



BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
LEMITEC KULMBACH



FLEISCH- TECHNIKER/IN

GUTE BILDUNG. GUTE CHANCEN.



LEMITEC KULMBACH



Die Schüler der Fleischtechnik haben meist eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Fleischbranche und waren dort mindestens ein Jahr als Geselle tätig. Mit dem Abschluss Techniker übernehmen unsere Absolventen Verantwortung in der Fleischbranche. Dies betrifft sowohl die Selbständigkeit als auch die Anstellung in Großbetrieben bis hin zur Fleischindustrie. Auch angrenzende Bereiche wie z.B. Zulieferer, der Maschinen- und Anlagenbau und Überwachungsbehörden bieten sowohl national als auch international interessante Perspektiven.

An der Schule werden Führungskräfte für die Praxis ausgebildet. Deshalb stehen neben dem theoretischen Unterricht die praktischen Übungen im Mittelpunkt. Die Bearbeitung von Projektarbeiten in Zusammenarbeit mit namhaften Firmen ergänzt die Weiterbildung.

Die theoretische und praktische Ausbildung erfolgt durch unser erfahrenes Kollegium, das sich aus Pädagogen und Fachkräften mit Industrieerfahrung zusammensetzt. Der intensive Kontakt zum gesamten Spektrum der Fleischindustrie ermöglicht den Bezug zu aktuellen Themen. Der prozessorientierte Unterricht mit modernsten Maschinen im gut ausgestatteten Technikum sowie die Strukturierung der Abläufe mit einem Warenwirtschaftssystem bereiten unsere Schüler optimal auf ihre zukünftige Tätigkeit vor.

weitere Informationen unter: www.lemitec.de

Zugangsvoraussetzungen

Zur Zulassung müssen die Bewerber folgende gesetzliche Anforderungen erfüllen:

- Erfolgreicher Abschluss der Berufsschule, wenn der/die Bewerber/in zum Besuch der Berufsschule verpflichtet war
- Einschlägige berufliche Vorbildung:
 - ◆ Abgeschlossene Berufsausbildung mit Bezug zur Fleischbranche (Fleischer/in, Metzger/in, Fachverkäufer/in, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Koch/Köchin, Mechatroniker/in, usw.) und eine spätere einschlägige Berufstätigkeit von mindestens einem Jahr in einem Unternehmen der Fleischbranche oder
 - ◆ Berufliche Tätigkeit von mindestens fünf Jahren in einem Unternehmen der Fleischbranche.

An der Schule werden jährlich 30 Ausbildungsplätze zur Verfügung gestellt.

Ausbildung

Eine Fachschule dient der vertieften beruflichen Weiterbildung und fördert die Allgemeinbildung. Die Dauer der Ausbildung beträgt zwei Jahre Vollzeitunterricht, aufgrund der Ausbildungskonzeption mit einem hohen Anteil an technologischen Übungen und Projekten wird keine Teilzeitform angeboten. Die Ausbildung erfolgt gemäß der Bayerischen Fachschulordnung. Eine Aufnahme erfolgt für das erste Schulhalbjahr zunächst auf Probe.

Die Kulmbacher Fachschule für Fleischtechnik bietet ein einzigartiges, mit der Branche abgestimmtes Ausbildungskonzept, das eine international alleinstehende, prozessorientierte Qualifikation liefert.

Die Schüler/innen können im ersten Ausbildungsjahr das Wahlfach Berufs- und Arbeitspädagogik belegen, das als Vorbereitung zum Erwerb des Ausbildereignungsscheines dient. Mit Bestehen des ersten Ausbildungsjahres wird den Absolventen die Mittlere Reife erteilt. Durch freiwillige Teilnahme am Fach Mathematik II im zweiten Ausbildungsjahr können die Schüler an der Fachhochschulreifeprüfung teilnehmen. Neben der Prüfungsnote in Mathematik werden die Noten der Fächer Deutsch, Englisch und Wirtschafts- und Sozialkunde in das Zeugnis der Fachhochschulreife übernommen.

Studentafel

Studentafel Fleischtechnik

Wochenstunden

| Fächer | 1.Jahr | 2.Jahr |
|--|--------|--------|
| Deutsch 1) | 2 | - |
| Englisch 1) | 2 | 2 |
| Mathematik I | 5 | - |
| Mathematik II 1) | - | 2+2 |
| Wirtschafts- und Sozialkunde 1) | 2 | - |
| Betriebspsychologie | - | 2 |
| Produktionstechnik 2,3) | 3 | 4 |
| Lebensmittelchemie | 5 | - |
| Rohstoffe und Sensorik | 3 | - |
| Technologie der Fleischverarbeitung 2,3) | 4 | 4 |
| Mikrobiologie 2) | 2 | - |
| Informationstechnik 2) | 3 | - |
| Betriebswirtschaft | 3 | - |
| Lebensmittelrecht | 2 | - |
| | 36 | 14 |
| Wahlpflichtfächer | | +22 |
| Lebensmittelchemie des Fleisches | - | 3 |
| Mikrobiologie der Fleischerzeugnisse | - | 3 |
| Kenntlichmachung von Fleischerzeugnissen 3) | - | 2 |
| Prozessplanung 3) | - | 3 |
| Projektierung von Verfahrensabläufen | - | 2 |
| Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit 3) | - | 4 |
| Unternehmensführung und Betriebsorganisation | - | 3 |
| Zielkostenrechnung von Fleischerzeugnissen 3) | - | 2 |
| Zeitdaten- und Entgeltmanagement 3) | - | 3 |
| Betriebsdatenmanagement | - | 2 |
| Betriebsinformatik 3) | - | 2 |
| Berufs- und Arbeitspädagogik | - | 2 |
| Gesamtumfang | 36 | 36 |

1) Fach, das in die Fachhochschulreife eingeht

2) Fach mit theoretischem und praktischem Unterricht

3) Mögliches Fach der Abschlussprüfung

Einblicke

Der praktische Unterricht im Technikum erfolgt jeweils in Gruppen, in denen die Schüler die Arbeitsabläufe selbst strukturieren. Hier dient das CSB-System zur Kalkulation, Produktionsplanung, Rückverfolgung und Qualitätsüberwachung für die hergestellten Produkte.

