



Fleischerei Richter GmbH & Co. KG
Frau Kathrin Richter (Personalmanagement)
Breitscheidstraße 1
02708 Löbau

Telefon: 03585 86740
Mail: k.richter@fleischerei-richter.de

www.fleischerei-richter.de

Lehrinhalte für die Ausbildung Fleischer/in

1. Lehrjahr

Warenkunde von Schlachttierkörpern im Bereich Schwein / Lamm

- Beurteilen und Klassifizieren von Schlachttierkörpern
- Bewerten der Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch
- Durchführen unterschiedlicher Zerlegungsmethoden und Zuschnitte
- Benennen von Qualitätsmerkmalen im Bereich (Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)
- Grundkenntnisse für geeignete Verwendungsmöglichkeiten

Umgang mit Waren unter Berücksichtigung der hygienischen Aspekte

- Grundkenntnisse im Bereich der Mikrobiologie
- Aneignung und Umsetzung der relevanten Hygienevorschriften
- Richtiger Umgang mit den Rohstoff Fleisch bei der Lagerung (Kühlen, Gefrieren, Vakuumieren)
- Grundkenntnisse im Bereich des Wareneingangs und der Qualitätssicherung

Erstellen von Reinigungskonzepten unter Verwendung von Reinigungsmitteln

- Die korrekte Anwendung von Reinigungsmitteln
- Ausfüllen von Reinigungsplänen
- Grundkenntnisse über die Gefahren und Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln
- Richtiger Umgang mit den Reinigungsanlagen im Zusammenspiel der Betriebsreinigung von Maschinen und Anlagen

Grundkenntnisse im Umgang mit Maschinen und Arbeitsgeräte für die Zerlegung

- Bedienen von Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Richtige Handhabung im Umgang von Arbeitsgeräten unter Beachtung der Arbeitssicherheit und Unfallverhütung
- Grundkenntnisse im Bereich der Pflege und Wartung

Anfertigen von Produkten im Bereich der Fleischerzeugnisse

- Auswählen und Beurteilen geeigneter Rohstoffe für die Hackfleischherstellung
- Aneignung der Technologie unter Beachtung produktrelevanter Rechtsvorschriften zur Hackfleischherstellung
- Auswählen und Beurteilen geeigneter Rohstoffe für die Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse
- Aneignung der Technologie unter Beachtung produktrelevanter Rechtsvorschriften zur Herstellung küchenfertiger Erzeugnisse

2. Lehrjahr

Grundlagen der Ernährungslehre im Bezug auf Fleisch und Fleischerzeugnissen

- Grundkenntnisse über Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen und deren ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung
- Ermitteln von Energie und Nährstoffbedarf

Warenkunde von Schlachttierkörpern im Bereich Rind

- Beurteilen und Klassifizieren von Schlachttierkörpern
- Bewerten der Zusammensetzung des Rohstoffes Fleisch
- Durchführen unterschiedlicher Zerlegungsmethoden und Zuschnitte
- Benennen von Qualitätsmerkmalen im Bereich (Geschlecht, Reifegrad, Fleisch-, Fettgewebs-, Knochen- und Bindegewebsanteil, Fleischfarbe, Faserstruktur)
- Grundkenntnisse für geeignete Verwendungsmöglichkeiten

Anfertigen von Produkten im Bereich der Roh- und Kochpökelfleischwaren

- Bedienen von Maschinen und Anlagen für die Roh- Kochpökelfleischwarenproduktion unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Auswahl von Rohstoffen und Rezepturen unter Berücksichtigung der technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben
- Erkennen und Bewerten von auftretenden Fehlern oder Qualitätsmängeln im Bereich der Herstellung
- Aneignen und Umsetzen der verfahrenstechnischen Grundlagen für die Erzeugung von Roh- und Kochpökelfleischwaren

Anfertigen von Produkten im Bereich der Kochwurst

- Bedienen von Maschinen und Anlagen für die Kochwurstproduktion unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Auswahl von Rohstoffen und Rezepturen unter Berücksichtigung der technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben
- Erkennen und Bewerten von auftretenden Fehlern oder Qualitätsmängeln im Bereich der Herstellung
- Aneignen und Umsetzen der verfahrenstechnischen Grundlagen für die Erzeugung von Kochwurst

Anfertigen von Produkten im Bereich der Brühwurst

- Bedienen von Maschinen und Anlagen für die Brühwurstproduktion unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Auswahl von Rohstoffen und Rezepturen unter Berücksichtigung der technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben
- Erkennen und Bewerten von auftretenden Fehlern oder Qualitätsmängeln im Bereich der Herstellung
- Aneignen und Umsetzen der verfahrenstechnischen Grundlagen für die Erzeugung von Brühwurst

3. Lehrjahr

Anfertigen von Produkten im Bereich der Rohwurst

- Bedienen von Maschinen und Anlagen für die Rohwurstproduktion unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Auswahl von Rohstoffen und Rezepturen unter Berücksichtigung der technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben
- Erkennen und Bewerten von auftretenden Fehlern oder Qualitätsmängeln im Bereich der Herstellung
- Aneignen und Umsetzen der verfahrenstechnischen Grundlagen für die Erzeugung von Rohwurst

Umgang mit Waren unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte

- Erweiterung der Grundkenntnisse im Bereich der Mikrobiologie
- Erkennen und Analysieren von Gefahren und kritischen Punkten im Bereich der Lebensmittelhygiene
- Anwenden von Verpackungen unter Berücksichtigung mikrobiologischer, technologischer, ökologischer und wirtschaftlicher Aspekte
- Eigenständiges Kontrollieren von Waren auf Qualität und Zustand

Anfertigen von Produkten im Bereich der Feinkost sowie Imbiss

- Bedienen von Maschinen und Anlagen für die Feinkost- und Imbissproduktion unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Auswahl von Rohstoffen und Rezepturen unter Berücksichtigung der technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben
- Erkennen und Bewerten von auftretenden Fehlern oder Qualitätsmängeln im Bereich der Herstellung
- Aneignen und Umsetzen der verfahrenstechnischen Grundlagen für die Erzeugung von Feinkost- und Imbisswaren

Gewinnung von Rohstoffen

- Beurteilen von Schlachtvieh nach ihren Ernährungs- und Gesundheitszustand
- Schlachten von Nutztieren unter Berücksichtigung des Tierschutzes, Arbeitssicherheit und der Auswirkung der Fleischqualität
- Bedienen von Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften
- Bearbeiten von Innereien und Schlachtnebenprodukten für deren weitere Verwendung

Herstellen und Kalkulieren von Gerichten und besonderen Fleisch und Wurstwaren

- Eigenständiges Erarbeiten von Rezepturen und Zusammenstellen von Rohstoffen für die Erzeugung besonderer Fleisch und Wurstwaren
- Planen von Herstellungsprozessen im Team durch die Erarbeitung von Arbeitsabläufen
- Beurteilen von hergestellten Erzeugnisse unter Beachtung der jeweiligen Technologien
- Erstellen von Kalkulationen bezüglich Arbeitszeit, Rohstoffpreisen
- Berechnen von Analysewerten

Aktives Präsentieren von Gerichten sowie Fleisch und Wurstwaren

- Zusammenstellen von Buffets unter Berücksichtigung diverser Kundenwünsche
- Beraten und Informieren von Kunden über Erzeugnisse aus eigener Herstellung
- Verwendung verkaufsfördernder Aspekte von Etiketten und Verpackungen