



STIRNERSINN

KRONENMETZGEREI

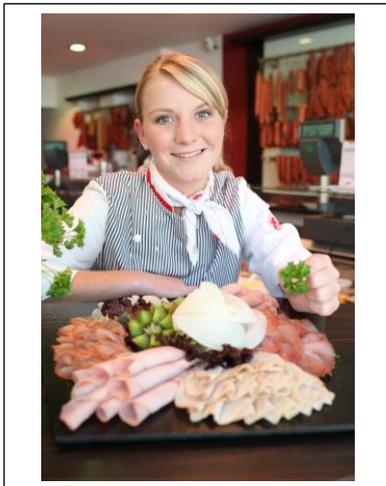
Fleischer/in

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte.

Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu.

Im Bereich Schlachten bilden wir nicht aus.



Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Azubis übernehmen den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren, zum Teil auch kleiner Gerichte. Sie beraten und informieren die Kunden über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten der Produkte. Zudem präsentieren und verpacken sie Fleischereierzeugnisse, dekorieren Auslagen und sorgen für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

Darüber hinaus bereiten sie Fleischprodukte und Snacks vor und stellen Feinkostsalate her.