

Klaus-Peter Hesselbach-Sauer

Metzger-Auszubildender (2. Lehrjahr)

klauspeter.hesselbach-sauer@example.de

+49 89 4471 9823

München, Deutschland

linkedin.com/in/klauspeter-hesselbach-sauer

Profil

Metzger-Auszubildender im 2. Lehrjahr bei Edeka Filialmetzgerei Südbayern mit Berufsschulnote 1,9 an der Bayerischen Fleischerakademie Augsburg. Verarbeite täglich 180 kg Frischfleisch unter Aufsicht des Gesellen, betreue 35 bis 50 Thekenkundinnen pro Schicht und habe den Tierschutz-Sachkundenachweis sowie die § 43 IfSG Belehrung abgeschlossen. Bayerischer Fleischer-Innungsnachwuchswettbewerb 2025 Platz 5 in Disziplin Bratwurst klassisch.

Berufserfahrung

Auszubildender Fleischer (2. Lehrjahr)

Edeka Filialmetzgerei Südbayern, München, Deutschland

09/2023 - heute

Ausbildung im Filial-Frischfleisch-Bereich mit angeschlossener Bedientheke

- 180 kg Frischfleisch pro Tag unter Aufsicht des Gesellen verarbeitet, Schwein, Rind und Geflügel zerlegt
- 35 bis 50 Thekenkundinnen pro Schicht beraten, Tagesumsatz im Auszubildenden-Bereich 1.240 EUR Q4 2024
- Eigenständige Produktion von 4 Wurstsorten (Bratwurst, Leberwurst, Schinkenwurst, Fleischkäse) unter Aufsicht
- HACCP-Eigenkontrollen täglich dokumentiert, § 43 IfSG Belehrung und Tierschutz-Sachkundenachweis aktiv
- Mitwirkung bei wöchentlicher Wurstkesselproduktion 240 kg im Diosnamischer und Handtmann-Vakuumfüller

Praktikum Fleischerei

Metzgerei Hauptmann München, München, Deutschland

07/2023 - 08/2023

Sechswöchiges Pflichtpraktikum vor Ausbildungsbeginn

- Mitarbeit an Wursttheke mit 28 Sorten Sortiment, Verkaufsschicht 5x pro Woche
- Werkstatt-Mitarbeit bei klassischer Aufschnittarbeit und Frischwurst-Produktion 80 kg pro Tag
- Bizerba PC-Waage selbstständig bedient inkl. Tara, Etikettendruck und Preisauszeichnung

Fähigkeiten

Zerlegen & Schnittfertigkeit

Wurstherstellung Grundlagen

HACCP & Hygiene

Bizerba PC-Waage

Kundenberatung Theke

Frischfleisch-Disposition

Handtmann Vakuumfüller (angeleitet)

Tierschutz-Sachkunde

Zertifikate

§ 43 IfSG Belehrung
Gesundheitszeugnis
(Gesundheitsamt
München)

, 10/2024

Tierschutz-
Sachkundenachweis
nach
Tierschutzschlachtverordnung

, 06/2024

Ausbildung

Ausbildung zum Fleischer (HWK München-Oberbayern)

Bayerische Fleischerakademie Augsburg, Augsburg, Deutschland
09/2023 - 06/2026

Fleischer:in (HWK 3 Jahre), GPA: 1,9

Stärken

Detailtreue bei Fleischverarbeitung

Schnittfehler in Q1 2025 von 4,2 Prozent auf 1,8 Prozent reduziert durch konzentriertes Mitlaufen mit Geselle

Körperliche Belastbarkeit

Acht-Stunden-Schichten im 4-Grad-Kühlbereich routiniert, kein krankheitsbedingter Ausfall in 14 Monaten

Lernbereitschaft

Freiwillige Wochenend-Module an der Bayerischen Fleischerakademie Augsburg in Wursttechnologie besucht

HACCP-Grundlagen Modul (Bayerische Fleischerakademie Augsburg)

, 03/2024

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, A2

Auszeichnungen

Bayerischer Fleischer- Innungs- Nachwuchswettbewerb 2025 Platz 5

, 03/2025