

Fleischer/in:

In der Fachrichtung „Herstellen von Feinkost und Konserven“ wird Fleisch nach unterschiedlichen Verfahren unter Zugabe von Würzmitteln und Konservierungsstoffen verarbeitet. Aus den Zutaten stellen sie Wurstwaren, Feinkosterzeugnisse und Salate her und machen Fleischprodukte in Konserven haltbar.

Zu den allgemeinen Aufgaben von Fleischer/innen dieser Fachrichtung gehört auch das Herrichten und Zerlegen von Schlachttieren zur Weiterverarbeitung oder zum Verkauf. Außerdem Reinigen und Warten sie die von ihnen benutzen Maschinen und Geräte.

Aufgaben und Tätigkeiten

- Beurteilen und Bewerten von Schlachttierkörpern, -hälften, -vierteln, -teilstücken
- Krankhafte Abweichungen an Schlachttierkörpern feststellen
- Fleischmängel feststellen
- Vorgänge bei der Fleischreifung beachten
- Fleischerzeugnisse nach bekannten Kriterien beurteilen
- Veränderungen an Fleisch und Fleischerzeugnissen während der Lagerung beobachten und feststellen
- Ausbeinen, Zerlegen, Auslösen und Zuschneiden
- Fleisch Entsehnen und Entschwarten
- Fleischstücke und Fett für die Wurstproduktion vorsortieren
- Herstellen von Wurst
- Gewürze und Zusatzstoffe auswählen, abwiegen und zusetzen
- Rohmaterialien Wolfen und Kuttern
- Massen Portionieren und Abfüllen, z.B. auch Einspritzen in Natur- oder Kunststoffdärme
- Vorbereitete und abgefüllte Massen je nach Wurstart Kochen, Brühen, Kühlen oder Räuchern oder Trocknen und Reifen lassen
- Produkte anhand von Aussehen, Farbe Konsistenz, Geruch, Geschmack beurteilen (sensorische Prüfung)

- Fleisch und Fleischerzeugnisse durch Anwenden unterschiedlicher Verfahren wie Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Kühlen, Gefrieren und Erhitzen haltbar machen
- Im Bereich Nasspökeln zum Beispiel Pökellake aus Wasser und Pökelsalz Herstellen, das Fleisch mit Pökelinjektoren spritzen
- Im Bereich Trockenpökeln zum Beispiel das Fleisch von außen mit Salz einreiben, nach vorgegebener Einwirkzeit überschüssiges Salz auswässern
- Im Bereich Räuchern zum Beispiel Räucherammern und -anlagen einschließlich der Raucherzeugung bedienen, Überwachen und warten (vielfach mit Koch-, Back- und Garanlagen integriertes System)
- Rohmaterial, Zusatzstoffe und Gewürze auswählen und zusammenstellen
- Maschinen, Geräte und Werkzeuge warten und pflegen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Rügenwalder Mühle
Uwe Hett
Industriestraße 5
26160 Bad Zwischenahn

Telefon (04403) 66-0
Fax (04403) 66-300
E-Mail kontakt@ruegenwalder.de