

Lernfelder Fleischer

1	Orientieren im Beruf (Arbeitsschutz, Hygiene, Geräte)	1. Ausbildungsjahr
2	Beurteilen und zerlegen von Schlachttierkörpern (Schwein)	
3	Herstellen von Hackfleisch	
4	Herstellen küchenfertiger Erzeugnisse	
5	Informieren von Kunden (Ernährungslehre, Kundenberatung, Warenpräsentation)	
6	Beurteilen und Zerlegen von Rind	2. Ausbildungsjahr
7	Herstellen von Roh- und Kochpökelfwaren	
8	Herstellen von Kochwurst	
9	Herstellen von Brühwurst	
10	Herstellen von Rohwurst	3. Ausbildungsjahr
11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten	
12	Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren	
13	Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken	