

## Fleischer/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Wo arbeitet man? Beschäftigungsbetriebe:

Fleischer/innen finden Beschäftigung in erster Linie in Betrieben des Fleischerhandwerks und in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie, in Einzelhandelsgeschäften und in Fleischgroßmärkten, in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben.

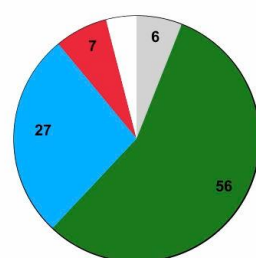
### Arbeitsorte:

Fleischer/innen arbeiten in erster Linie in Wurstküchen, Räucherräumen, Ausbein- und Zerlegeräumen sowie in Kühl- und Lagerräumen. Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch in Verkaufsräumen und in mobilen Verkaufswagen.

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)

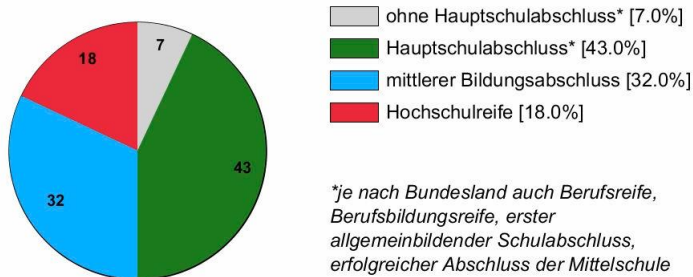


- ohne Hauptschulabschluss\* [6.0%]
- Hauptschulabschluss\* [56.0%]
- mittlerer Bildungsabschluss [27.0%]
- Hochschulreife [7.0%]
- Sonstige [4.0%]

*\*je nach Bundesland auch Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule*

Ausbildungsbereich Handwerk

Ausbildungsanfänger/innen 2017 (in %)



Ausbildungsbereich Industrie und Handel

*\*je nach Bundesland auch Berufsreife,  
Berufsbildungsreife, erster  
allgemeinbildender Schulabschluss,  
erfolgreicher Abschluss der Mittelschule*

### Worauf kommt es an? Anforderungen:

Sorgfalt (Umgehen mit leicht verderblichen Fleisch- und Wurstwaren), Handwerkliches Geschick (z.B. Zerlegen von Tierkörpern mit Messern und Spezialwerkzeugen), Geschicklichkeit und Auge-Hand-Koordination (z.B. beim Anrichten von Fleisch- und Wurstwaren oder beim Zerlegen, Auslösen, Zuschneiden von Fleisch), Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittel- und ggf. tierschutzrechtlicher Vorschriften).

### Schulfächer:

Mathematik (z.B. für die Berechnung der Anteile der einzelnen Zutaten), Biologie (z.B. für die Beurteilung von Schlachttierkörpern)

### Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

1. Ausbildungsjahr: € 500 bis € 765 (Handwerk\*), € 654 bis € 713 (Industrie\*)
2. Ausbildungsjahr: € 600 bis € 885 (Handwerk\*), € 706 bis € 801 (Industrie\*)
3. Ausbildungsjahr: € 750 bis € 1.085 (Handwerk\*), € 781 bis € 852 (Industrie\*)

\* je nach Bundesland unterschiedlich