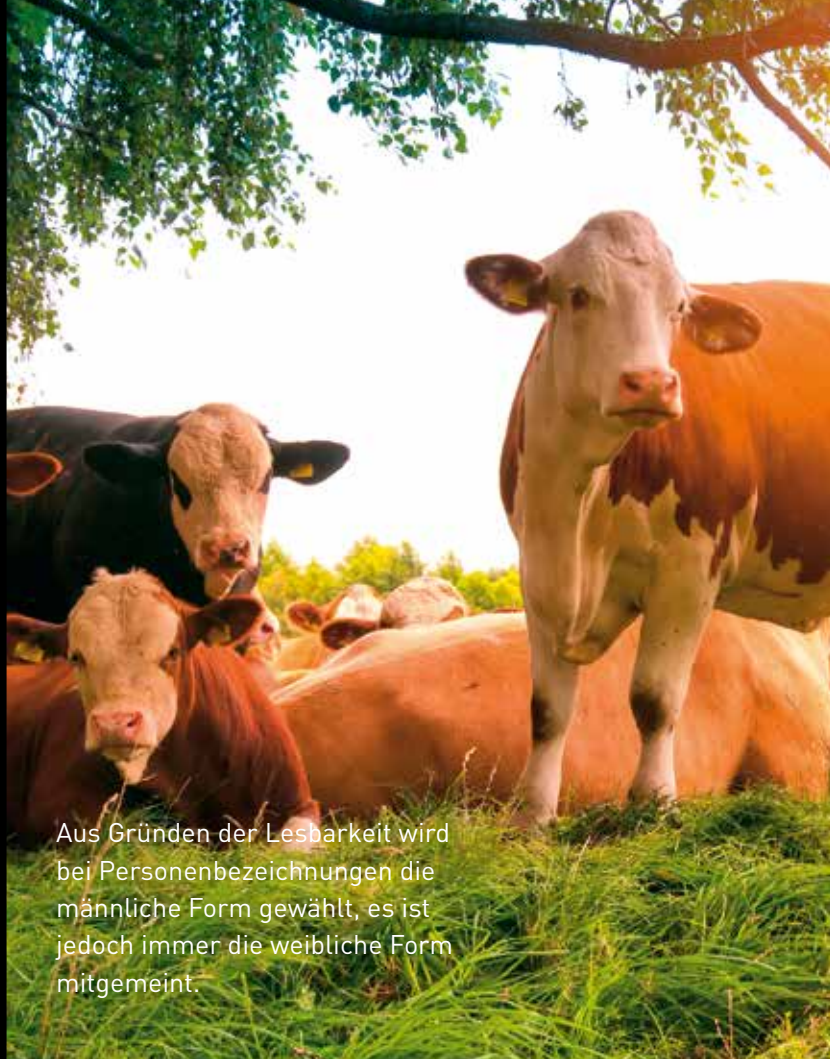




DIE EDEL- STYLER

Deine moderne Lehre
in der Fleischverarbeitung.
genusshelden.at

Carolin
Fleischerlehrling
Hüttenberg



Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form mitgemeint.

Unsere Kärntner Fleischer sind wahre Genusshelden. Aber warum?

- Die Kärntner Fleischer sind **stolze Fleischveredler**. Mit hoher Fachkompetenz und modernen Produktionsabläufen gehen sie respektvoll mit dem wertvollen Rohstoff Fleisch um.
- Fleischer verfügen über **großes Know-how**, legen größten Wert auf die **Herkunft der Rohstoffe** und stehen in engem Kontakt mit den Aufzuchtbetrieben und wissen daher genau über Fütterung und Haltung der Tiere Bescheid.
- Mit ihrem **handwerklichen Geschick** und modernen Veredelungstechniken sorgen unsere Fleischer für eine geschmackvolle Jause, ausgewählte Fleischteilstücke und hochwertigste Grillprodukte. Fleischer sind auch Experten für die Zubereitung und beraten ihre Kunden als wahre Profis.



Philipp
Fleischerlehrling
St. Paul im Lavanttal



Wenn du folgende Eigenschaften mitbringst, bist du bei den Kärntner Genusshelden genau richtig:

- Organisationstalent
- **Fleiß und technisches Verständnis**
- Lust Fleisch- und Wurstwaren zu entwickeln oder mit neuen Gewürzen zu veredeln
- Kraft und Feingefühl
- Sauberkeit beim Arbeiten
- **Wertschätzung der Ursprungsprodukte**
- Teamgeist
- hohe Hygieneansprüche

Welche Karrierechancen hast du?

- Fachkraft in der Produktion
- Produktionsleiter
- Filialleitung bei einem größeren Unternehmen
- Fachexperte z. B. als Fleischveredler oder als Fleischverkäuferin
- Fleischermeister
- Arbeiten in der Produktentwicklung und Forschung
- zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten national und international



Deine Lehre im Überblick:

- Duales Ausbildungssystem, **Lehrzeitdauer 3 Jahre**
- Du arbeitest in einem Lehrbetrieb und wirst parallel in der Berufsschule unterrichtet.
- Dauer Lehre mit Matura 4 Jahre
- Berufsschule (Jahresschule, ein Berufsschultag pro Woche)
- Fachpraktikum, Ernährungslehre und Lebensmittelkunde, Fachkunde und Fleischereitechnologie, allgemeine Wirtschaftslehre, ...

Wissenswertes, dein Know-how kann helfen!

Unsere Kärntner Fleischer stehen mit der Verwendung von **regionalen und heimischen Lebensmitteln** auch für einen **ökologisch-nachhaltigen Umgang mit unseren natürlichen Rohstoffen**. Als Jungfleischer bringst du frischen Wind in dieses schöne Handwerk.

Weitere Infos zum Berufsbild und zur Ausbildung findest du unter **genusshelden.at**.

DIE EDEL- STYLER

Deine moderne Lehre
in der Fleischverarbeitung.
genusshelden.at

Finde deine freie Lehrstelle in einem unserer Kärntner
Fleischereibetriebe und zähle zu den neuen Genusshelden!
Weitere Informationen findest du unter **genusshelden.at**.

Kontakt: Wirtschaftskammer Kärnten, Landesinnung Lebensmittelgewerbe
Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt | **T** 05 90 90 4 – 140, 145, 146
E innungsgruppe4@wkk.or.at | **W** genusshelden.at