ARBEITEN IM FLEISCHERHANDWERK

BERUFE MIT TRADITION UND ZUKUNFT

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

FLEISCHER-INNUNG HOF-WUNSIEDEL –
BESTE FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS DER REGION

Die Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel, eingebettet in die Genussregion Oberfranken, präsentiert sich als regional starker Verband heimischer Metzgereien, die auf eine lange und reiche Tradition zurückblicken. Für die Qualität und Leistungsfähigkeit des Fleischerhandwerks bürgt die f-Marke, ein „Einkaufswegweiser" für Frische und Service aus Meisterhand. Metzgereien mit dem roten f-Zeichen garantieren sicheren Fleischgenuss: So muss der Betriebsinhaber nicht nur in der Handwerksrolle als Meister eingetragen und Mitglied der Fleischer-Innung sein, sondern den Betrieb auch unter handwerklichen Gesichtspunkten als Fleischerfachgeschäft führen. Dazu zählen u. a. ein großes Sortiment qualitativ hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren sowie die individuelle und fachkundige Beratung der Kunden.

Unsere Metzgereien überzeugen durch:

- frisches Fleisch aus der Region, oft aus eigener Schlachtung
- individuelle Herstellung der Produkte durch Fachpersonal
- regionale Spezialitäten

Handwerkliche Verarbeitung und strenge Qualitätskontrollen, meisterliche Kompetenz und fachkundige Beratung, dafür steht das Fleischerhandwerk, dafür stehen die Mitgliedsbetriebe der Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel. In enger und nachhaltiger Zusammenarbeit mit hiesigen Landwirten aus der Region garantieren wir die Nachverfolgbarkeit und Frische unserer Fleisch- und Wurstwaren – für beste Qualität und grenzenlosen Genuss aus der Region und für die Region.

AUSBILDUNG IM METZGERHANDWERK
VIELFÄLTIGE BESCHÄFTIGUNGS- UND AUFSTIEGSMÖGLICHKEITEN

Von alters her steht das Fleischerhandwerk für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Wer sich heute entschließt, eine Ausbildung als Fleischer/in oder Fleischerei-Fachverkäufer/in zu beginnen, entscheidet sich für einen gleichermaßen modernen wie traditionellen Ernährungsberuf in einem der bedeutendsten und personalstärksten Handwerkszweige. Zu den Trumpfkarten des Fleischerhandwerks gehören Kreativität und Teamarbeit ebenso wie Dienstleistungs- und Servicedenken.

Da sich die Branche schon immer bemüht, Jugendlichen eine Lehrstelle zu bieten, bestehen große Chancen, einen Ausbildungsplatz zu finden. Um die Arbeit im Metzgerhandwerk kennenzulernen und sich aus erster Hand über die jeweiligen Tätigkeitsbereiche zu informieren, empfiehlt sich ein vorheriges Betriebspraktikum. Nach der Abschlussprüfung bestehen beste Aussichten auf eine feste Anstellung als qualifizierte Fachkraft.

Vielfältige Beschäftigungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, eine gute Bezahlung bereits in der Lehre und ein sicherer Arbeitsplatz im Handwerk kennzeichnen die Zukunftsperspektiven. Nach Abschluss der Ausbildung gibt es zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten – und die Chance, vom Lehrling zum Unternehmer zu werden und z. B. als Fleischermeister erfolgreich in die Selbstständigkeit zu starten.

FLEISCHER/IN –
EXPERTEN FÜR FRISCHE UND QUALITÄT

Die während der dreijährigen dualen Ausbildung zu lernenden Kenntnisse und Fertigkeiten umfassen:

- Berufsbildungs-, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- Umweltschutz
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Kontrollieren und Lagern
- Kundenorientierung, Beurteilen
- Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen
- Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst
- Herstellen von Pökelware
- Herstellen von Hackfleisch, Verpacken sowie das Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen

Zusätzlich stehen sechs Wahlqualifikationsbausteine zur Auswahl:

- Schlachten
- Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren
- Herstellen von Gerichten
- Veranstaltungsservice
- Kundenberatung und Verkauf
- Verpacken von Produkten

FLEISCHEREIFACHVERKÄUFER/IN –
DAMIT DER LADEN LÄUFT

Inhalte der dreijährigen dualen Ausbildung sind:

- Berufsbildung
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz
- Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung
- Ausführen von Hygienemaßnahmen
- Anwenden lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften
- Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich
- Lagern und Kontrollieren von Waren
- Umgang mit Kunden
- Präsentieren von Waren und Dekorieren
- Werbung und Verkaufsförderung
- Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung
- Beraten und Bedienen von Kunden
- Verpacken und Ausliefern von Waren
- Geld- und Geschäftsverkehr
- Umgang mit Waren

Mehr über unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Für Fragen rund um das Metzgerhandwerk stehen die Mitarbeiter/innen der Innungsgeschäftsstelle mit ihren angeschlossenen Fleischerfachgeschäften gern zur Verfügung.

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Hohe Str. 20 · 95030 Hof
Tel.: 09281 67479 · Fax: 09281 628374
fleischer-innung-hof@t-online.de
www.fleischer-innung-hof-wunsiedel.de

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS Media Tools A/S • 45734 • www.jsdeutschland.de