

**FLEISCH
KÖNNER**
NIEDERÖSTERREICH

yes

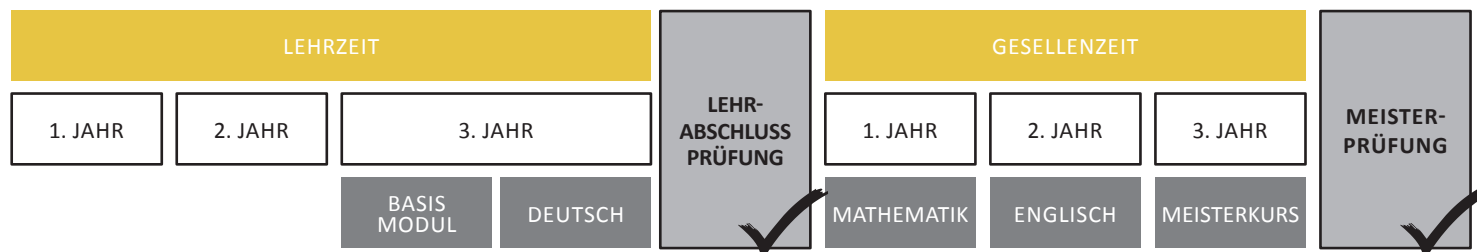
Fleischverarbeiter:in
Meister:in
mit Matura

KREATIV UND VOLLER MÖGLICHKEITEN – DEINE ZUKUNFT ALS FLEISCHVERARBEITER!
IN 6 JAHREN ZUM MEISTER MIT MATURA

WAS DICH ERWARTET:

- * Du lernst ein echtes Handwerk mit Tradition und Zukunft.
- * Du kannst deiner Kreativität freien Lauf lassen und Menschen mit deinen Kunstwerken begeistern.
- * Du arbeitest in einem Team, das Genuss lebt und Handarbeit schätzt.
- * Und das Beste: Du hast alle Möglichkeiten mit „Meister mit Matura“ – praktische Ausbildung und Matura in einem!

Ausbildung "Meister:in mit Matura"



Kursstart jeweils im Herbst, jeden Mittwoch (ausgenommen Feiertage und Ferienzeit), Die Kurse zur Berufsmatura sind kostenlos.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir gerne zur Verfügung:

Landesinnung NÖ der Lebensmittelgewerbe T +43 2742 851 19152 oder lebensmittel@wknoe.at.

So kombinierst du das Beste aus zwei Welten: Du sammelst Berufserfahrung, verdienst dein eigenes Geld und bleibst gleichzeitig für jede Weiterbildung oder ein Studium bestens vorbereitet.



DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Pflichtschulabschluss und Freude am Handwerk.
- Kreative und handwerkliche Geschicklichkeit
- Geruchs- und Geschmackssinn
- Die Fähigkeit selbstständig arbeiten zu können
- Teamgeist und Zuverlässigkeit

WAS ERWARTET DICH:

- Die Qualität der Tiere zu beurteilen
- Den Vorgang und die Durchführung einer Schlachtung
- Die verschiedenen Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischnebenprodukten (Marinieren, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen und Trocknen)
- Die richtige Lagerung der Fleisch- und Wurstwaren
- Die Arbeitsschritte der modernen Wurst- und Schinkenproduktion
- Die Zubereitung des Fleisches sowie der Wurstwaren nach speziellen Rezepturen
- Kreative Gestaltung von halbfertigen Fleischprodukten sowie Wurst / Schinken auf Spiegel / Platten oder Brettern
- Den Umgang mit fachlich bezogenen Werkzeugen, Gerätschaften und Maschinen sowie die gerechte Instandhaltung und Reinigung

IM BETRIEB:



IN DER BERUFSSCHULE:

- Du erhältst Einblick in die Lebensmittel-, Tier- und Fleischkunde sowie in die Ernährungslehre.
- Du übst Kalkulation, Betriebsabläufe und wie man Rezepte richtig berechnet.
- Du bekommst theoretisches Wissen über moderne Produktion, Nachhaltigkeit und Allergene.

WK NIEDERÖSTERREICH LANDESINNUNG NÖ DER LEBENSMITTELGEWERBE

Wirtschaftskammer-Platz 1

3100 St. Pölten

+43 2742 851 19152

lebensmittel@wknoe.at

<https://wko.at/noe/lebensmittelgewerbe>

LANDESBERUFSSCHULE HOLLABRUNN

Sonnleitenweg 2b

2020 Hollabrunn

Tel.: 02952 / 24 92

www.lbshollabrunn.ac.at

MEISTER MIT MATURA
DEINE AUSBILDUNG
MIT ZUKUNFT:



HIER FINDEST DU
DEINEN LEHRBETRIEB:



ALLGEMEINE INFOS
ZUR LEHRE:
WWW.LEHRE-RESPEKT.AT



STARTE JETZT DEINE KARRIERE – ALS FLEISCHVERARBEITER:IN MIT ZUKUNFT UND MATURA!