AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Fleischer / Fleischerin

Sie zerlegen Fleisch, stellen Wurstwaren und Fertiggerichte her und beraten die Kundschaft: eine dreijährige duale Ausbildung mit Vergütung ab dem ersten Jahr.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.031 bis 1.276 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Fleischer und Fleischerinnen tun

Fleischer beurteilen die Qualität des Fleisches, zerlegen es und bereiten es für den Verkauf vor oder verarbeiten es zu Wurst, Gerichten und Konserven; je nach Stelle schlachten sie auch Tiere.

Zerlegen

Die Qualität des Fleisches beurteilen, es zerlegen und entbeinen und für den Verkauf vorbereiten.

Verarbeiten

Garen, wolfen, räuchern und würzen, um Wurst, Pökelwaren und Fertiggerichte herzustellen.

Verkaufen und bedienen

Produkte an der Theke präsentieren, Kunden beraten, Speisen für einen Catering-Service vorbereiten.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie gern handwerklich mit Messer und Schneidemaschinen arbeiten
- ✓ Sie Hygiene- und Tierschutzregeln fehlerfrei beachten
- ✓ Sie Geschmacks- und Geruchssinn für die Qualitätskontrolle haben
- ✓ Sie gern Kunden beraten und Produkte präsentieren

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie den Geruch von rohem Fleisch oder den Anblick von Blut schlecht ertragen
- – Sie nicht am Schlachten von Tieren teilnehmen möchten
- – Sie Kälte, Hitze und Feuchtigkeit schlecht ertragen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

06:00 **Dienstbeginn und Einweisung** : Der Ausbilder verteilt die Aufgaben des Tages und erinnert an Hygiene- und Sicherheitsregeln.

07:00 **Zerlegen und Entbeinen** : Fleischstücke mit Messern zerlegen, mit Handschuhen und Schutzschürze.

09:30 **Wurstherstellung** : Wolfen, würzen und Därme füllen, dann nach Rezept garen oder räuchern.

11:30 **Vorbereitung für den Verkauf** : Fleisch portionieren, würzen und marinieren, dann die Wursttheke bestücken.

13:30 **Kundenberatung** : Kundenfragen zu Produkten, Zubereitung und Lagerung beantworten.

15:00 **Reinigung und Kontrolle** : Maschinen und Räume reinigen, Temperaturen kontrollieren und Bestände notieren.

Zerlegen und Entbeinen | Wurstherstellung | Räuchern und Pökeln | Lebensmittelhygiene | Fertiggerichte

Beratung und Verkauf | Geschick | Sorgfalt | Hygienebewusstsein | Ausdauer | Kontaktfreude

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Die Grundlagen

- Hygiene und Lebensmittelrecht
- Tierkörper beurteilen und zerlegen
- Erste Brühwürste

2. Jahr

Herstellung

- Koch- und Brühwurst
- Braten und garfertige Produkte
- Zwischenprüfung

3. Jahr

Die Meisterschaft

- Pökelwaren, Hackfleisch, Verpackung
- 2 vom Betrieb gewählte Wahlqualifikationen
- Abschlussprüfung

Prüfungen und Abschluss

Zwischenprüfung vor Ende des zweiten Jahres: praktisch (höchstens 4 Stunden) und schriftlich (höchstens 150 Minuten). Abschlussprüfung (Gesellenprüfung): praktischer Teil mit 5 Aufgaben (höchstens 8 Stunden) und einem Gespräch von 15 Minuten, dann schriftlich in 3 Fächern. Abschluss je nach Betrieb von der HWK (Handwerkskammer) oder der IHK (Industrie- und Handelskammer).

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ Der Beruf verlangt Kraft zum Heben und Tragen von Tierkörpern, Verträglichkeit von Kälte, Hitze, Feuchtigkeit und intensiven Gerüchen und, im Schlachthof, starke Nerven.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierter Fleischer

Beschäftigung in der Fleischerei, in der Fleischindustrie, im Einzelhandel oder im Schlachthof.

MIT ERFAHRUNG

Weiterbildungen

Sich spezialisieren (Catering, Fertiggerichte) oder Techniker in der Lebensmitteltechnologie werden.

LANGFRISTIG

Fleischermeister oder Studium

Den Fleischermeister ablegen, eine eigene Fleischerei eröffnen oder bei vorhandener Hochschulzugangsberechtigung studieren.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-FLEISCHER-FLEISCHERIN/