



# Berufskolleg BORKEN

mit gymnasialer Oberstufe



**Berufsschule**

**Fachbereich**

**Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

**Fleischer/in**



## Fleischer Fleischerin

<b>Anerkannter Ausbildungsberuf</b>
<b>Duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)</b>
<b>3 Jahre Ausbildungsdauer</b>
<b>Betrieb, Berufsschule sowie überbetriebliche Lehrgänge als Lernorte</b>

### Ausbildungsprofil

Schwerpunkte der Tätigkeit im **Fleischerhandwerk** sind Betriebsorganisation und Vermarktung, Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung. Fleischer/innen arbeiten im Fleischerhandwerk, in Fleischereifach- und Einzelhandelsgeschäften, in der Fleischwarenindustrie, in Schlachthöfen, im Fleischgroßhandel und in Fleischzerlegebetrieben. Zur Wahrnehmung der genannten Aufgaben sind umfassende berufliche Fähigkeiten erforderlich, die sowohl technische als auch nahrungsgewerbliche Aufgabengebiete verbindet. Für die Vermarktung der produzierten Fleisch- und Wurstwaren und die möglichen Dienstleistungen sind darüber hinaus kaufmännische Fragestellungen zu berücksichtigen.

### Lernfelder

Um dieses Ziel zu erreichen, sind die Unterrichtsinhalte in der Berufsschule nach folgenden Lernfeldern unterteilt:

<b>1. Ausbildungsjahr</b>	
LF1	Einführen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin
LF2	Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm
LF3	Herstellen von Hackfleisch
LF4	Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
LF5	Informieren über Fleischereiprodukte
<b>2. Ausbildungsjahr</b>	
LF6	Beurteilen und Zerlegen von Rind
LF7	Herstellen von Roh- und Kochpökelfwaren
LF8	Herstellen von Kochwurst
LF9	Herstellen von Brühwurst
<b>3. Ausbildungsjahr</b>	
LF10	Herstellen von Rohwurst
LF11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten
LF12	Herstellen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren
LF13	Beraten von Kunden/Kundinnen, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

## Unterrichtsfächer

Die Inhalte der Lernfelder werden in folgenden Unterrichtsfächern vermittelt:

Lernbereiche/Fächer	
<b>Berufsbezogener Lernbereich</b> Wirtschafts- und Betriebslehre Betriebsorganisation und Vermarktung Fleischgewinnung Fleischverarbeitung	<b>Berufsübergreifender Lernbereich</b> Deutsch/Kommunikation Religionslehre Sport/Gesundheitsförderung Politik/Gesellschaftslehre
Differenzierungsbereich	

## Unterrichtsorganisation

Der Unterricht an der Berufsschule findet in Teilzeitform statt.

Auszubildende im Bildungsgang Fleischer/in haben in der Unter- und Mittelstufe einen bzw. zwei Unterrichtstage. In der Oberstufe findet der Unterricht an einem Tag pro Woche statt.

## Beratung

Selbstverständlich beraten wir Sie auch gern persönlich.

### Ihr Ansprechpartner für den Bildungsgang Fleischer/in

**E-Mail:** [Heiko.Platt@berufskolleg-borken.de](mailto:Heiko.Platt@berufskolleg-borken.de)

## Information

Weitere Informationen erhalten Sie jederzeit über unsere Homepage.

*[www.berufskolleg-borken.de](http://www.berufskolleg-borken.de)*

## Anmeldung

Informationen zur **zentralen** Anmeldung an Berufskollegs erhalten Sie unter folgender Internet-Adresse: *[www.berufskolleg-borken.de](http://www.berufskolleg-borken.de) – Link "Anmeldung"*

## Ihre Anmeldeunterlagen

### Für Ihre Anmeldung benötigen wir

1. die gedruckte und unterschriebene Anmeldebestätigung
2. den Berufsausbildungsvertrag (Kopie)
3. eine Kopie des letzten Halbjahreszeugnisses des laufenden Schuljahres bzw. des letzten erteilten Schulzeugnisses

*Wir beraten Sie gern!*

## Zusatzqualifikationen

Nach erfolgreicher Prüfung verfügen Sie über einen anerkannten Berufsabschluss. Sie erwerben mit dem Berufsabschlusszeugnis automatisch den Hauptschulabschluss. Den mittleren Schulabschluss (**Fachoberschulreife**) erreichen Sie, wenn Sie eine Berufsabschlussnote von mindestens 3,0 erreichen und die notwendigen Englischkenntnisse nachweisen (80 Stunden zusätzlich). Wenn sie bei den vorgenannten Bedingungen eine Berufsabschlussnote von mindestens 2,5 erreichen, erwerben Sie darüber hinaus die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe.

Darüber hinaus können Sie sich schulisch weiter qualifizieren und je nach Vorbildung ihre **Fachhochschulreife** erwerben.

Wir beraten sie während Ihrer gesamten Schulzeit durch verschiedene Angebote wie u.a. Auslandspraktika und Kontaktaufnahme zu Beratungsangeboten außerschulischer Kooperationspartner.

Wir bieten Ihnen in unserem Haus außerdem das **KMK Zertifikat im Fach Englisch**. Ihre Ansprechpartnerinnen für diese Zusatzqualifikation sind Stefanie Stuhr und Kerstin Schneider. Nehmen sie bitte direkten Kontakt über nachfolgende E-Mail Adresse auf:

**E-Mail:** Stefanie.Stuhr@berufskolleg-borken.de

**E-Mail:** Kerstin.Schneider@berufskolleg-borken.de

Ihr Ansprechpartner für die Zusatzqualifikation **Europaassistent/in (HWK)** ist Michael Wichert.

Nehmen sie bitte direkten Kontakt über nachfolgende E-Mail Adresse auf:

**E-Mail:** Michael.Wichert@berufskolleg-borken.de



Unsere langjährige erfolgreiche Zusammenarbeit mit zahlreichen Ausbildungsbetrieben und allen an der Ausbildung beteiligten Institutionen garantiert ein vielseitiges und zukunftsorientiertes Ausbildungsangebot. In den Ausbildungsbetrieben der Region und in unserer Berufsschule lernen Sie das theoretische und praktische Fachwissen für Ihre berufliche Zukunft.

Wir fördern und fordern mit zeitgemäßen pädagogischen Ansätzen die Lernenden und passen unser Bildungsangebot immer wieder an die aktuellen Bedürfnisse der Berufswelt an. Etwa 130 Lehrerinnen und Lehrer engagieren sich für Ihren Erfolg. Unsere Aufgabe sehen wir in der Vermittlung einer beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz.

Unsere Vielfalt -  
Ihre Stärke!

### Berufskolleg BORKEN

Josefstraße 10

46325 Borken

Tel 02861 90 99 0 - 0

Fax 02861 90 99 0 - 55

E-Mail: post@berufskolleg-borken.de

