



## Fleischer/-in

### Ausbildungsschwerpunkte

- Zerlegung von Schwein und Rind, Teilstückzerlegung
- Koch- und Brühwurstherstellung
- Rohwurstherstellung
- Pökelei
- Räucherei (Heißrauch, Kaltrauch)
- Fleisch- und Wurstexpedition
- Herstellung regionaler Spezialitäten

### Anforderungen

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

### Eckdaten

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

### berufliche Weiterbildung/Studium:

- Fleischermeister
- Fleischtechniker
- Fleischtechnologe

