

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten verarbeiten Fleisch, stellen Fleischerzeugnisse her und verkaufen verschiedene Fleischprodukte. Ausserdem richten sie die Produkte an, verpacken sie und halten die Geräte und den Arbeitsplatz sauber.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

- Tiere betäuben und schlachten
- Schlachtgewicht messen
- 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 richtig lagern
- aus Fleischabschnitten Wurstwaren herstellen
- beim Pökeln oder Räuchern von Fleischstücken mithelfen

Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf

- mit dem Messer überschüssiges Fettgewebe vom Fleisch entfernen
- Braten fachgerecht zusammenbinden
- kalte Fleischplatten anrichten und Feinkostprodukte wie Sulzgerichte herstellen
- Produkte im Verkaufsgeschäft 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

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Bildung in beruflicher Praxis**

In Fleischfachgeschäften oder in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben.

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 7 Tage während 2 Jahren.

Dauer

2 Jahre

Schwerpunkt

- Produktion und Verarbeitung
- Vorbereitung und Verkauf

Inhalt

- Verarbeiten von Fleisch
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
- Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)
- Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)

Abschluss

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 Schweizer Fleisch-Fachverbands, sff.ch.

Fleischfachmann/-frau EFZ

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten EBA können in der Regel eine verkürzte Lehre als [Fleischfachmann/-frau EFZ](#) machen.

Siehe auch [Film](#) zum Beruf Fleischfachmann/-frau EFZ.

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

Berufsverhältnisse

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten tragen Stechschutzhandschuhe, Schürzen und Haarnetze, wenn sie Fleisch verarbeiten. Sie arbeiten oft mit Fleischfachleuten zusammen. An der Theke stehen die Berufsleute auch in Kontakt mit der Kundschaft. Sie arbeiten in der Regel im Schichtbetrieb.

Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten arbeiten in Metzgereien, grossen Supermärkten mit Metzgereiabteilungen oder in Betrieben, die Fleischprodukte industriell verarbeiten und herstellen. Der Arbeitsmarkt ist gut.

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
Fleischfachmann/-frau EFZ	2 / 0.210.20.0