



Wir bilden aus
**Fleischergeselle(in) und
Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk/Fleischerei**

Die Metzgerei Sieglers stellt jedes Jahr Ausbildungsplätze im Bereich **Fleischergeselle(in)** und **Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk/Fleischerei** zur Verfügung.

Die Ausbildung junger Menschen in den Berufen des Fleischerhandwerks ist eine sehr wichtige Stütze in einem zukunftsorientierten Unternehmen wie der Metzgerei Sieglers. Denn trotz fortschreitender Technisierung und Automatisierung wird der Bedarf an gut ausgebildeten Facharbeitern auch in Zukunft sehr groß sein. Die Berufsbilder des (der) Fleischers(in) und des (der) Fleischerei-Fachverkäufers(in) hat sich in den letzten Jahren sehr stark gewandelt: Weg von dem stumpfen und hart körperlich arbeitenden hin zu dem kreativen, an der Entwicklung des Unternehmens beteiligten Mitarbeiters.



Metzgertradition aus Wombach

FRÄNKISCH. GUT. SEIT 1956



Ausbildung zum Fleischerin oder zum Fleischer:

Das Berufsbild des Fleischers/der Fleischerin oder - je nach Region - des Metzgers/der Metzgerin unterlag in den letzten Jahren einem enormen Wandel. Schwere körperliche Tätigkeiten beherrschen heute längst nicht mehr den Arbeitsalltag. Im Vordergrund stehen kreative (Dienstleistungs-) Aufgaben wie Einkauf und Auswahl des "Rohmaterials" einschließlich Verarbeitung und Veredelung, Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten oder küchenfertiger Produkte sowie Arbeiten im Platten- oder Party-Service. Schlachten, früher Pflicht für alle angehenden Fleischer, ist heute einer von sechs Wahlpflichtbausteinen, aus denen künftige Gesellen und Gesellinnen zwei wählen können:

- Schlachten
- Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
- Herstellen von Gerichten
- Veranstaltungsservice
- Kundenberatung und Verkauf
- Verpacken von Produkten

Die Ausbildung zum Fleischer / zur Fleischerin dauert in der Regel drei Jahre. Sie kann unter bestimmten Bedingungen auf zwei Jahre verkürzt werden. Neben der Arbeit im Betrieb besucht der Lehrling die Berufsschule und nimmt an "Überbetrieblichen Unterweisungen" teil. Die vielfältigen Ausbildungsinhalte reichen vom Erwerb von Kenntnissen der Tierkörper und Fleischteilstücke über Fähigkeiten der Fleischzerlegung wie der Zubereitung von Fleisch- und Wurstspezialitäten bis zur Lebensmittelkunde und Ernährungslehre. Wünschenswerte Eigenschaften, die interessierte Jugendliche mitbringen sollten, sind u.a. Bereitschaft und Fähigkeit zur Teamarbeit sowie Sinn für Sauberkeit.

Karrieremöglichkeiten für Fleischer/-innen:

Nach der Gesellenprüfung stehen dir viele Weiterbildungsmöglichkeiten offen:

- Selbstständige/r Fleischermeister
- Verkaufs- oder Filialleiter/-in
- Betriebswirt/-in
- Fachbereichsleiter/-in für Fleischwaren- und Wurstwaren
- Fachlehrer/-in
- Fleischtechniker/-in
- Lebensmitteltechnologe/-technologin



Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk/Fleischerei:

Auch hier umfasst die dreijährige Ausbildung sowie Berufsschule.

Dabei werden u. a. folgende Fähigkeiten und Kenntnisse vermittelt:

- Fachgerechter Umgang mit Fleisch
- Herstellung von Spezialitäten und Salaten
- Lebensmittelkunde und Ernährungslehre
- Kaufmännische, kalkulatorische Kenntnisse
- Warenpräsentation, Dekoration
- Organisation, Abwicklung von Veranstaltung
- Verkauf, Beratung und Service
- Partyservice, Feinkost, Salate
- Kochkenntnisse
- Herstellung von Buffets, Menüs und Convenienceprodukten
- Werbung, Verkaufsförderung, Marketing

Die Anforderungen: Du solltest teamorientiert sein, auf Menschen zugehen und gerne mit ihnen arbeiten können und wollen. Denn eine der wichtigsten Eigenschaften ist das Einfühlungsvermögen gegenüber den Kunden und ihren Wünschen. Schließlich ist ein gepflegtes und freundliches Auftreten die Grundvoraussetzung für den Erfolg in diesem abwechslungsreichen Beruf.

Karrieremöglichkeiten für Fachverkäufer/-in im Nahrungsmittelhandwerk/Fleischerei:

- Verkaufs-oder Filialleiter/-in
- Fachlehrer/-in
- Fleischtechniker/-in
- Lebensmitteltechnologe/-technologin
- Fachbereichsleiter/-in für Fleisch und Wurstwaren
- Leitende/r Mitarbeiter/-in in einem Cateringunternehmen
- Im Hotel- und Gaststättengewerbe sind ausgebildete Fleischerei-Fachverkäufer/-innen sehr begehrt

Die Ausbildung

Grundlegende Aussagen zu den Ausbildungsberufen Fleischer/in und Fleischerei-Fachverkäufer/in wurden bereits bei der Vorstellung der Berufsbilder gemacht.

In beiden Fällen ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Erwartet werden allerdings gute schulische Leistungen besonders in den Fächern Deutsch und Rechnen.

Die Lehre erfolgt nach dem dualen Prinzip, d.h. neben der Arbeit im Betrieb besucht der oder die Auszubildende die Berufsschule. Bei den Fleischerlehrlingen kommt noch die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung hinzu.

Die Lehrzeit zum/zur Fleischer/in bzw. zum/zur Fleischerei-Fachverkäufer/in beträgt in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Umständen - z.B. bei überdurchschnittlichen Leistungen, bei einem Abschluß an einer Real- oder einer Berufsfachschule oder an einem Gymnasium - kann sie auf zwei Jahre verkürzt werden.

Am Ende des zweiten Lehrjahres muss eine Zwischenprüfung absolviert werden.

Innerhalb der Fleischerausbildung erfolgt nach zweieinhalb Jahren eine Spezialisierung auf einen der Schwerpunkte Schlachten, Verkaufen oder Herstellen von Feinkost und Konserven.

Nach dem dritten Lehrjahr folgt in beiden Berufen dann die aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil zusammengesetzte Abschlussprüfung. Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung ist die Lehrzeit beendet. Aus der / dem Auszubildenden ist - je nachdem - ein(e) Fleischergeselle oder Gesellin bzw. ein(e) Fleischerei-Fachverkäufer/in geworden.

