

- Fleisch und Fleischwaren beurteilen und richtig lagern
- Handhabung und Ausführen der modernen Lebensmittelhygiene

DEINE LEHRZEIT: 3 Jahre

DEINE STÄRKEN

- Kreativität und Freude am Präsentieren von Fleisch und Wurstwaren
- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Menschen

DEINE ANSPRECHPARTNER

Infos rund um die Lehre:



Wo liegen meine Talente und Stärken?

Eine Potentialanalyse hilft dir weiter.

Wo: Berufsinformationszentrum (BIZ)

Rödlgasse 1, 3100 St. Pölten

T 02742/890-2701 oder -2702

www.wifi-biz.at

Landesberufsschule Hollabrunn

Josef Weisleinstraße 7, 2020 Hollabrunn

T 02952/2492, www.lbshollabrunn.ac.at

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

WKNÖ – Landesinnung Lebensmittelgewerbe, Berufsverband der Fleischer

Landsbergerstraße 1, 3100 St. Pölten

T 02742/851-19150 und 19152 | F 02742/851-19159

E dienstleister.nahrung@wknoe.at

www.wko.at/noe/lebensmittelgewerbe

Gestaltung: funkelblau Werbeagentur GmbH

Fotos: Eigentum der Landesinnung, © Helmut Lackinger

Grafiken "Schwein": © Neubau Welt

© St. Pölten 2012.

Die Fleischer 



FLEISCHVERARBEITUNG UND -VERKAUF

INFOS ZUR LEHRAUSBILDUNG

MACH DICH
SCHLAU!



HANDWERK
HAT GOLDENEN BODEN



FLEISCHVERARBEITER/-IN

DEIN BERUF

- Fachlich bezogene Werkzeuge/Maschinen warten, instand halten, desinfizieren und handhaben
- Tierhälften von Rind, Kalb, Schwein und Lamm/Kitz fachgerecht zerteilen und küchengerecht für den Verkauf sowie für die Weiterverarbeitung (z. B. Wurst- und Schinkenproduktion) laut dem Lebensmittelbuch vorbereiten
- Richtiges Lagern von Fleisch und Wurstwaren
- Alle Arbeitsschritte für die moderne Wurst- und Schinkenproduktion aneignen
- Handhabung und Ausführen der modernen Lebensmittelhygiene
- Kreative Gestaltung von halbfertigen Fleischprodukten sowie Wurst/Schinken auf Spiegel/Platten oder Brettern

DEINE LEHRZEIT: 3 Jahre

DEINE STÄRKEN

- Kreative handwerkliche Geschicklichkeit
- Technisches Verständnis

Die Fleischer



FLEISCHERVERKÄUFER/-IN

DEIN BERUF

- Fachlich bezogene Werkzeuge/Maschinen warten, instand halten, desinfizieren und handhaben
- Fleischteile und Nebenprodukte nach ihrer Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeit beurteilen
- Fleisch und Fleischwaren küchenfertig präsentieren
- Freundliches Bedienen und Beratung und Tipps bei der Küchenzubereitung geben
- Kreative Gestaltung von Fleisch und Wurstwaren auf Spiegel/Platten oder Brettern mit Obst- oder Gemüse garnierung
- Kalte und warme Imbisse herstellen und modern auf Platten, Tellern oder in Schälchen präsentieren

