

KURZ & BÜNDIG



DEINE SKILLS

Mit Kreativität, Handwerk und Produktwissen erschaffst du einzigartige Produkte und Delikatessen! Was deine geschickten Hände erschaffen, begeistert jede:n Genießer:in.



FAKTEN & ZAHLEN

Im Jahr 2022 erlernten 333 Lehrlinge den Beruf als Fleischer:in. Bereits 34, also rund 10 Prozent, der Lehrlinge sind weiblich.



NACHHALTIG & REGIONAL

Regionale Bioprodukte und Zutaten von unseren Bauern aus der Region sind hoch im Kurs. Regionales Fleisch überzeugt nicht nur anspruchsvolle Konsument:innen, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag für gesunde und ressourcenschonende Ernährung.



Berufsschule Linz 10

Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz
0732 77 20 36600
bs-linz10.post@ooe.gv.at
www.bs-linz10.ac.at

WKO Oberösterreich Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz
05 90909 4151
lebensmittelgewerbe@wkooe.at
wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

**LEBE DEIN
TALENT**
DIE LEHRE.



MEINE LEHRE FLEISCHER:IN



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

FLEISCHER:IN



Du bist ein:e Meister:in des guten Geschmacks und beweist handwerkliches Geschick? Dann ist eine Lehre als Fleischer:in genau das Richtige für dich!

Kaum jemand weiß es: Das Berufsbild der Fleischer:innen hat sich in den letzten Jahren völlig verändert! Denn heute arbeitest du als moderne:r Fleischverarbeiter:in vor allem in der meisterhaften **Veredelung von Fleisch**.

Mit viel Kreativität, handwerklichem Geschick und ausgewählten Gewürzen „zauberst“ du leckere Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität.

WICHTIGSTE LEHRINHALTE



- Qualitätskontrolle der Schlachttiere
- Schlachtung und Aufbereitung der Fleischteile
- Aufbereitung des Fleisches für den Verkauf und die weitere Verarbeitung
- Der perfekte Cut für Fleischspezialitäten
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren
- Verpackung und Präsentation der Waren

WUSSTEST DU...



... dass Österreich beim Fleischkonsum europaweit auf Platz 5. liegt?

Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch der Österreicher:innen liegt 2023 bei knapp 44 kg Fleisch pro Jahr.

... dass Produktwissen und Herkunft von Fleisch immer gefragter werden?

Die Konsument:innen zeigen ein immer höheres Qualitätsbewusstsein bei Herkunft und Verarbeitung von Fleisch und Wurstwaren. Vor diesem Hintergrund genießen modern ausgebildete Fleischverarbeiter:innen einen immer höheren Stellenwert als Experten und Expertinnen des guten Geschmacks.

... dass Leberkäse nichts mit Leber zu tun hat?

Der Name leitet sich von „Laib“ ab, der bis heute bestehenden Form. „Käse“ kommt vom bayerischen Begriff „Kas“, der auch eine feste Fleischmasse bezeichnen kann.

WAS DU MITBRINGST...



Du arbeitest gerne mit Lebensmitteln und beste Qualität und feiner Geschmack sind für dich das A und O. Dein **handwerkliches Geschick** und dein **guter Geschmackssinn** lassen kreative Produktkreationen entstehen, die deine Kundinnen und Kunden begeistern.


Neben der Arbeit mit den Fleischwaren hast du auch Freude am **Umgang mit Menschen** im Verkauf und Einkauf. Du hast ein Auge für die perfekte Präsentation von Lebensmitteln - sei es bei der professionellen Warenpräsentation im Laden oder beim Catering.

KARRIERE CHANCEN



Dein Lehrabschluss und deine Fachkenntnisse sind auf dem Arbeitsmarkt gefragter denn je! Parallel zur Berufsschule mit **dreijähriger Lehrzeit** hast du die Möglichkeit, die **Matura** zu machen.

Nach erfolgreichem Lehrabschluss stehen dir zahlreiche Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten offen. Von der Arbeit als Metzgermeister:in bis hin zum Produktdesign für Fleischwaren - die Karrieremöglichkeiten sind vielfältig.


Lehrdauer
3 Jahre



CHECK DIR
DEINE LEHRE

