

# BERUFSANSCHLUSSFÄHIGE TEILQUALIFIKATION

Mit  
berufsspezifischem  
Deutsch



## Fleischer:in

Weiterbildung in fünf Teilqualifikationen mit einer Gesamtdauer von 24 Monaten – ein berufsbegleitendes Angebot für Arbeitnehmer:innen.

Ziel der Teilqualifikation ist es, eine Grundqualifizierung im Bereich Fleischverarbeitung sowie anschließend den Berufsabschluss als Fleischer:in zu erlangen.

### Wesentliche Inhalte:

- Arbeitsabläufe organisieren
- Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren I
- Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren II
- Qualitätssichernde Maßnahmen
- Digitalisierung, Verpackung und Vermarktung

Zusätzliche berufsspezifische Förderung der deutschen Sprache während der Qualifizierung.

**Unterricht vor Ort – wir kommen zu Ihnen!**

Wir beraten Sie zu Fördermöglichkeiten.

### 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



In Zusammenarbeit mit der  
**Bundesagentur  
für Arbeit**

*ibu institut für berufsbildung und umschulung gmbh  
Ludwigsluster Str. 3, 19306 Neustadt-Glewe*

**038757 507-24**

*Maren Meier | m.meier@ibu-europe.de*