

Eine sehr modern eingerichtete Fleischerei sowie ein Thekenraum, ein Labor und drei Computerkabinette sorgen für einen praxisnahen Unterricht.



### **Schultage**

Die Ausbildung im BSZ für Agrarwirtschaft und Ernährung Dresden erfolgt an zwei Schultagen pro Woche

### **Prüfungen**

- Zwischenprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr durch die Handwerkskammer
- Abschlussprüfung im 6. Ausbildungshalbjahr durch die Handwerkskammer

### **Qualifizierungsmöglichkeiten**

Bei erfolgreichem Abschluss der Berufsausbildung kann an unserer Schule die **Ausbildung zum/r Fleischer/in** angeschlossen werden.

### **Weitere Informationsmöglichkeiten**

- Internet: [www.bsz-ernaehrung.de](http://www.bsz-ernaehrung.de)
- individuelle Beratung nach telefonischer Vereinbarung

☎ 0351 4350940

☎ 0351 43509420

Mein zukünftiger Beruf:  
**Fachpraktiker/in  
für Fleischer/in**

(Berufliche Förderschule)



Ausbildung am

**BSZ für  
Agrarwirtschaft und Ernährung  
Dresden**



## Voraussetzung

abgeschlossener Ausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb

## Ausbildungsort

- praktische Ausbildung in einem Ausbildungsbetrieb
- theoretische Ausbildung am

**BSZ für Agrarwirtschaft und Ernährung  
Dresden  
Canalettostraße 8  
01307 Dresden**

## Ausbildungsdauer

3 Jahre

## Inhalte der theoretischen Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt mit stark fachpraktischem Bezug. Die Inhalte entsprechen weitestgehend denen der Fleischerausbildung vom 1. und 2. Lehrjahr.

Schwerpunkte werden jedoch anders gesetzt, z.B.:

- Trainieren gleichbleibender Abläufe
- Üben handwerklicher Tätigkeiten wie Fleisch schneiden, Knochen putzen...
- Herstellung einfacher Wurstmassen nach vorgegebenen Rezepturen
- Herstellung einfacher küchenfertiger Erzeugnisse
- Pflege, Wartung und teilweise Bedienung der Maschinen
- Tätigkeiten im Imbiss und Partyservice

Die Inhalte werden entsprechend der vorhandenen Fähigkeiten der Lehrlinge genau abgestimmt.

## Informationen

- Das BSZ für Agrarwirtschaft und Ernährung bietet im Regierungsbezirk Dresden als **einzige Schule** die Ausbildung zum/r Fachpraktiker/in für Fleischer an (**Berufliche Förderschule**).
- Die Ausbildung erfolgt nach der Regelung für die **Berufsausbildung Behinderter** der Handwerksordnung. Die Zugehörigkeit zu diesem Personenkreis wird im Einzelfall festgestellt durch:
  - Agentur für Arbeit
  - Ärzte, Psychologen, ...
  - Pädagogen

