



Aufgabe

Lest euch den unten stehenden Text durch und beantwortet folgende Fragen:

- Welche Voraussetzungen sollten Bewerber für den Beruf mitbringen?
- Wie lange dauert die Ausbildung?
- Welche Karrierechancen gibt es nach der Ausbildung?

Längst hat sich dieser traditionsreiche Berufszweig zu einem modernen Dienstleistungsgewerbe mit starker Hightech-Komponente gemausert, in dem sich alles um Genuss und Qualität dreht. Im Mittelpunkt der Aufgaben eines Fleischer-Fachgeschäfts stehen, neben der Beratung der Kunden, Auswahl und Beschaffung des „Rohmaterials“ sowie die anschließende Veredelung. Das reicht von der Herstellung traditioneller Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zur Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für private Partys, Empfänge oder andere große Veranstaltungen.

Als Fleischer/-in weißt du, woran man gutes Fleisch erkennt, wo man es herbekommt – auch unter Berücksichtigung des Tierschutzes, wie es zugeschnitten werden muss, damit es perfekt gelingt, und welches Teilstück für welches Gericht das Beste ist. In deinem Alltag nimmst du modernste Maschinen zur Hilfe, brauchst aber neben technischem auch handwerkliches Geschick. Außerdem helfen dir ein ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn sowie Organisations-talent. Eine gute Portion Serviceorientierung und Kreativität runden dein Profil ab.

Die dreijährige, duale Ausbildungszeit umfasst die betriebliche Ausbildung sowie Berufsschule und überbetrieblichen Unterricht. Bei entsprechenden Leistungen kannst du aber auch schneller ans Ziel gelangen.

Zusätzlich kannst du dich ab dem zweiten Ausbildungsjahr spezialisieren und dein Können vertiefen. Dafür stehen sechs Qualifikationsbausteine zur Wahl: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren sowie von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten. Danach geht's schnell aufwärts; Fleischer/-innen sind sehr stark nachgefragte Fachkräfte. Deshalb hast du nach der Ausbildung ausgezeichnete Beschäftigungschancen.

Für die weitere Karriere stehen dir viele Möglichkeiten offen, zum Beispiel:

- Selbstständige/r Fleischermeister/-in
- Verkaufs- oder Filialleiter/-in
- Betriebswirt/-in
- Fachbereichsleiter/-in für Fleisch- und Wurstwaren
- Fleischereitechniker/-in
- Lebensmitteltechnologe/-technologin

