



**Berufsanschlussfähige
Teilqualifikation
Fleischer:in mit berufsspezifischem Deutsch**



In Kooperation mit:



Marketinggesellschaft
der Agrar- und Ernährungswirtschaft
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



ibu institut für berufsbildung und umschulung gmbh

Ludwigsluster Str. 3, 19306 Neustadt-Glewe

038757 507-0

Maren Meier | kurs.buchung@ibu-europe.de

Berufsanschlussfähige Teilqualifikation Fleischer:in



Die Teilqualifizierung Fleischer:in der ibu gmbh bietet geringqualifizierten Arbeitnehmer:innen die Möglichkeit, beruflich Fuß zu fassen und sich systematisch in einem anerkannten Ausbildungsberuf zu qualifizieren. In fünf modular aufgebauten Schritten gelangen die Teilnehmenden zur Grundqualifizierung – mit dem Ziel, den Berufsabschluss Fleischer:in zu erreichen. Die Weiterbildung kombiniert theoretisches Wissen mit praxisnaher Erfahrung und ist auf die Anforderungen moderner Betriebe abgestimmt.

Wesentliche Inhalte:

- ◆ TQ 1: Arbeitsabläufe organisieren (3 Monate)
- ◆ TQ 2: Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren I (6 Monate)
- ◆ TQ 3: Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren II (6 Monate)
- ◆ TQ 4: Qualitätssichernde Maßnahmen (6 Monate)
- ◆ TQ 5: Digitalisierung, Verpackung und Vermarktung (3 Monate)



Scan für mehr
Informationen!

Vorteile:

- ✓ Qualifizierung der Mitarbeiter:innen im Betrieb
- ✓ Theoretische und praktische Ausbildung durch die ibu gmbh
- ✓ Arbeitsentgeltzuschuss für den Arbeitgeber während der Weiterbildung (AEZ)
- ✓ Steigerung der Arbeitsqualität
- ✓ Erhöhung der Flexibilität und Einsetzbarkeit der Mitarbeiter:innen
- ✓ Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- ✓ Erhöhung der Mitarbeitermotivation
- ✓ Mitarbeiterbindung durch Qualifizierung
- ✓ Weiterbildungsbonus in Höhe von 1.500 €

Wir beraten Sie zu
Fördermöglichkeiten.

In Zusammenarbeit mit der
**Bundesagentur
für Arbeit**



Unterricht vor Ort - wir kommen zu Ihnen!