

# Allgemeines zur Ausbildung

Beginn	jeweils zum 1. August oder September des Jahres
Dauer	3 Jahre im Dual-System
Ausübungsort	praktische Ausbildung in Löbau, Breitscheidstraße 1 oder Niesky, Fichtestraße 13  schulische Ausbildung im Blockunterricht, überbetriebliche Lehrlingsunterweisung
Prüfungen	2. Lehrjahr - Absolvierung einer Zwischenprüfung  3. Lehrjahr - Abschlussprüfung
Spezialisierung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schlachten</li><li>• Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren</li><li>• Herstellen von Gerichten</li><li>• Veranstaltungsservice</li><li>• Kundenberatung und Verkauf</li><li>• Verpacken von Produkten</li></ul>
Abschluss	Fleischergeselle/ Fleischergesellin



*Wir suchen dich -  
Deine Chance!*

## Das sollte bei deinen Bewerbungsunterlagen dabei sein!

- aussagefähiges Anschreiben
- tabellarischer Lebenslauf mit Foto
- Zeugniskopien
- Kopien von Praktiumsbeurteilungen oder von berufsrelevanten Kursen

## Haben wir dein Interesse geweckt...

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an folgende Adresse:

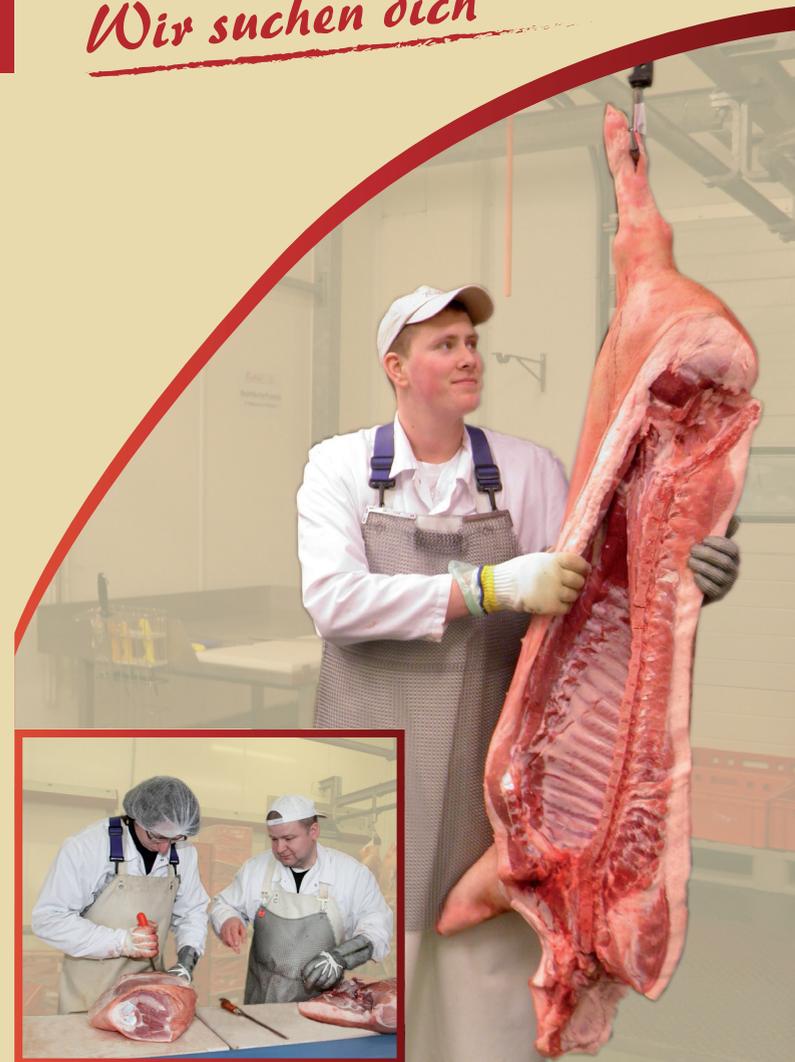
Fleischerei Richter GmbH & Co. KG  
Personalabteilung  
Kathrin Richter  
Breitscheidstraße 1  
02708 Löbau

Telefon 03585 - 8674 - 0  
Telefax 03585 - 8674 - 44

E-Mail [k.richter@fleischerei-richter.de](mailto:k.richter@fleischerei-richter.de)

**Richter** Fleischerei  
HANDWERKSQUALITÄT AUS DER LAUSITZ

*Wir suchen dich*



für eine Ausbildung in der Region als  
**FLEISCHER/IN**

[WWW.FLEISCHEREI-RICHTER.DE](http://WWW.FLEISCHEREI-RICHTER.DE)



*... ganz mein  
Geschmack!!*



## Deine Voraussetzung

Für die Ausbildung zum/r Fleischer/in solltest du unter anderem folgende Fach- und Sozialkompetenzen mitbringen:

- einen Haupt- oder Realschulabschluss mit guten Zensuren in Mathematik, Biologie und Chemie
- Teamfähigkeit
- einen Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Fingerfertigkeit und viel Handgeschick
- kreatives Arbeiten mit Lebensmitteln



## Deine Kenntnisse & Fertigkeiten

Um den Beruf zu erlernen und ausüben zu können, solltest du folgende Interessen haben:

Interesse an praktisch-konkreten Tätigkeiten - Ausbeinen, Zerlegen, Auslösen und Zuschneiden von Fleisch sowie das Warten, Reinigen und Pflegen von Maschinen, Geräten und Werkzeugen, aber auch das Auslegen und Anrichten von Fleisch- und Wurstwaren im Verkaufsraum

Interesse an organisatorisch-prüfenden Tätigkeiten - dem Kontrollieren des Fleisches und der Fleischerzeugnisse auf Qualität und Haltbarkeit, dem Berechnen von Rezepturen zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

## Deine Tätigkeiten als Auszubildender

Damals wie heute ist der Beruf als Fleischer/in, in jeder Hinsicht einer der vielseitigsten Berufe überhaupt. Im Grunde verläuft ein Fleischer/in jeden Schritt den seine Tätigkeiten umfassen, dies geht vom Schlachten diverser Nutztiere zum Zerlegen über das Zerkleinern, Füllen, Brühen/ Räuchern, bis hin zum Verpacken und Kommissionieren. Dabei hat es der Fleischer mit einer Vielzahl von Maschinen und Anlagen sowie EDV-Terminals zu tun, die ihm das Herstellen von Wursterezeugnissen erleichtern. Dabei werden nicht nur ein paar Erzeugnisse



hergestellt ganz im Gegenteil das Spektrum des Herstellens von Erzeugnissen umfasst neben der Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst und den Roh-, Kochschinken auch die Produktion von Menüs sowie Waren der Feinkost. Kaum ein anderer Beruf vereint die neuzeitliche Technologie mit traditioneller Erzeugung so, wie der des Fleischers. Jeder, der Interesse am Erzeugen von Lebensmitteln und dem Bedienen von Maschinen hat, sollte sich für diesen Beruf entscheiden.



## Informationen zu den Ausbildungsinhalten

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Kontrollieren und Lagern
- Kundenorientierung, Beurteilen
- Zerlegen und Herrichten von Schlacht tierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Erstellen von Pökelware
- Herstellen von Hackfleisch
- Verpacken
- Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen



## Deine Perspektiven

Nach der abgeschlossenen Berufsausbildung zum/ zur Fleischer/in kannst du dich bei uns in den Bereich Qualitätsmanagement, Anlagenbediener aber auch als Abteilungsleiter qualifizieren.