



UNDERVISNINGS  
MINISTERIET

# Ny Mesterlære

**"Jeg får nemt ved at få job,  
når de hører, jeg har været  
i mesterlære her."**

*Peter Jordan Brodde, i Ny Mesterlære som slagter hos Fanø Slagteren*

Peter Jordan Brodde er 19 år og bor i Bramming lidt uden for Esbjerg. Efter niende klasse brugte Peter sin sommerferie på at arbejde hos Fanø Slagteren, og da ferien var færdig, tilbød slagtermesteren Peter en læreplads. Peter bliver udlært som slagtersvend i starten af 2017 og har planer om at læse videre til mejeriingeniør.

## Hvorfor valgte du at gå i Ny Mesterlære?

"Det var min mester, som spurgte, om jeg ikke havde lyst til at komme i lære hos ham. Jeg syntes, det var en god idé at komme i gang med det samme efter folkeskolen. Ved at gå i Ny Mesterlære kunne jeg være 3,5 år ude hos min mester i stedet for først at skulle et halvt år på skole."

## Hvorfor valgte du at blive slagter?

"Jeg vidste, det skulle være noget inden for mad. Det har bare altid interesseret mig. Om jeg så lige skulle være slagter, kok eller noget helt tredje var mindre vigtigt. Jeg begyndte nok mest i Ny Mesterlære som slagter, fordi jeg fik tilbudt en læreplads hos min mester. I dag er jeg glad for, at jeg valgte at blive slagter i stedet for kok."

## Hvordan er en dag i Ny Mesterlære?

"Jeg bor stadig i Bramming, så jeg starter dagen med at tage til Esbjerg og så derfra tage færgen til Fanø. Det tager cirka en time i alt. Jeg har prøvet at sove på Fanø en enkelt gang hos min mester, da færgen ikke sejlede på grund af vejret, men den sejler ellers altid. Dagene på min læreplads er meget forskellige. Når jeg møder ind, får vi lærlinge lagt en plan for, hvad der skal laves, og hvor meget der skal skæres af kød ude i butikken."

## Hvad er Ny Mesterlære?

Ny Mesterlære er den mest praksisrettede måde at tage en erhvervsuddannelse (eud) på.

Når du går i Ny Mesterlære, får du overenskomstmæssig løn fra første dag, du er i lære. I Ny Mesterlære begynder du din uddannelse ude på lærepladsen, hvor grundlæggende praktisk oplæring erstatter grundforløbet på en erhvervsskole.

Resten af uddannelsen er bygget op på samme måde som den almindelige eud og varer lige så lang tid. Det vil sige, at efter den grundlæggende praktiske oplæring skal du også tage et hovedforløb, som er på et til fem år, alt efter hvilken uddannelse du vælger.

Med Ny Mesterlære opnår du den samme erhvervskompetence, som hvis du tog den almindelige eud.

---

# Ny Mesterlære

---

## Mød Peter Jordan Brodde, han er i lære som slagter hos Fanø Slagteren



### Hvordan er en dag i Ny Mesterlære? (fortsat)

Her er det normalt, at de lidt ældre lærlinge også er med til at lære de nye lærlinge op, men nu har alle lærlingene en vis erfaring, så nu arbejder jeg mest sammen med svendene. Der skal som regel også altid laves leverpostej, hamburgerryg, salt- og rullepølse. Sidst på dagen, især op til jul, er der en masse varer, der skal vakuumpakkes og sendes ud til kunder i hele landet."

### Hvad skal du, når du er færdigudlært?

"Jeg vil læse videre til mejeriingeniør, når jeg er færdig som slagter. Da jeg begyndte i Ny Mesterlære, vidste jeg ikke, at man også kunne videreudanne sig. Det har jeg først fundet ud af senere. Det er fedt, for hvis man nu kommer i tvivl undervejs i sin erhvervsuddannelse, så har man ikke udelukket sig selv fra at gå andre veje. Ved at læse til mejeriingeniør bliver jeg stadigvæk i fødevarerbranchen og kan bruge noget af det, jeg har lært som slagterlærling, blandt andet mit kendskab til kvalitet, bakterier og pH-værdier."

### Hvad vil du sige til andre unge?

"Det er med at komme ud og prøve faget af, hvis man er i tvivl, om hvad man vil. Om det så er som slagter, mekaniker, bager eller noget helt fjerde. Ofte laver man mange andre arbejdsopgaver i Ny Mesterlære, end man forestiller sig. En af mine venner troede, at en slagter var sådan en, der slog dyr ihjel, men det er det overhovedet ikke. Så man skal altså ud at prøve det af. Jeg har lært det gamle slagterhåndværk i Ny Mesterlære hos en rigtig slagtermester. Jeg får nemt ved at få job, når de hører, jeg har været i mesterlære her."

---

**"Jeg vil læse videre til mejeriingeniør, når jeg er færdig som slagter."**

*Peter Jordan Brodde*

#### Vil du vide mere?

---

Vil du vide, hvordan du kommer i Ny Mesterlære, så kontakt din lokale erhvervsskole.

Du finder [din lokale erhvervsskole her](#).

Du kan også læse flere cases, se videoer og finde pjecer om Ny Mesterlære på [Undervisningsministeriets hjemmeside](#).