Martin Dreyer

Fleischer Räucherei

Freudenstadt · +49 170 46192837 · martin.dreyer@email.de · linkedin.com/in/martindreyer

PROFIL

Fleischer Räucherei mit 6 Jahren Berufserfahrung, davon 4 Jahre in der Herstellung von Schwarzwälder Rohschinken. Sicher im Pökeln, Kalträuchern und Heißräuchern, in der Steuerung von Räucheranlage und Reifekammer sowie in lückenloser Chargendokumentation nach HACCP.

AUSBILDUNG

Gesellenprüfung 09/2017 - 07/2020
Handwerkskammer Karlsruhe — Karlsruhe
Fleischer

BERUFSERFAHRUNG

Fleischer Räucherei 04/2022 - heute
Schinkenräucherei Murgtal GmbH — Freudenstadt

Hersteller von Rohschinken und Räucherwaren mit 120 Beschäftigten.

- Kalträuchern von Rohschinken über Tannenholz in **6** Räucherkammern, rund 4 t pro Woche
- Pökeln und Salzen der Schinken nach Rezeptur, Pökeldauer je Charge überwacht
- Temperatur und Luftfeuchte in Räucheranlage und Reifekammer gesteuert, Gewichtsverlust je Charge erfasst
- Chargendokumentation und HACCP-Kontrollen für die g.g.A.-Zertifizierung geführt, 2 Audits ohne Abweichung

Fleischer 08/2020 - 03/2022
Nagolder Landmetzgerei GmbH — Nagold

Metzgerei mit Wurstproduktion und 3 Filialen.

- Heißräuchern von Bratwurst und Wienerle mit Kontrolle der Kerntemperatur, rund 300 kg pro Woche
- Herstellung von Speck und Kassler im Nasspökelverfahren
- Zerlegen von Schweinekeulen für die Schinkenproduktion, bis zu 60 Keulen pro Tag

Auszubildender Fleischer 09/2017 - 07/2020
Nagolder Landmetzgerei GmbH — Nagold

- Ausbildung in Zerlegung, Wurstküche, Räucherei und Verkauf
- Ab dem 2. Ausbildungsjahr 2 Tage pro Woche in der Räucherei eingesetzt
- Gesellenprüfung mit einem selbst geräucherten Schinken als Prüfungsstück bestanden

KENNTNISSE

Räuchern · **Kalträuchern** · **Heißräuchern** · **Pökeln** · **Räucheranlage** · **Reifekammer** · **Rohschinken** · **Kerntemperatur** · **HACCP** · **Chargendokumentation**

ZERTIFIKATE

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz
Gesundheitsamt Calw
08/2017

SPRACHEN

Deutsch
Muttersprache

Französisch
A2