

# Fleischer und Fleischerin

Fleischer und Fleischerinnen arbeiten in handwerklichen Fleischereien, Schlacht- und Zerlegebetrieben oder Fleischabteilungen von Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels.

[mehr Information ... Fleischer und Fleischerin](#)

Abschluss

Aufnahmevoraussetzungen

Dauer

Lernorte

Zugangsvoraussetzungen  
für die Ausbildung

**Gesellenbrief im Fleischerhandwerk**

Berufsausbildungsvertrag (Lehrvertrag)

3 Jahre (in Ausnahmefällen kann diese  
Ausbildungszeit verkürzt werden)

Ausbildungsbetrieb

Berufsschule Elmshorn

Überbetriebliche Ausbildungsstätten

Grundsätzlich wird keine bestimmte schulische oder  
berufliche Vorbildung rechtlich vorgeschrieben.

Die meisten Ausbildungsbetriebe setzen allerdings  
für ihr Ausbildungsangebot mindestens den  
Hauptschulabschluss voraus. Zudem sollten Sie  
handwerklich geschickt sein, Interesse an Farben  
und Freude an einer körperlichen Tätigkeit haben.

Allgemeine Informationen

Fleischer/-in ist ein offiziell anerkannter Ausbildungsberuf. Fleischer/-innen arbeiten in handwerklichen Fleischereien, Schlacht- und Zerlegebetrieben oder Fleischabteilungen von Unternehmen des Lebensmitteleinzelhandels.

Je nach Spezialisierung (Vereinbarung im Ausbildungsvertrag) umfasst das Tätigkeitsprofil zwei Ausbildungs- und Arbeitsschwerpunkte aus folgender Auswahlliste:

- Schlachten
- Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

- Herstellen von Gerichten
- Veranstaltungsservice
- Kundenberatung und Verkauf
- Verpacken von Produkten

Die Berufsausbildung erfolgt im Ausbildungsbetrieb und bei uns in der Berufsschule. Im Berufsschulunterricht erhalten Sie als angehende Fleischer/-innen das notwendige berufsspezifische Fachwissen.

Während Ihrer dreijährigen Ausbildungszeit arbeiten Sie im Ausbildungsbetrieb mit und erlernen so die notwendigen praktischen Fertigkeiten. Im Berufsschulunterricht erhalten Sie das entsprechende Fachwissen für den Fleischerberuf. Dabei wird auf die enge Verzahnung von theoretischer Wissensvermittlung und praktischer Anwendung (in der Lehrfleischerei) besonderer Wert gelegt. Dadurch gewährleisten wir, dass theoretische Inhalte anhand von konkreten beruflichen Arbeitssituationen und praktischen Versuchen leichter erschlossen werden können. Umgekehrt ergeben sich bei der praktischen Erarbeitung von Aufgabenstellungen in der Lehrfleischerei Fragestellungen, die im theoretischen Unterricht aufgearbeitet werden können.

## Bildergalerie

•



•



•





•



## Aufstiegsmöglichkeiten in der Beruflichen Schule Elmshorn

Schulische Angebote für junge Menschen mit Berufsabschluss an der Beruflichen Schule Elmshorn finden Sie in unserem Bildungsgangsnavigator.

## Downloads

-  [57-2025 Schulkalender ABCD.pdf \(111,7 KiB\)](#)
-  [451 Anmeldung Berufsschule 2024.pdf \(77,0 KiB\)](#)

## Links

- [Informationen der Arbeitsagentur](#)
- [Fleischerverband Schleswig-Holstein](#)