



BILDUNGSANGEBOT DER OWS

BERUFSSCHULE

- Bautechnik
- Farbtechnik
- Holztechnik
- Musikinstrumentenbau
- Nahrung
- Körperpflege
- Gesundheit

SONDERBERUFSSCHULE

BERUFSVORBEREITENDE EINRICHTUNG (BVE)

KOOPERATIVE BERUFSVORBEREITUNG VORQUALIFIZIERUNG ARBEIT UND BERUF

1-JÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Bautechnik, Farbtechnik, Holztechnik und Körperpflege

2-JÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Farbtechnik und Holztechnik
Mittlerer Bildungsabschluss

BERUFSAUFAUSCHULE

Mittlerer Bildungsabschluss

ZUSATZPROGRAMM BERUFSSCHULE

Erwerb der Fachhochschulreife

FACHSCHULE MUSIKINSTRUMENTENBAU

Meisterschule

1-JÄHRIGES BERUFSKOLLEG TEILZEIT

Erwerb der Fachhochschulreife

TECHNISCHES GYMNASIUM UMWELTTECHNIK

Allg. Hochschulreife, Abitur

ANFAHRT



KONTAKT

OSCAR-WALCKER-SCHULE

Gewerbliche Schule
Römerhügelweg 53
71636 Ludwigsburg
Tel: 07141 - 4449-101
Fax: 07141 - 4449-199
E-Mail: sekretariat@ows-lb.de
Internet: www.ows-lb.de

EINE SCHULE DES



LANDKREIS
LUDWIGSBURG

FLEISCHER/FLEISCHERIN FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK/ FLEISCHEREI





ZIELE

Fleischer/innen und Fachverkäufer/innen stellen mit Kreativität und Interesse am Lebensmittel handwerklich perfekte Produkte her. Dabei berücksichtigen sie regionale und saisonale Ansprüche.

Mit kleineren Gerichten und Snacks leisten moderne Metzgereien einen wichtigen Beitrag zur Verpflegung Ihrer Kunden außer Haus. Die individuelle Beratung bewirkt eine enge Bindung der Kunden an den Handwerksbetrieb.

Eine abgeschlossene Ausbildung als Fleischer/in ist ein international anerkannter Abschluss in einem weltweit geschätzten Beruf.

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Die Betriebe stellen jedoch bevorzugt Auszubildende mit Hauptschulabschluss, Werkrealschulabschluss oder mit einem mittlerem Bildungsabschluss ein.

UNTERRICHT UND DAUER

Die Ausbildung erfolgt im dualen System, das heißt: im Betrieb und an ein bis zwei Tagen in der Berufsschule. Am Ende der Ausbildungszeit erhält der Fleischer/Fleischerin und die Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei drei Zeugnisse: Eines von der Schule, eines von der Handwerkskammer und eines vom Arbeitgeber.

Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre.

TÄTIGKEITEN IM ÜBERBLICK

Fleischerinnen und Fleischer bearbeiten Fleisch, stellen Fleisch- und Wurstprodukte, küchenfertige Produkte sowie Fertiggerichte und Buffets her. Außerdem können sie im Verkauf tätig sein. Sie arbeiten vorwiegend in traditionellen Fachbetrieben des Handwerks und auch in der Lebensmittelindustrie, z.B. in Großfleischereien. Beschäftigung finden sie auch in der Gastronomie und im Catering.

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk/Fleischerei informieren Kunden kompetent über Fleisch, Wurst, Feinkostartikel, Käse, Fertiggerichte und Tagesmenues. Sie präsentieren die Ware, verkaufen und verpacken diese. Kunden werden bei Bestellungen, Fragen der Zubereitung und in Ernährungsfragen beraten. Sie bieten Snacks, kleine Gerichte und Getränke aller Art in einer Imbissecke und halten dabei die geltenden Hygienevorschriften ein. Im Büro planen sie Verkaufsaktionen, Buffets und erledigen Kundenbestellungen.

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE

- Fachexkursionen
- Zusatzunterricht in Deutsch, Englisch und Mathematik zum Erwerb der Fachhochschulreife
- Darüber hinaus bieten wir unseren Schülerin-nen und Schülern individuelle Förderung in den Kernfächern

WEITERBILDUNG

(abhängig von Berufspraxis und Schulabschluss)

- Berufsaufbauschule
- Berufskolleg (Fachhochschulreife)
- Meister/Meisterin
- Betriebswirt/Betriebswirtin des Handwerks
- Lebensmitteltechniker/in

ANMELDUNG

Die Anmeldung zu Beginn des neuen Schuljahres über den Ausbildungsbetrieb, sonst mit Beginn der Lehrzeit.

Näheres zum Verfahren, Formulare zur Anmeldung und die Termine der Anmeldetage finden Sie unter: www.ows-lb.de