

Für welchen Schulsprengel ist die bsnu zuständig?

- Landkreis Neu-Ulm
- Landkreis Günzburg *
- Stadtkreis Ulm
- Landkreis Alb-Donau **

* ohne Raum Thannhausen

** Altheim, Blaubeuren, Griesingen, Grundsheim, Hausen, Heroldstadt, Laichingen, Lauterach, Oberdischingen, Öpfingen, Rechtenstein, Schelklingen, Unterwachingen, Westerheim, Dietenheim, Hüttisheim

Welche Unterlagen benötigen Sie zur Anmeldung?

- Halbjahreszeugnis oder Abschluss- oder Abgangszeugnisse (als beglaubigte Kopien) der zuletzt besuchten Schule
- Lehrvertrag
- Passbild

Welche Kosten fallen an?

- Materialgeld 10.- € für Papier und Kopien
- Arbeitsmittel für den Praxisunterricht und Prüfungen werden gestellt

Über mögliche Zuschüsse zu Fahrgeld informiert Sie unser Schulsekretariat.

Beratung und Anmeldung:

Staatliche Berufsschule Neu-Ulm
Ringstraße 1, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0731/98584-0

Unser Schulsekretariat ist täglich geöffnet
Mo.-Do. von 7:30 – 16:30 Uhr, Fr. 7:30 - 14:00 Uhr

Weitere Informationen über unsere Homepage
www.bsnu.de

Staatliche Berufsschule Neu-Ulm
Staatliche Berufsfachschule für Kinderpflege
Staatliche Berufsfachschule für Sozialpflege



Fleischer

Fleischerin



bsnu
bsnu

VIELSEITIGKEIT

WERTSCHÄTZUNG

ZUKUNFTSFÄHIGKEIT

VERTRAUEN

ENTWICKLUNGS-
BEGLEITUNG

Ringstr. 1
89231 Neu-Ulm
0731 98584-0

www.bsnu.de

Wie lange dauert die Ausbildung?

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb und Berufsschule statt (4 Tage Betrieb, 1 Tag Berufsschule)
- Die Ausbildung erfolgt in Lernfeldern.
- Eine Spezialisierung nach folgenden Wahlqualifikationen ist möglich: Schlachten, Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren, Herstellen von verzehrfertigen Speisen, Veranstaltungsservice, Kundenberatung und Verkauf, Verpacken von Produkten
- Überbetriebliche Ausbildung jeweils 1 Woche im 1. und 2. Lehrjahr in Augsburg

Welche Aufgaben erwarten Sie im Betrieb?

Fleischer arbeiten im Fleischerhandwerk, in Fleischerfachgeschäften und Einzelhandelsgeschäften, in der Fleischwarenindustrie, in Schlachthöfen, im Fleischgroßhandel und in Fleischzerlegebetrieben.

Welche Aufstiegsmöglichkeiten haben Sie?

- Fleischermeister
- Fleischtechniker
- Dipl.-Ing. in der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittelkontrolleur
- Betriebswirt des Handwerks

Wenn Sie sich für diesen Beruf entscheiden, sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- handwerkliche Fertigkeiten
- rechnerische Grundkenntnisse (Längen, Flächen, Prozent)
- Teamfähigkeit
- Freude mit Lebensmitteln hygienisch zu arbeiten

Was wird unterrichtet?

- Gewinnung von Fleisch
- Veredelung von Fleisch
- Herstellung von Wurstwaren
- Beratung und Service

Zusätzlich werden in allen Ausbildungsjahren Religion, Deutsch und Sozialkunde unterrichtet.



Was können Sie an der bsnu erreichen?

- Den Berufsabschluss als Fleischer / Fleischerin nach 3 Jahren
- Bei einem Notendurchschnitt von 3,00 im Berufsabschluss und dem Nachweis von 5 Jahren Englischunterricht mit der letzten Note „ausreichend“ wird der **Mittlere Bildungsabschluss** verliehen.