

Ausbildung

Gesellenbrief Fleischer (HWK Köln)

09/2020 - 06/2023

Bundesfachschule für Fleischer Solingen

Solingen, Deutschland

Fleischer:in (HWK 3 Jahre) GPA: 1,7

Fähigkeiten

- Zerlegen Schwein / Rind
Wurstherstellung Brüh- / Roh- /
- Kochwurst
- Klassische Aufschnittarbeit
- HACCP-Eigenkontrollen
- Handtmann Vakuumfüller
Diosna Mischer & Talsa
- Wurstmaschinen
Bizerba PC-Waage & Etiketten-
- Druck
- Kundenberatung Theke

Zertifikate

Gesellenbrief Fleischer:in (HWK Köln, Note 1,7)

07/2023

§ 43 IfSG Belehrung Gesundheitszeugnis (Gesundheitsamt Köln)

06/2024

Tierschutz-Sachkundenachweis nach

Tierschutzschlachtverordnung

06/2024

Profil

Fleischer-Geselle mit HWK-Gesellenbrief Köln-Mittelfranken (Note 1,7) und 2 Jahren Berufserfahrung bei Metzgerei Reiser Köln und REWE Frischfleischerei Rheinland. Verarbeite täglich 340 kg Frischfleisch und produziere 480 kg Wurst pro Woche über 36 Sorten Sortiment. Deutsche Fleischer-Verband ZDF Bundesleistungswettbewerb 2024 Halbfinale in klassischer Aufschnittarbeit.

Berufserfahrung

- | | |
|---|-------------------|
| Fleischer-Geselle | 07/2023 - heute |
| Metzgerei Reiser Köln | Köln, Deutschland |
| Handwerkliche Metzgerei mit angeschlossener Bedientheke und 12 Mitarbeiter:innen | |
| <ul style="list-style-type: none">• 340 kg Frischfleisch pro Tag verarbeitet, Schwein, Rind, Kalb und Lamm in klassischer Zerlegung• 480 kg Wurst pro Woche produziert über 36 Sorten im Sortiment, Handtmann-Vakuumfüller und Talsa-Maschinen• Mentor für 1 Azubi im 1. Lehrjahr, wöchentliche Schnittreviews und Wurstkessel-Tutorials• HACCP-Eigenkontrollen täglich, Reklamationsquote von 1,8 Prozent auf 0,6 Prozent in 2024 gesenkt• Tagestheke 2.180 EUR Durchschnittsumsatz im Wurst- und Schinken-Bereich, 78 Kundinnen pro Schicht beraten | |

- | | |
|--|-------------------|
| Geselle Frischfleisch | 07/2023 - 12/2023 |
| REWE Frischfleischerei Rheinland | Köln, Deutschland |
| Filial-Frischfleisch-Bereich im REWE Mark, sechsmonatige Übergangsstelle | |
| <ul style="list-style-type: none">• 280 kg Frischfleisch pro Tag im Filial-Zerlegebereich verarbeitet, mit 4 Kolleg:innen• Wurstproduktion 320 kg pro Woche an 22 Sorten, Schwerpunkt Brüh- und Kochwurst• Bizerba PC-Waage und Etiketten-Drucker selbstständig bedient, Tara-Abgleich täglich | |

HACCP-Aufbau-Modul (Bundesfachschule für Fleischer Solingen)

10/2024

Sprachen

Deutsch	Muttersprache
Englisch	B1
Türkisch	B2

Auszeichnungen

Deutscher Fleischer-Verband ZDF
Bundesleistungswettbewerb 2024

Halbfinale

11/2024

Stärken

Detailtreue bei Fleischverarbeitung

Zuschnitt-Ausschuss in Q3 2024 von 3,1
Prozent auf 1,4 Prozent reduziert durch
systematisches Messer-Schleifen

Körperliche Belastbarkeit

Acht- bis zehnstündige Schichten im
Kühlbereich routiniert, kein
krankheitsbedingter Ausfall in 18 Monaten

Teamfähigkeit

Mentor für 1 Azubi im 1. Lehrjahr,
wöchentliche Schnittreviews und
Wurstkessel-Tutorials