

Fleischer (m/w)

Standort: Suhl
Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsbeginn: 1. August
Berufsschule:
SBBZ Suhl/Zella-Mehlis
Unterricht: 1-2 Tage pro Woche

Steckbrief:

Du interessierst dich für Ernährung und magst Fleisch und Wurst? Du möchtest gern hochwertige Lebensmittel selbst herstellen? Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt in der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren. Du bist mitverantwortlich für die hohe Qualität der Rohstoffe und der fertigen Produkte. Du bereitest das Fleisch für die weitere Verarbeitung vor und überwacht die Produktion. Abschließend prüfst du, ob alle Waren unseren hohen Qualitätsansprüchen entsprechen.

Das sind deine Aufgaben:

- Beurteilung, Klassifizierung, Zerlegung von Fleisch und Vorbereitung der Teilstücke zur weiteren Verarbeitung
- Herstellung von Füllungen, Koch-, Brüh- und Rohwurst
- fachgerechte Lagerung der Rohstoffe und Bedienung und Reinigung der Produktionsanlagen
- Qualitätskontrolle

Wir erwarten von dir:

- mindestens einen guten Hauptschulabschluss
- konzentrierte und sorgfältige Arbeitsweise
- Sinn für Hygiene und Qualität
- technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- gute Rechenfertigkeiten

