

Lukas Lederer-Hauer

Fleischer-Auszubildender (2. Lehrjahr)

lukas.lederer@example.de • +49 911 5512348 • Nürnberg, Deutschland •

Profil

Auszubildender Fleischer im 2. Lehrjahr bei der Fleischerei Reichmann (Innungsbetrieb der Fleischer-Innung Nürnberg) mit Berufsschule im Berufsbildungszentrum Nürnberg. Erfahrung in Zerlegung, Wurstherstellung und Bedientheke, eigenständige Produktion von 120 kg Brühwurst pro Schicht und sicheres Arbeiten nach HACCP und § 4 LMHV. Zwischenprüfungs-Note 2,0 (HWK Mittelfranken), Sachkundenachweis Tierschutz-Schlachtung in Vorbereitung.

Berufserfahrung

Fleischer-Auszubildender (2. Lehrjahr)

09/2024 - heute

Fleischerei Reichmann GmbH

Nürnberg, Deutschland

Duale Ausbildung in Produktion, Zerlegung und Verkauf eines handwerklichen Innungsbetriebs

- Eigenständige Produktion von 120 kg Brühwurst (Wiener, Bratwurst) pro Schicht nach Hausrezeptur
- Mitarbeit bei der Zerlegung von Schweinehälften, Ausbeinen und Zuschnitt für die Bedientheke
- Bedienung von Kutter, Fleischwolf und Wurstfüller unter Anleitung des Gesellen
- Dokumentation der Kühlkettentemperatur 2-4 °C und Umsetzung der Reinigung/Desinfektion nach HACCP
- Fachverkauf an der Bedientheke an Samstagen mit Beratung zu Fränkischer Bratwurst und Fleischkäse

Schülerpraktikant Fleischerei

07/2024 - 08/2024

Edeka Fleischabteilung Höffner

Fürth, Deutschland

Vierwöchiges Sommerpraktikum vor Ausbildungsbeginn

- Vorbereitung von SB-Verpackungen unter MAP-Schutzatmosphäre für 3 Filialen
- Reinigung der Zerlegeräume und Maschinen nach IFS-Food-Standard
- Beobachtung der Bedientheken-Disposition und Frischekontrolle unter Anleitung

Ausbildung

Ausbildung zum Fleischer (HWK)

09/2024 - 07/2027

Berufsbildungszentrum Nürnberg & Fleischerei Reichmann

Nürnberg, Deutschland

Fleischer:in (HWK)

2,0

Mittlerer Schulabschluss

08/2020 - 07/2024

Bertolt-Brecht-Schule Nürnberg

Nürnberg, Deutschland

Mittlere Reife

GPA: 2,4

Fähigkeiten

- Wurstherstellung Brühwurst
- Zerlegung & Ausbeinen
- Kutter & Fleischwolf
- Bedientheke & Fachverkauf
- HACCP-Grundlagen
- Lebensmittelhygiene § 4 LMHV
- Kühlkettenmanagement
- Warenkunde Fleisch & Gewürze

Projekte

Fränkische Bratwurst Hausrezeptur

10/2025 - 12/2025

Mitarbeit an der Neukalibrierung der Bratwurst-Hausrezeptur mit Reduktion des Salzgehalts um 8 % bei gleichbleibender Sensorik

Eigenständige Umsetzung der Frische-Disposition für die Bedientheke über 10 Wochen, Schwund unter 2,5 %

Zertifikate

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis) 10/2024

HACCP-Grundkurs (HWK Mittelfranken) 11/2024

Zwischenprüfung Fleischer:in (HWK Mittelfranken, Note 2,0) 05/2025

Sprachen

Deutsch Muttersprache

Englisch A2

Stärken

Handwerkliche Lernbereitschaft

Freiwillige Teilnahme an Wochenend-Workshops der Fleischer-Innung zu Rohwurstreifung

Hygiene-Disziplin

Lückenlose Dokumentation der Kühlketten- und Reinigungsprotokolle laut Ausbildungsnachweisheft

Zuverlässigkeit in Frühschicht

18 Monate ohne unentschuldigte Fehltage in der 05:00-Frühschicht