

## Fleischer/in (m/w/d)

Innerhalb der dreijährigen Ausbildung zum Fleischer / zur Fleischerin erlernen Sie u.a. folgende Fähigkeiten und Kenntnisse

- Fleisch beurteilen, klassifizieren und zerlegen
- Fleischsorten und Teilstücke auswählen, Füllungen herstellen
- Fleischstücke portionieren, würzen, marinieren und für den Verkauf vorbereiten
- Herstellung von Wurst und Schinken in handwerklicher Qualität
- Rohstoffe und (Halbfertig-)Erzeugnisse fachgerecht lagern
- Anlagen, Maschinen und Geräte reinigen, vorbereiten und bedienen
- Rechtliche Vorschriften, z.B. über Lebensmittelhygiene
- Verkaufs- und Beratungsgespräche mit Kunden

### Anforderungen

- Sorgfalt / Genauigkeit
- Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit
- Motivation / Leistungsbereitschaft
- Teamfähigkeit

### Rahmenbedingungen

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung: Käthe-Kollwitz Berufskolleg, Aachen

### Zusätzliche Informationen

- Gute Übernahmechancen nach der Ausbildung

### Bewerbungsverfahren

- Gerne laden wir zu einem Kennenlern-Tag von Betrieb und Team ein
- Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Scholzen GmbH Metzgerei  
Herrn E. Scholzen  
Am Markt 15  
53937 Schleiden  
Tel. 02445 3231



## Metzgerei Scholzen

### Das sind wir

- Seit 1897 gibt es in der Eifel die Metzgerei Scholzen – heute in der sechsten Generation
- Wir setzen auf Rind- und Schweinefleisch aus der Eifel und bieten regionale Delikatessen

### Unsere Produkte

- Etwa 120 verschiedene Wurst- und Schinkenwaren werden im Betrieb produziert und angeboten
- Mittagstisch und Catering sind weitere Bestandteile unseres Angebotes

### Wir sind ausgezeichnet

- Seit 2004 gehört die Metzgerei Scholzen zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands, wie die Auszeichnungen des Magazin „Der Feinschmecker“ immer wieder bestätigen
- Vielfältige Auszeichnungen zum Beispiel beim Innovationswettbewerb des Fleischerhandwerks

- Beispiel eines traditionellen Verfahrens und hochwertiger Qualität

Nach alter Handwerkstradition und ohne chemische Zusätze wird beispielsweise der Schleidener Schloss-Schinken hergestellt. Tägliches Umschichten während der Pökelzeit und Kalträucherung sind maßgeblich für den einzigartigen Geschmack.

