

Metzger/in

Fleischer/in

Übersicht zur überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU)

Zerlegung, Wurstherstellung FLE1/01

ab dem 2. Lehrjahr

Neuzeitliche Zerlegetechniken, Wurstherstellung und Pökelf Verfahren - **1 Woche**

- Ausbeinen, Zerlegen von Rind-, Schwein- und Lammfleisch
- Verkaufsgerechte Zuschnitte und Sortierung für Verarbeitung
- Herstellen von Roh-, Brüh-, Kochwurst, sowie Roh- und Kochpökelfwaren
- Technologische Anleitung unter Berücksichtigung der aktuellen Vorschriften
- Veränderung, Bedeutung und Verwendungsmöglichkeiten des Rohstoffes Fleisch
- Erfassen von Tierhälften und Edelteilen
- Kalkulation und Rezepturenpflege

Fleischveredelung, Spezialitäten, Haltbarmachung FLE2/01

3. Lehrjahr

Neuzeitliche Techniken der Be- und Verarbeitung von Fleisch - **1 Woche**

- Zerlegen von Rind-, Schwein- und Lammfleisch Verkaufsgerechte Zuschnitte und Sortierung für Verarbeitung
- Herstellen von küchenfertigen Fleischgerichten und Convenience- produkten unter Berücksichtigung der aktuellen Vorschriften
- Haltbarmachung von Fleisch- und Fleischerzeugnissen, Halb- und Vollkonserven, Friktions-, Glimm- und Flüssigrauch
- Herstellen von Pasten, Rouladen, Gelantinen sowie von aktuellen Trendprodukten
- Garnieren, dekorieren und darstellen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen

