

**DUALE AUSBILDUNG IM HANDWERKSBEREICH
DER FLEISCHERINNUNG OSTALB
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER GEWERBLICHEN SCHULE
SCHWÄBISCH GMÜND**

Die Lehre erfolgt nach dem dualen Prinzip, das heißt neben der Arbeit im Betrieb besucht der oder die Auszubildende die Gewerbliche Schule Schwäbisch Gmünd.

Die Lehrzeit beträgt in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Umständen – zum Beispiel bei überdurchschnittlichen Leistungen, bei einem Abschluss an einer Real- oder einer Berufsfachschule oder an einem Gymnasium – kann sie auf zwei Jahre verkürzt werden. Es ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Erwartet werden allerdings gute schulische Leistungen, besonders in den Fächern Deutsch und Rechnen.



Der Unterricht erfolgt im wöchentlichen, ca. 1 bis 2-tägigen Berufsschulunterricht. Die Ausbildung in BTW (Berufstheorie Werkstatt-„Wurstküche“) erfolgt in kleineren Gruppen zu gesonderten Terminen nach einem gesonderten Plan. Unterschieden wird zwischen der Grundstufe im ersten Jahr und den Fachstufen I und Fachstufe II für das zweite und dritte Jahr.

**DEINE
WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN
UND KARRIERECHANCEN
IM FLEISCHERHANDWERK**

Das Fleischerhandwerk bietet dir nicht nur eine Ausbildung mit Zukunft, sondern auch zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen. Hast du die Lehre erfolgreich abgeschlossen, stehen dir unterschiedliche Wege offen:

Meister/-in

Techniker/-in

Studium

Selbstständigkeit

Handelsbetriebswirt/-in

**Verkaufsleiter/in
im Nahrungsmittelhandwerk**

Handelsfachwirt/-in



**DIE AUSBILDUNGSBETRIEBE
DER FLEISCHERINNUNG OSTALB**

Baur Jochen
73434 Aalen-
Fachsenfeld
07366 7865

Behringer Heinz
73469 Riesbürg-
Pflaumloch
09081 3375

Beißwanger Dieter
73560 Böbingen
07173 2593

Bengelmann Markus
73479 Ellwangen
07961 3528

Blessing Ralf
73566 Bartholomä
07173 7504

Böhm e.K.
73441 Bopfingen
07362 7178

Brenner Karl
73434 Aalen-
Fachsenfeld
07366 7346

**Fuchs Richard
+ Patricia**
73479 Ellwangen
07961 52373

Köder GmbH
73433 Aalen-
Wasseralfingen
07361 71379

Greiner Roland
73553 Alfdorf
07172 329096

Ilg Martin
73491 Neuler
07961 52519

Kienhöfer Wolfgang
73453 Abtsgmünd-
Hohenstadt
07366 6355

Kirsch Rainer
73479 Ellwangen
07961 2322

Klozbücher Bernd
73479 Ellwangen-
Eggenrot
07961 7463

Kurz Michael
73434 Aalen-
Hofherrweiler
07361 42332

Lerch Hans-Peter
73447 Oberkochen
07364 6481

May Rudi
73486 Adelmansfelden
07963 840070

Maydl Johann
73432 Aalen-Ebnat
07367 2677

Mayer Thomas
73441 Bopfingen-
Oberdorf
07362 7447

Moser Hans
73492 Rainau
07965 650

Müller Joachim
73457 Essingen
07365 283

Paech Detlef
73547 Lorch
07172 7403

Rathgeb Hermann
73430 Aalen
07361 62324

Röhrle Gebhard
73460 Hüttlingen
07361 74792

Scheffel GmbH
73529 Schwäbisch Gmünd
07171 82565

Schenk Reiner-Alexander
73479 Ellwangen
07961 3696

Schenk Thomas
73489 Jagstzell
07967 6376

**Scherrenbacher Albert
GmbH**
73529 Schwäbisch Gmünd
07171 42574



Fleischerinnung Ostalb

Schirle Thomas
73557 Mutlangen
07171 71285

Schirle Josef
73463 Westhausen
07363 6142

Schlipf Martin
73463 Westhausen-
Jagsthausen
07363 3841

Schuster Claudia
73433 Aalen-
Wasseralfingen
07361 71551

Stütz Matthias
73453 Abtsgmünd
07366 921680

Uhl Christoph
73466 Lauchheim
07363 5316

Vetter Jürgen
73433 Aalen-
Wasseralfingen
07361 71587

Wagner Roland
73479 Ellwangen
07961 2296

Wahl Walter
73540 Heubach
07173 929356

Widmann GbR
73560 Böbingen
07173 6382



Fleischerinnung Ostalb



ERST LEHRE, DANN KARRIERE.

**Gute Zukunftsperspektiven
bietet dir das Fleischerhandwerk!**

DIE AUSBILDUNG ZUM/ZUR FLEISCHEREI-FACHVERKÄUFER/IN

Wie bei der Fleischerlehre dient auch bei Ausbildung zum/zur Fleischeri-Fachverkäufer/in das erste Lehrjahr als „berufsfeldbreite“ Grundbildung. Die Inhalte der gesamten Lehre sind in der Ausbildungsverordnung verankert:

1. Berufsbildung
2. Aufbau & Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz
4. Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung
5. Ausführen von Hygienemaßnahmen

11. Werbung und Verkaufsförderung
12. Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung
13. Beraten und Bedienen von Kunden
14. Verpacken und Ausliefern von Waren
15. Geld- und Geschäftsverkehr
16. Umgang mit Waren

Am Ende des zweiten Lehrjahres muß eine Zwischenprüfung absolviert werden. Nach dem dritten Lehrjahr dann die aus einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil zusammengesetzte Abschlussprüfung.

6. Anwenden lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften
7. Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich
8. Lagern und Kontrollieren von Waren
9. Umgang mit Kunden
10. Präsentieren von Waren und Dekorieren

Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung ist die Lehrzeit beendet. Aus der/dem Auszubildenden ist ein Fleischeri-Fachverkäufer oder eine Fleischeri-Fachverkäuferin geworden.

DIE AUSBILDUNG ZUM/ZUR FLEISCHER/IN

Während das erste Lehrjahr der beruflichen Grundbildung dient, stehen im zweiten und dritten Jahr die fachlichen Komponenten einschließlich der Spezialisierung in den letzten sechs Monaten im Vordergrund. In der Ausbildungsordnung sind die zu lernenden Kenntnisse und Fertigkeiten festgelegt:

1. Berufsbildungs, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau & Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Informations- und Kommunikationstechnik

12. Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
14. Herstellen von Pökelware
15. Herstellen von Hackfleisch, Verpacken
16. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Zusätzlich stehen dem Auszubildenden sechs Wahlqualifikationsbausteine zur Auswahl, aus denen er zwei belegen muss. Dies ermöglicht noch mehr Praxisbezug und eine noch zielgerichtetere Ausbildung als bisher.

6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
8. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
10. Kontrollieren und Lagern
11. Kundenorientierung, Beurteilen

Am Ende des zweiten Lehrjahres muß eine Zwischenprüfung absolviert werden. Nach dem dritten Lehrjahr 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 ein Fleischergeselle oder eine -gesellin geworden.

MODERNE FLEISCHEREITECHNIK KREATIVITÄT UND KOMPETENZ

Das Fleischerhandwerk ist ein modernes Dienstleistungsgewerbe mit starker Hightech-Komponente, in dem sich alles um Genuss und Qualität dreht. Dabei ist wichtig, dass du Seriosität ausstrahlst und die Kunden gut beraten kannst. Im Mittelpunkt deiner Aufgaben stehen auch die Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter, kontrollierter Herkunft sowie die anschließende Veredelung. Das reicht von der Herstellung traditioneller Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zur Entwicklung und Zubereitung neuer kulinarischer Ideen für Partys, Empfänge oder andere große Veranstaltungen.



Während der dreijährigen Ausbildung lernst du alles, was es zur Herstellung von Wurst, Schinken und anderen Fleischprodukten braucht. Dazu gehören neben der Verarbeitung und Veredelung auch die Bereiche Lebensmitteltechnologie, Qualitätssicherung und Hygiene sowie der Umgang mit moderner Fleischereitechnik. Im letzten Jahr der Ausbildung ist es zudem möglich, dass du dich spezialisierst. Hier stehen dir sechs Wahlqualifikationsbausteine zur Auswahl: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von Gerichten, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf sowie Verpacken von Produkten.