



Fleischer - Burgenland

Lehre im Fleischerhandwerk

Informationen zum Lehrberuf und zur Ausbildung

Im Fleischereigewerbe gibt es zwei Lehrberufe. Auf [BIC.at](#) finden Sie genaue Informationen zum Beruf des [Fleischverarbeiters](#) und [Fleischverkäufers](#). Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre und wird mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule.

In der [Ausbildungsordnung für Fleischverarbeiter](#) und der [Fleischverkauf-Ausbildungsordnung](#) ist geregelt, welches praktische und theoretische Wissen im Verlauf der Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule vermittelt werden muss. Für seine Tätigkeit erhält jeder Lehrling ein [Lehrlingseinkommen für Fleischverarbeiter](#) bzw. eine [Entschädigung für Lehrlinge im Fleischverkauf](#), die im Kollektivvertrag festgelegt sind.

Zu Fragen rund um die Lehrlingsausbildung im Fleischerhandwerk steht Ausbildern und Lehrlingen ein umfassendes Informations- und Serviceangebot zur Lehre im Fleischergewerbe ([Fleischverarbeitung](#) bzw. [Fleischverkauf](#)) zur Verfügung. Das Angebot umfasst folgende Infos, Formulare und Anmeldemöglichkeiten:

- Informationen zur [Berufsschulpflicht](#) und das [Anmeldeformular für die Berufsschule](#)
- Formulare zur Online-Anmeldung von [Lehrverträgen](#) oder [Lehrabschlussprüfungen](#)
- Informationen zur [vorzeitigen Beendigung von Lehrverhältnissen](#)

Berufsinformationen

Willst Du Fleischverarbeiter werden?

Starte Deine Lehre: Das Lehrberufs-Video zeigt, was Lehrlinge selbst zu sagen haben.

Informationsbroschüren zum Lehrberuf:

- [Niederösterreich](#)
- [Oberösterreich](#)
- [Salzburg](#)

Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten

Die WKO hat in Zusammenarbeit mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe individuelle Bildungspfade für die Beruf [Fleischer:in](#) erstellt.

Die Bildungspfade stellen eine Karriereplan dar, der entsprechend den persönlichen Bedürfnissen angepasst werden kann.

Stand: 05.09.2023