

Fleischer

Prüfung:

bestehend aus:	Zwischenprüfung	Gesellenprüfung
schriftlicher Prüfung (Kenntnisprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> · Inhalte der Lernfelder 1 bis 5 · WISO · mathematische Inhalte 	<ul style="list-style-type: none"> · Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen · Betriebswirtschaftliches Handeln · WISO
Praktischer Prüfung (Fertigkeitsprüfung)	<p>Arbeitsproben aus den Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zerlegen und Ausbeinen eines Tierkörpers Füllen und Verschließen einer Brüh- oder Kochwurst Herstellen eines Rollbratens <p>Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses</p>	<p>Arbeitsproben aus den Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinter Viertels o. Dünnung <p>Zwei Wahlqualifikationsaufgaben</p>

Ausbildung

Stundentafel:

Unterrichtsfach	1. Schul-/ Ausbildungsjahr	2. Schul-/ Ausbildungsjahr	3. Schul-/ Ausbildungsjahr
I. Berufsübergreifender Bereich Wiso Englisch Deutsch Sport			
II. Berufsbezogener Bereich Technologie des Fleischerhandwerkes	<p>LF 1 Einführung eines neuen Mitarbeiters</p> <p>LF 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm</p> <p>LF 3 Herstellen von Hackfleisch</p> <p>LF 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen</p> <p>LF 5 Informieren über Fleischereiprodukte</p>	<p>LF 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind</p> <p>LF 7 Herstellen von Roh- und Kochpökelfleisch</p> <p>LF 8 Herstellen von Kochwurst</p> <p>LF 9 Herstellen von Brühwurst</p>	<p>LF 10 Herstellen von Rohwurst</p> <p>LF 11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten</p> <p>LF 12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren</p> <p>LF 13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten</p>
III. Wahlpflichtbereich		Betriebswirtschaftliche Kennziffern	Berufsbezogenen Informatik
Insgesamt	480	480	480

Abschlüsse:

schulisch: Berufsschulabschluss ► Abschluss- o. Abgangszeugnis ► bei entsprechendem Notendurchschnitt FOS- Vergabe	beruflich: Gesellenbrief als Fleischer/Fleischerin nach bestandener Gesellenprüfung.
--	---

Aufstieg, Weiterbildung

Das Fleischerhandwerk bietet nach der Ausbildung eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich weiterzubilden oder zu spezialisieren:

Meisterprüfung als angestellter Meister in einem Betrieb oder als Voraussetzung, sich selbständig zu machen Technikerprüfung Fach- bzw. Betriebswirt	Schulische Weiterbildung bei entsprechenden allgemeinbildenden Abschlüssen: - Fachhochschulreife Fachschule für Lebensmitteltechnik (Fleischereitechnik; Studium der Ernährungswissenschaft; Qualitätsmanagement, Veterinär...	Produktentwicklung In den Entwicklungsabteilungen der Gewürzmittelfirmen, Firmen der Fleischereitechnik ... finden kreative Fleischer ein großes Betätigungsfeld.
Lebensmittelindustrie Auch die ganz großen in der Lebensmittel- industrie greifen gern auf gut ausgebildete Fleischer zurück.		Weltenbummler haben die Möglichkeit auf Traumschiffen oder in Hotels exotischer Länder deutsche Produkte anderen Kulturkreisen nahe zubringen.

Weiterführende Informationen/Kontaktadressen:

OSZ 2 SPN Abteilung Ernährung/Körperpflege Frau Hönig Makarenko Str. 8/9 03050 Cottbus Tel. 0355 866 943 4049 Fax. 0355 866 943 4049 www.osz2spn.de	Fleischerinnung Brandenburg-Süd Herr Teuscher Altmarkt 17 03046 Cottbus Cottbus Tel. 0355 23485 129 Fax. 0355 790307 129	IHK Cottbus Herr Lehmann Goethestr. 1 03046 Tel. 0355 365 Fax. 0355 26
--	--	---