Version vom 27.11.2026

Metzger-Fleischer (m/w)

Rind, Pferd, Schwein, Lamm - von Steak über Filet bis zu Pastete und Wurst - all diese Begriffe sind Teil unseres Alltags, ohne dass wir jedoch wissen, um was es sich dabei genau handelt.

Wenn du dich besonders für diese Fleischarten und -stücke interessierst und dich auf diesem Gebiet spezialisieren möchtest, dann ist das Handwerk des Metzger-Fleischers genau das Richtige für dich.

Die Tätigkeit umfasst sowohl die „Produktion" als auch den „Verkauf". Die Produktion beinhaltet die Herstellung von Fleisch, Wurst- und Räucherwaren und Konserven, während der Verkauf sich auf die eigentliche Verkaufshandlung sowie die individuelle Beratung und Bedienung der Kunden bezieht. Beide Tätigkeitsbereiche erfordern Kenntnisse hinsichtlich der Auswahl und Beurteilung des Viehs vor und nach der Schlachtung.

Als Metzger-Fleischer musst du in der Lage sein, den Ernährungs- und Gesundheitszustand der Tiere zu beurteilen und Qualität, Beschaffenheit und Reifegrad des Fleisches zu erkennen. Zudem musst du die Verwendungsmöglichkeiten einschätzen können, um das Fleisch angemessen zu zerlegen. Es ist ebenfalls wichtig, dass du weißt, wie das Fleisch für seine spätere Verarbeitung oder den Verkauf vorbereitet werden muss und wie es ausgewählt, gelagert oder mit Gewürzen oder Zusatzstoffen verfeinert wird.

Um dein Schlachtvieh zu kaufen, benötigst du bereits ein bestimmtes Wissen und eine gute Berufserfahrung, doch du musst ebenfalls in der Lage sein, die Trends und Schwankungen von Angebot und Nachfrage auf dem Gebiet erkennen, um mit einem gewissen Sinn für Rendite angemessen reagieren zu können. (Der Beruf beinhaltet nicht die Schlachtung)

Heutzutage wird die manuelle Arbeit des Metzger-Fleischers weitgehend durch Maschinen erledigt, wobei du diese jedoch regelmäßig warten und täglich reinigen musst. Auch die Auslage deiner Waren musst du pflegen.

Du kannst das Handwerk des Metzgers-Fleischers als Selbstständiger ausüben, aber auch als Betriebsmetzger in

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

der Lebensmittelindustrie oder als Filialleiter in der Fleischwarenabteilung im Einzelhandel.

AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- Verarbeitung des sog fünften Viertels (was nach der Vierteilung des Schlachtkörpers übrig bleibt)
- Zerlegung von Schlachtkörpern
- Vorbereitung der Schlachtkörper zur späteren Verarbeitung sowie zum Verkauf im Einzel- und Großhandel
- Herstellung, Vorbereitung und Verkauf des Fleisches, der Fleisch- und Wurstwaren sowie der Fleischkonserven

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- .

AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein DAP (Diplom über die berufliche Reife) und ein CCP (Berufsbefähigungszeugnis).
Diese Ausbildung wird auch in französischer Sprache in Luxemburg angeboten.

CCP AUSBILDUNG

Zulassungsvoraussetzungen:

- am 1. September des laufenden Jahres mindestens 15 Jahre alt sein
- mindestens 18 Module in einer 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) bestanden haben. Die Ausbildung zum Erwerb des CCP erstreckt sich über drei Jahre. Sie wird als sog. „duale

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Ausbildung" (formation concomitante) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert.

Die Ausbildung findet einerseits in einem Betrieb (praktische Ausbildung) und andererseits in einer technischen Sekundarschule (theoretische Ausbildung) gemäß den in einer großherzoglichen Verordnung festgelegten Stunden- und Lehrplänen statt.

DAP AUSBILDUNG

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Handwerk sind eine bestandene 5. Klasse der Orientierungsstufe (5e d'adaptation, AD) oder 45 bestandene Module in der 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) und eine befürwortende Stellungnahme des Klassenrats (Versetzungsbeschluss).

Die Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre. Sie wird als sog. „gemischte Ausbildung" (formation mixte) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- erstes Jahr: Vollzeitunterricht in einer technischen Sekundarschule
- zweites und im drittes Jahr: abwechselnd praktische Ausbildung in einem Betrieb und theoretische Ausbildung in einer technischen Sekundarschule

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

BERUF INFOBLATT

Metzger-Fleischer (m/w)

AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 992.24)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 992.24)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP)	
Brutto:	Monatlich
Vor dem integrierten Zwischenprojekt:	964.85 €
Nach dem integrierten Zwischenprojekt:	1585.2 €

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES BERUFSBEFÄHIGUNGSZEUGNISSES (CCP)	
Brutto:	Monatlich
1. Jahr:	937.37 €
2. Jahr:	1213.01 €
3. Jahr:	1378.42 €

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu