

# Fleischer/-in



Fleischer/-innen sind verantwortlich für die Fleischversorgung der Bevölkerung. Je nach Schwerpunktsetzung sind Sie in verschiedenen Tätigkeitsbereichen eingesetzt.

## Tätigkeit

Ihre Hauptaufgabe als Fleischer ist natürlich das Schlachten von Tieren, die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie der Verkauf der Produkte. Aber auch die Zubereitung warmer Speisen für die heiße Theke sowie das Catering bei Veranstaltungen gehört zum Tätigkeitsfeld des Fleischers oder der Fleischerin. Sie arbeiten in unterschiedlichen Betrieben. Dazu gehören Fleischereifachgeschäfte, Schlachthöfe, der Einzelhandel, die Gastronomie, die Fleischwarenindustrie und der Fleischgroßhandel. Abhängig vom Betrieb haben Sie unterschiedliche Tätigkeitsschwerpunkte. In einem Schlachthof sind viele Arbeitsschritte automatisiert und meistens kommen Maschinen zum Einsatz. Das bedeutet in der Regel einen monotonen Arbeitsablauf. In kleineren Betrieben wie einem Fleischerfachgeschäft ist die Arbeit hingegen abwechslungsreicher, weil Sie viele unterschiedliche Tätigkeiten selbst und von Hand ausführen.

## Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden. Weitere Informationen zum Online-Anmeldeverfahren finden Sie **hier**.

## Unterricht am Oswald

Die Fleischer/-innen werden am Oswald im ersten Ausbildungsjahr an ein bis zwei Schultagen pro Woche beschult. Ab dem zweiten Ausbildungsjahr besuchen die Auszubildenden die Bezirksfachklasse am Berufskolleg Borken.

In insgesamt 14 Lernfeldern werden folgende Fächer unterrichtet:

### Berufsübergreifender Lernbereich

- Religionslehre
- Politik/Gesellschaftslehre
- Deutsch/Kommunikation
- Sport/Gesundheitsförderung

### Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsorganisation und Vermarktung
- Fleischgewinnung
- Fleischverarbeitung
- Fremdsprachliche Kommunikation
- Wirtschafts- und Betriebslehre

## Zusatzangebote am Oswald

Der Unterricht findet nicht nur in den Theorie- und Fachpraxisräumen der Schule statt, sondern auch durch die Kooperationen mit den Partnern der dualen Ausbildung an außerschulischen Standorten (Fleischereibetriebe, Gewürzfabriken, Fachmessen etc.).

## Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr wird durch eine Zwischenprüfung Ihr Kenntnisstand in der Theorie und in der Praxis festgestellt. Zum Ausbildungsende erfolgt eine schriftliche und praktische Abschlussprüfung vor einem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer. Bei guten Leistungen ist eine vorzeitige Teilnahme an der Prüfung möglich.

## Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss als Fleischer erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemein-bildenden Schulabschlusses (u.a. Fachoberschulreife) möglich.

## Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Berufsausbildung haben Sie viele Karrieremöglichkeiten. Sie können zum Beispiel eine Weiterbildung zum/zur Techniker/-in absolvieren oder die Meisterprüfung ablegen. Anschließend haben Sie unter anderem die Möglichkeit, ein attraktives Tätigkeitsfeld in der Produktentwicklung, in der Qualitätssicherung oder als Fachberater/-in zu finden.

## Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

### **Ihre Ansprechpartnerin am Oswald:**

Frau Wewering

E-Mail: [monika.wewering@das-oswald.de](mailto:monika.wewering@das-oswald.de)

### **Oder Sie wenden sich an:**

Die Arbeitsagentur bzw.  
das Berufsinformationzentrum (BIZ).

Online:

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)



Oswald-von-Nell-  
Breuning-Berufskolleg  
Bahnhofstraße 33  
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230  
Telefax: 02541 942323  
Email: [nbbk@kreis-coesfeld.de](mailto:nbbk@kreis-coesfeld.de)