

Die Ausbildungsbetriebe erwarten in der Regel den Hauptschulabschluss.

Ähnliche Berufe:

- An unserer Schule werden auch Auszubildende anderer Berufe mit ähnlichen Tätigkeiten ausgebildet:
- Berufe im Bäckerhandwerk
 - Berufe in der Gastronomie und Hotellerie, hierzu bieten wir auch das neue Berufsprüfungsjahr „Gastronomie und Hotellerie“ an (siehe besonderes Falblatt und Website).

Zusatzqualifikationen

Bei entsprechenden Leistungen können Sie bei uns im Rahmen Ihrer Ausbildung den Haupt- oder Realschulabschluss erlangen.

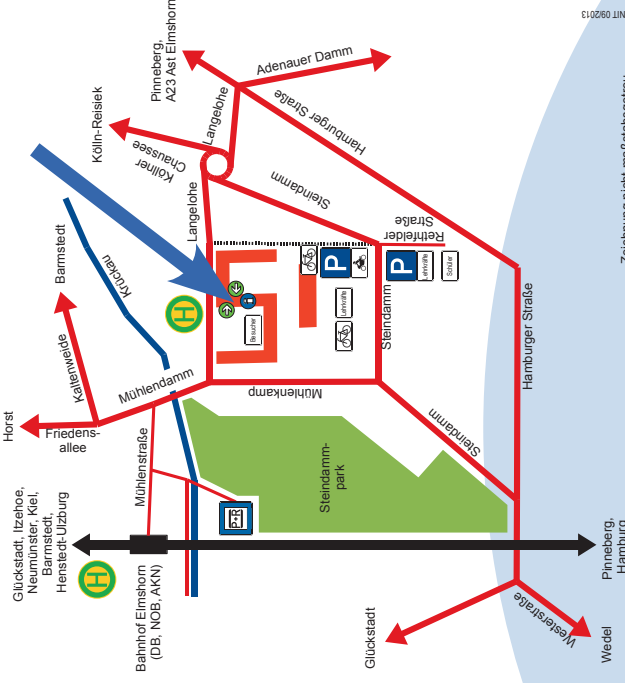
Sie können ein besonderes Englischzertifikat basierend auf einer Konformitätserklärung zum Qualitätsmanagementsystem (DIN EN ISO 9002) erwerben. Die erforderlichen Kenntnisse für diese freiwillige Zusatzprüfung werden im laufenden Englischunterricht vermittelt.

Und nach der Ausbildung?

Neben den betrieblichen und berufsbezogenen Fortbildungsmöglichkeiten (z. B. Meisterprüfung) stehen Ihnen bei uns im Hause zahlreiche Vollzeitschulen offen. Beispielsweise können Sie je nach Ihrer bisherigen Schulausbildung in ein bis drei Jahren die Fachhochschulreife oder die Allgemeine Hochschulreife erreichen. Besonders gute Voraussetzungen haben Sie dann in der Fachrichtung Ernährung des

Beruflichen Gymnasiums, aber auch in der Fachoberschule und in der Berufsoberschule.

Ihr Weg zu uns



Zeichnung nicht maßstabsgetreu



**Berufliche Schule
Elmshorn**
Europaschule

**Berufliche Schule des Kreises Pinneberg in
Elmshorn, Europaschule**

Telefon: 04121-4728-0
 Fax: 04121-4728-45
 E-Mail: info@bs-elmshorn.de
 Web: www.bs-elmshorn.de
 Anschrift: Langelohstraße 4
 25377 Elmshorn

Stand: 01/2014



**Berufliche Schule
Elmshorn**
Europaschule

Berufsschule für Auszubildende im Fleischerhandwerk



Fleischer/in

Fleischereifachverkäufer/in

Aufgaben und Bildungsziel

Fleischer/in und Fleischereifachverkäufer/in sind anerkannte Ausbildungsberufe.

Im Rahmen Ihrer Ausbildung in einem dieser beiden Berufe erwerben Sie die erforderlichen Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule.

Beide Ausbildungen dauern in der Regel drei Jahre und schließen mit bestandener Abschluss- bzw. Gesellenprüfung ab.

Unser Konzept

Der Berufsschulunterricht wird von Lehrkräften geleitet, die selbst über Erfahrung in der Fleischwirtschaft verfügen.

Moderne Betriebe brauchen als Mitarbeiter/innen nicht nur „Befehlsempfänger“, sondern Mitarbeiter/innen, die gern zu ihrem Arbeitsplatz gehen, die sich mit ihrer Arbeit identifizieren und die miteinander im Team arbeiten können. Deshalb lernen wir beim Bearbeiten der einzelnen Lernfelder besonderen Wert auf eine enge Verzahnung von theoretischer Wissensvermittlung und praktischer Anwendung in der Lehrfleischerei.

Wenn Sie bereit sind, dieses Fachwissen zu erwerben, werden wir Ihnen gerne dabei helfen.

Fleischer/in

Je nach betrieblicher Ausrichtung (Schlacht- und Zerlegebetrieb, Fleischerfachgeschäft, Lebens-



Beratung und Verkauf



Räuchern von Würstchen



Anrichten von Aufschnitt



An der Rauchkammer

mitteleinzelhandel) variieren die beruflichen Tätigkeiten (z. B. Zerlegen von Schlachttieren, Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren oder Gerichten, Kundenberatung).

Aufgrund des breiten Spektrums an Einsatzmöglichkeiten sind Ihre beruflichen Perspektiven gut.

Fleischereifachverkäufer/in

Die Auszubildenden erlangen alle Kompetenzen um Kunden zu bedienen und zu beraten. Sie bilden das Bindeglied zwischen Produktion und der Kundschaft:

- als fachkundige/r Ansprechpartner/in
- um den wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobenen Qualitätsansprüchen zu genügen.

Nach abgeschlossener Ausbildung haben Sie beste Berufsaussichten. Gute Fleischereifachverkäufer/innen werden händeringend gesucht.

Unsere Erfolge ...

... entstehen durch eine gute Zusammenarbeit zwischen Betrieben, Auszubildenden und der Berufsschule. Seit Jahren nimmt die Berufliche

Schule Elmshorn regelmäßig an Berufswett-kämpfen des Fleischerverbandes Schleswig-Holstein teil.

Neben herausragenden Einzelplatzierungen in beiden Berufen in den vergangenen Jahren gewann unsere Schule diesen Nachwuchswettbewerb deutlich und erhielt die Auszeichnung „Beste Gewerbeschule in Schleswig-Holstein“.

Für die außergewöhnliche Werbewirkung, die unser jährlich durchgeführtes Projekt „Ochse am Spieß“ anlässlich des Wedeler Ochsenmarktes für das regionale Fleischerhandwerk hat, erhielten wir zusammen mit der Bezirksin-nung Pinneberg den „Rudolf-Kunze-PR-Preis“ vom Deutschen Fleischer-Verband.

Aufnahmevoraussetzungen

Sobald Sie einen Berufsausbildungsvertrag als Fleischer/in bzw. Fleischereifachverkäufer/in mit einem Ausbildungsbetrieb in unserem Bezirk (Kreise Pinneberg, Steinburg, Segeberg) abgeschlossen haben, besuchen Sie unsere Berufsschule.