Unter den zahlreichen Wurstspezialitäten, die wir anbieten, sind heute auch viele internationale. Ich freue mich schon darauf, meine eigenen Rezepturen zu kreieren.“



© Deutscher Fleischer-Verband e. V.

SCHON GEWUSST?

- In einigen Regionen arbeitest du in einer Fleischerei, in anderen in einer Metzgerei. Die offizielle Bezeichnung deines Ausbildungsberufs lautet aber einheitlich „Fleischer“ oder „Fleischerin“. So hat es der Bundestag 1966 beschlossen.
- Obwohl immer weniger Handwerksbetriebe selbst schlachten, wird der Fleischer in nördlichen Landesteilen auch noch „Schlachter“ genannt. In der Ausbildung ist das Schlachten kein Pflichtfach. Es kann aber unter mehreren Schwerpunkten gewählt werden.
- Du möchtest unbedingt in die Nationalmannschaft? Die gibt es auch im Fleischerhandwerk, in dem es national und international viele Auszeichnungen zu gewinnen gibt.



HIER ANDEST DU VIELE WEITERE INFOS:

Ob zum Berufsbild, zur Ausbildung, zur Weiterbildung, zu Erfahrungsberichten wie auch zu Unternehmen, die Ausbildungen und Praktika anbieten – der Deutsche Fleischer-Verband e. V. bietet auf seiner berufsbezogenen Website einen hilfreichen Überblick:

fleischerberufe.de

Schau dir auch unser Video an:



© Deutscher Fleischer-Verband e. V.



© Deutscher Fleischer-Verband e. V.



© Deutscher Fleischer-Verband e. V.



© Deutscher Fleischer-Verband e. V.

Mit freundlicher Unterstützung von:
Deutscher Fleischer-Verband e. V.