Beim Wareneingang werden die Rohstoffe im schulinternen Warenwirtschaftssystem von CSB in die verschiedenen Lager gebucht.

Nach dem Rüsten der Maschinen werden die Zutaten entsprechend der Versuchsplanung analysiert und standardisiert. Anschließend erfolgt die Herstellung der Fleischerzeugnisse u.a. auf der Hackfleischlinie, mittels Feinzerkleinerung, Füllwolf oder anderen modernen Maschinen. Die hergestellten Produkte werden nach dem Kochen, Räuchern oder Fermentieren geslicet und/oder verpackt. Dabei machen sich die Schüler mit der Auswirkung von Änderungen von Prozessparametern vertraut und können die Auswirkungen auf das Endprodukt verfolgen.

Das Präsentieren der Ergebnisse der Abläufe und der Analysen rundet die prozessorientierte Ausbildungskonzeption ab.

Nicht zur Verfügung stehende Maschinen und Gerätschaften, z.B. Roboter und Verpackungslinien werden während Exkursionen vor Ort in Unternehmen oder Ausstattern der Fleischindustrie geschult.



Kosten

In Kulmbach werden kein Schulgeld und keine Prüfungsgebühr erhoben. Die Schüler müssen für Unterkunft und Verpflegung aufkommen und nur Kosten für Arbeitskleidung, Lernmittel, Literatur, Exkursion und externe Seminare (z.B. LEMITEC) tragen.

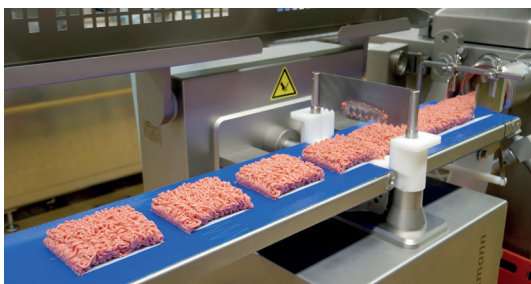
Die Unterkunft erfolgt meist in privaten Zimmern bzw. Wohnungen. Das schulnahe Adalbert-Raps-Wohnheim bietet ebenfalls Zimmer an. Nach der Anmeldung im Forum unter www.lemitec.de können sie ebenfalls Wohnungsangebote einsehen.

Förderungsmöglichkeiten

Für die Fortbildung zum Techniker können auf Antrag grundsätzlich Leistungen nach dem Bundesausbildungsförderungsgesetz (BAFöG) oder dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG, das sog. Meister-BAföG) gewährt werden, sofern die Voraussetzungen erfüllt sind. Wir bitten zu beachten, dass der Gesetzgeber nur eine Maßnahme (Meister oder Techniker) fördert.

Die Ämter für Ausbildungsförderung in den zuständigen Stadt- und Kreisverwaltungen geben über eine Förderung Auskunft und nehmen Anträge entgegen. Eine Förderung für Rehabilitanden muss mit dem zuständigen Arbeitsamt geklärt werden. Soldaten können sich über Maßnahmen zur Wiedereingliederung in das Berufsleben vom Berufsförderungsdienst der Bundeswehr (BFD) unterstützen lassen.

Einige Unternehmen bieten ihren Mitarbeitern ebenfalls eine Förderung der Ausbildung an.



Einsatzmöglichkeiten

Die Ausbildung zum Fleischtechniker ist ein Sprungbrett in eine Zukunft voller interessanter, abwechslungsreicher Aufgaben in der Fleischbranche, im Maschinenbau und in der Zulieferindustrie. Das riesige Netzwerk in der deutschsprachigen Fleischindustrie befähigt zur Übernahme einer großen Reihe verschiedener Aufgaben.

Aufgrund der breiten praktischen Ausbildung wird die Tätigkeit des/r Fleischtechnikers/in i.d.R. in der Industrie zu finden sein. Sein/ihr Einsatz kann als Maschinen- oder Schichtführer oder als Abteilungsleiter bzw. Assistent der Produktionsleitung beginnen; zu diesen Aufgaben befähigen die besonderen prozessorientierten Kenntnisse der Be- und Verarbeitungsprozesse und das anlagentechnische Wissen.

Die an der Fachschule vermittelten Kenntnisse erlauben dem Techniker und der Technikerin, neue Produkte und Produktionslinien vom Technikumsmaßstab zur Serienreife zu entwickeln.

Die betriebswirtschaftliche Ausbildung qualifiziert zudem zur Mitarbeit in der Ein- und Verkaufsabteilung.

Für den Einsatz in der Qualitätssicherung befähigen neben den produktspezifischen Fächern v.a. die Themenkreise Qualitäts- und Hygienemanagement incl. HACCP.





**BERUFLICHES
SCHULZENTRUM**
LEMITEC KULMBACH

BERUFLICHES SCHULZENTRUM KULMBACH
LEMITEC KULMBACH
STAATL. FACHSCHULE FÜR FLEISCHEREITECHNIK

E.-C.-Baumann-Straße 22

95326 Kulmbach
Tel. 09221 69032-0
Fax 09221 69032-16

info@lemitec.de
www.lemitec.de

Schulleiter: Alexander Battistella
Fachbetreuer: Thomas Eberle