



FLEISCHER/-IN

Ausbildungsschwerpunkte

- Zerlegung von Schwein und Rind, Teilstückzerlegung
- Koch- und Brühwurstherstellung
- Rohwurstherstellung
- Pökelei
- Räucherei (Heiß- und Kaltrauch)
- Wurstverpackung
- Fleisch- und Wurstexpedition

Anforderungen

- Realschulabschluss/guter Hauptschulabschluss
- handwerkliches Interesse und Geschick
- gute körperliche Verfassung und Belastbarkeit

weitere Informationen

Ausbildungsort:	Ludwigslust
berufliche Schule:	Ludwigslust
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsbeginn:	1. September

