

Fleischergeselle

Metzgerei Ermler, Hauptstr. 27/1, 88356 Ostrach

„Der Fleischer ist ein Job – nur für coole Typen“, lacht Metzgermeister Wolfgang Ermler



Voraussetzungen: Das Interesse am Umgang mit Nahrungsmitteln, wie auch fürs Rechnen sollte vorhanden sein. Dieser Beruf ist geeignet für Frühaufsteher, besonders, wenn sie eine Kooperationsbereitschaft in sich tragen und Freude an der Teamarbeit haben. Der Spaß am Kochen erleichtert den Einstieg, wie auch die Kontaktfreudigkeit. Außerdem erfordert der Beruf High-Tech-Wissen, weshalb eine Begeisterung für Computertechnik vorteilhaft ist.

Besonderheit: Der Auszubildende steht neben der Betriebsleitung und begleitet alle Arbeitsbereiche – von der Zerlegung, über die Weiterverarbeitung zu bekömmlichen Wurstwaren, bis zum Kochen, Braten, und Backen. Die Herstellung von handwerklich hergestellten rohen und gekochten Schinken, sowie die Salamiherstellung, Fertiggerichte in Dosen und Gläser. Außerdem besteht die Möglichkeit, seine Leistung bei Wettbewerben zu messen, gerade beim Party-Service, im Plattenlegen und bei Grillspezialitäten.

Dauer: 3 Jahre, bei besonderer Leistung besteht die Möglichkeit einer Lehrzeitverkürzung

Anforderung: mindestens qualifizierter Hauptschulabschluss

Vorteil: Während der Lehrzeit findet ein Austausch in andere Betriebe statt, um zusätzliche Strukturen und Abläufe kennenzulernen. Die Ausbildung erfolgt nach dem Verband-Programm „1A Azubi-Plus“, was weitere Zusatzqualifikationen ermöglicht. Auf das geänderte Einkaufsverhalten hat sich der Betrieb mit vielen Fleischveredelungen und fertigen Produkten umgestellt, was einen besonderen Ausbildungsbereich darstellt. Nach Absprache ist ein Praktikum jederzeit möglich.

Weiterqualifizierung: Fleischermeister, Fleischtechniker (Lebensmitteltechniker), Betriebswirt, Betriebsleiter

Perspektiven: Sehr gut, auch für eine Selbständigkeit

Weitere Informationen unter info@metzgerei-ermler.de oder unter Tel.: 07585/2662