



Fleischer/-in

Was lernt man bei uns?

Du lernst alles rund um die Waren, die wir herstellen. Ob Schnitzel, Salami, Würstchen oder Leberwurst, wir bringen Dir hier alles bei. Wir machen Dich fit für einen systemrelevanten Beruf.

Was solltest Du mitbringen?

handwerkliches Interesse, gute körperliche Verfassung, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Ausbildungsschwerpunkte

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

weitere Informationen

Schulabschluss mindestens:	Hauptschulabschluss
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsort Praxis:	Ludwigslust
Ausbildungsort Theorie:	Ludwigslust
Ausbildungsbeginn:	1. September