



Fleischer*in

Wie sieht die Ausbildung aus?

Was sind die Haupttätigkeiten?

Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen! Darüber wollen wir leider nur selten nachdenken. Aber die Wahrheit ist, ein Tier muss sterben und der/die Fleischer*in bringt es um. Doch damit wird man dem Berufsbild nicht gerecht. Fleischer*innen **beurteilen die Fleischqualität**, um das Tier dann zu zerlegen und für den Verkauf vorzubereiten. Je nach Rezept **kochen** oder **braten** Fleischer*innen das Fleisch und verfeinern es mit Gewürzen. Danach wird es verpackt und in der Verkaufstheke präsentiert. Als Fleischer*in arbeitest du oft eng mit Imbissbetrieben zusammen. **Kundenkontakt** ist in vielen Bereichen des Fleischerbetriebs ebenso wichtig wie handwerkliches Geschick. Und manchmal gehört auch das **Schlachten** zu den Aufgaben eines/einer Fleischer*in dazu. Aber nur, wer das wirklich während seiner Ausbildung im Rahmen der Wahlqualifikation gelernt hat, darf das auch. Der Respekt vor dem Tier steht immer im Vordergrund.

Dauer: 3 Jahre

Wenn du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung. **WICHTIG:** Eine Verkürzung der Ausbildung kann nur in Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb erfolgen.

Ausbildungsort

Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört auch dazu.

Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr: 1.000 €
2. Lehrjahr: 1.100 €
3. Lehrjahr: 1.200 €

Abschluss: Fleischer-Gesell*in

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Die **Grundrechenarten** müssen in jedem Fall beherrscht werden. **Geschickte Hände** schaden nicht, genauso wenig, wie **Kunden beraten** zu können. Neben **Kreativität** und **Teamfähigkeit** sollte man einen **guten Geruchs- und Geschmackssinn** haben und **körperlich fit** sein. Zwingende Voraussetzung ist, dass man Wert auf **Sauberkeit** und **Hygiene** legt. Wie überall im Bereich der Nahrungsmittelzubereitung, trägt der/die Fleischer*in eine besondere Verantwortung.

Was ist sonst noch interessant?

Um sich selbstständig zu machen, muss man auf jeden Fall die Prüfung zum/zur **Fleischermeister*in** bestehen. Als Meister*in übernimmst du Führungsaufgaben im Fleischerhandwerk oder kannst in den Lebensmitteleinzelhandel wechseln, z.B. in die Fleischerei eines Supermarktes. Mit dem bestandenen Meister kann auch ein Studium im Bereich **Ernährungswissenschaften** aufgenommen werden. Nach dem Abschluss kannst du in der **Verbraucherberatung** oder **Öffentlichkeitsarbeit** tätig werden. Auch der Schritt in die **Selbstständigkeit als Verbraucherberater*in** oder als **Public-Relations-Manager*in** ist möglich.