



# Berufskolleg BORKEN

mit gymnasialer Oberstufe



**Berufsschule**

**Ernährungs- und Versorgungsmanagement**

**Fleischerin Fleischer**



## Fleischerin/Fleischer

|   |
|---|
| Anerkannter Ausbildungsberuf  |
| Duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) |
| 3 Jahre Ausbildungsdauer  |
| Betrieb, Berufsschule sowie überbetriebliche Lehrgänge als Lernorte   |

### 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 Kochpökelfleisch   |
| 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

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

Ihr Ansprechpartner für den diesen Beruf berät Sie gerne auch persönlich:



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

## Information

Aktuelle Informationen erhalten Sie über unsere Homepage:



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

## Anmeldung

Alle wichtigen Informationen für die Anmeldung haben wir für Sie zusammengestellt:



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

## Einzureichende Anmeldeunterlagen

- Gedruckte und unterschriebene Anmeldebestätigung
- Berufsausbildungsvertrag (Kopie)
- 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 Berufsschulabschlusszeugnis automatisch den Hauptschulabschluss. Den mittleren Schulabschluss (**Fachoberschulreife**) erreichen Sie, wenn Sie eine Berufsschulabschlussnote von mindestens 3,0 erreichen und die notwendigen Englischkenntnisse nachweisen (80 Stunden zusätzlich. Den entsprechenden Kursus bieten wir in jedem zweiten Schuljahr an.). Wenn Sie bei den vorgenannten Bedingungen eine Berufsschulabschlussnote von mindestens 2,5 erreichen, erwerben Sie darüber hinaus die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe.

Zusätzlich können Sie sich schulisch weiter qualifizieren und je nach Vorbildung Ihre **Fachhochschulreife** erwerben.

Während Ihrer gesamten Schulzeit bieten wir Ihnen verschiedene weitere Angebote wie z. B. Auslandspraktika sowie die Kontaktaufnahme zu Beratungsangeboten außerschulischer Kooperationspartner.



Wir bieten Ihnen in unserem Haus außerdem das **KMK Zertifikat im Fach Englisch**. Ihre Ansprechpartner für diese Zusatzqualifikation sind [Frau Stuhr](#) und [Frau Schneider](#). Nehmen sie bitte direkten Kontakt über eine der nachfolgenden E-Mail-Adresse auf:



[Stefanie.Stuhr@berufskolleg-borken.de](mailto:Stefanie.Stuhr@berufskolleg-borken.de)  
[Kerstin.Schneider@berufskolleg-borken.de](mailto:Kerstin.Schneider@berufskolleg-borken.de)

Ihre Ansprechpartnerin für die Zusatzqualifikation Europaassistent/in (HWK) ist Frau Kompa.

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



[Maureen.Kompa@berufskolleg-borken.de](mailto:Maureen.Kompa@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 115 Lehrerinnen und Lehrer engagieren sich für Ihren Erfolg. Unsere Aufgabe sehen wir in der Vermittlung einer beruflichen, gesellschaftlichen und personalen Handlungskompetenz.



### Berufskolleg BORKEN

Josefstraße 10  
46325 Borken  
Tel. 02861 90990-0

E-Mail: [post@berufskolleg-borken.de](mailto:post@berufskolleg-borken.de)



Homepage