

§ 4 FleiAusbV 2005 — Ausbildungsberufsbild

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fleischer/zur Fleischerin

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik,
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
7. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
8. Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
10. Kontrollieren und Lagern,
11. Kundenorientierung,
12. Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen,
13. Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst,
14. Herstellen von Pökelware,
15. Herstellen von Hackfleisch,
16. Verpacken,
17. Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen,
18. zwei Wahlqualifikationseinheiten aus der Auswahlliste gemäß Absatz 2; davon mindestens eine aus den Nummern 1 bis 3.

(2) Die Auswahlliste umfaßt folgende Wahlqualifikationseinheiten:

1. Schlachten,
2. Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren,
3. Herstellen von Gerichten,
4. Veranstaltungsservice,
5. Kundenberatung und Verkauf,
6. Verpacken von Produkten.

Zitiervorschlag: § 4 FleiAusbV 2005

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/FleiAusbV%202005/4>