

## **Ausbildung zum / zur:** **Fleischer / Fleischerin**

Die Azubis in diesem Ausbildungsberuf sind für uns die Fachleute für die Vorbereitung von Fleisch- und Wurstwaren für den Verkauf an der Bedienungstheke. Handwerkliches Geschick bei der Herstellung von Spezialitäten geht einher mit kaufmännischem Fingerspitzengefühl z.B. bei der Warenbestellung und der Fähigkeit einen guten Kontakt mit den Kunden an der Theke aufzubauen.

Als Fleischer/in werden Sie zusätzlich sowohl durch innerbetriebliche Schulungen in Kleingruppen in den Filialen als auch durch den regelmäßigen Betriebsunterricht bei der REWE-Dortmund fit gemacht für Ihren späteren Einsatz als Fachkraft.

Neben den sicheren Arbeitsplätzen bei REWE Ihr kaufpark bietet der Beruf beste Arbeitsmarktchancen und gute Aufstiegsmöglichkeiten z.B. als Leiter/Leiterin einer Fleischabteilung. Nach einer Weiterbildung als Fleischermeister/in und einer Zeit der Bewährung in der Funktion als Leiter/in einer Fleischabteilung ist auch der Aufstieg zum/zur Fleischfachberater/in möglich, der/die als Fachvorgesetzte/r die Fleischabteilungen eines Bezirkes mit ca. 12 Filialen betreut.

Zum Berufsbild haben wir hier für Sie nachfolgend alle Informationen übersichtlich und stichwortartig aufgeführt:

### **Tätigkeitsmerkmale:**

- Misch Tätigkeit aus Herstellung von Fleisch- und Wurstzeugnissen sowie beratender und verkaufender Tätigkeit in modernen Supermarktfilialen mit hohem Frischwarenanteil
- Gekennzeichnet durch selbständiges Arbeiten und eigene Verantwortungsbereiche
- Disposition von Ware unter betriebswirtschaftlichen und verkäuferischen Gesichtspunkten
- Warenaufbau und Warenplatzierung unter verkaufsfördernden Aspekten

### **Ausbildungsinhalte:**

- Kennenlernen des Fleisch- und Wurstsortiments
- Verkaufsfertige Zerlegung von Fleischstücken
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren sowie Spezialitäten
- Warenbestellung und Warenlagerung
- Kundenberatung, Warenplatzierung und Verkaufsförderung
- Arbeitsschutz und Hygienevorschriften

### **Wahlqualifikation**

- Kundenberatung und Verkauf
- Herstellen von Gerichten

### **Prüfung:**

#### **Abschlussprüfung vor der Industrie- und Handelskammer**

- Prüfungsgebiete in Warenwirtschaft und Produktion, Betriebswirtschaftliches Handeln, Wirtschafts- und Sozialkunde sowie praktische Prüfung

### **Ausbildungsdauer:**

- 3 Jahre

### **Berufsschule:**

- in Wohnortnähe 1-2 mal wöchentlich

### **Berufsbezogener Lernbereich**

- Betriebsorganisation und Vermarktung
- Fleischgewinnung
- Fleischverarbeitung
- Fremdsprachliche Kommunikation

### **Berufsübergreifender Lernbereich**

- Deutsch/Kommunikation
- Religionslehre
- Sport/Gesundheitsförderung
- Politik/Gesellschaftslehre

### **Ausbildungsort:**

- In rund 120 Filialen in ganz Nordrhein-Westfalen, darunter spezielle Ausbildungsfilialen mit Fleischermeister/-in als Ausbilder/-in

### **Betriebsunterricht:**

- Regelmäßig in Kleingruppen in einer Filiale sowie bei der REWE-Dortmund

### **Arbeitszeit:**

- 37,5 Stunden in der Woche

**Ausbildungsvergütung:**

- 1. Ausbildungsjahr = € 765,00
- 2. Ausbildungsjahr = € 850,00
- 3. Ausbildungsjahr = € 970,00

**Tätigkeitsarten und Aufstiegsmöglichkeiten:**

- Fleischer/-in als Ladenmetzger/-in oder Springermetzger/-in
- Abteilungsleiter/-in  
**nach Qualifizierung als Fleischermeister/-in**
- Fleischfachberater/-in

**Weiterbildung:**

- Fachbezogene Seminare und Schulungen,
- Meisterlehrgang

**Voraussetzungen:**

- Mindestens Hauptschulabschluss 10a
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis

**Bitte bewerben Sie sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen an unten  
aufgeführte Adresse**

Michael Brücken kaufpark GmbH & Co OHG

Postfach 4 60

58004 Hagen

Tel.: 0 23 31 / 300-293

**Infotelefon**

0 23 31 / 300-293 Frau Scheidt

0 23 31 / 300-367 Frau Sander

Mo.-Do. 8.30h - 16.00h, Fr. 8.30h - 14.30h