Fleischfachassistent EBA
Fleischfachassistentin EBA

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Fleischfachassistenten und -assistentinnen EBA verarbeiten Fleisch, stellen Fleischerzeugnisse her und verkaufen verschiedene Fleischprodukte. Sie arbeiten mit scharfen Messer und legen grossen Wert auf Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung
- Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen
- geschlachtete Tierkörper mit Knochensägen und scharfen Messern zerteilen
- mit speziellen Ausbeinmessern das Fleisch vom Knochen schneiden und in kleinere Portionen aufteilen
- Fleischstücke für den Verkauf vorbereiten
- Fleisch verpacken, beschriften und korrekt lagern
- aus anfallenden Fleischabschnitten verschiedene Wurstwaren herstellen
- beim Pökeln oder Räuchern von Fleischstücken mithelfen

Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf
- mit dem Messer überschüssiges Fettgewebe vom Fleisch entfernen
- Braten fachgerecht zusammenbinden
- kalte Fleischplatten anrichten und Feinkostprodukte wie Sulzgerichte herstellen
- wissen, wie man unterschiedliche Fleischstücke zubereitet
- Produkte im Verkaufsgeschäft ansprechend präsentieren
- Kundschaft bedienen und beraten
- Fleisch verpacken

Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz einhalten
- Geräte, Werkzeuge und Arbeitsplatz täglich reinigen
- Messer mit Schleifstahl schleifen und dabei wichtige Sicherheitsregeln beachten
- bei der Arbeit Schürze, Gummihandschuhe und Haarnetz tragen

Ausbildung

Dauer
2 Jahre

Schwerpunkt
- Produktion und Verarbeitung
- Vorbereitung und Verkauf

Bildung in beruflicher Praxis
In Fleischfachgeschäften, in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben

Schulische Bildung
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer
- Verarbeiten von Fleisch
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
- Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen
- Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen

Überbetriebliche Kurse
Praktisches Erlernen und Üben beruflicher Grundlagen

Abschluss
Eidg.
Berufsattest "Fleischfachassistent/in EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung
- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen
- Interesse an Lebensmitteln und besonders an Fleisch
- Deutschkenntnisse
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- gute Gesundheit und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Berufsfachschulen und des SFF-Bildungszentrums in Spiez

Fleischfachmann/-frau EFZ
Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten EBA können eine verkürzte Grundbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Siehe auch Film zum Beruf Fleischfachmann/-frau EFZ.

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Fleischfachmann/-frau EFZ.

Berufsverhältnisse

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten EBA arbeiten in Fleischfachgeschäften, in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben oder bei Grossverteilern. Je nach Schwerpunkt und Betrieb sind die Arbeitszeiten unterschiedlich. Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung beginnen Fleischfachassistenten meist früher mit der Arbeit. Die Arbeitszeiten von Fleischfachassistentinnen mit Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf richten sich nach den Laden-öffnungszeiten.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
8600 Dübendorf
www.swissmeatpeople.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Milchpraktiker/in EBA	2 / 0.210.45.0
Lebensmittelpraktiker/in EBA	2 / 0.210.46.0

© 2023 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch