

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Fleischfachleute beschäftigen sich je nach gewähltem Schwerpunkt mit der Gewinnung, Verarbeitung oder Vermarktung von Fleischprodukten. Sie kaufen, schlachten und häuten die Tiere und schneiden, zerkleinern und verarbeiten die Fleischprodukte. Im Verkaufsgeschäft präsentieren sie die Fleischprodukte und beraten die Kundschaft.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Im Schwerpunkt Gewinnung

- Schlachtvieh kaufen und bewerten
- Ausladen der Tiere organisieren und für eine stressfreie Behandlung sorgen
- optimale Schlachtmethode festlegen
- Tiere gemäss Tierschutzgesetz betäuben und schlachten
- Schlachtkörper häuten und Knochen entfernen
- Gewicht berechnen
- Formulare sorgfältig ausfüllen
- Fleischabschnitte und Innereien verarbeiten oder entsorgen

Im Schwerpunkt Verarbeitung

- Fleisch, Gewürze und andere Zutaten vorbereiten und bereitstellen
- Wurstwaren, Terrinen und Pasteten nach Rezept herstellen
- gepökelte Fleischprodukte wie Speck, Trockenfleisch, Schinken und regionale Spezialitäten nach betriebseigenen Rezepten zubereiten
- Produkte räuchern, trocknen oder kochen, um ihnen ein besonderes Aroma zu verleihen
- pfannenfertige Fleischerzeugnisse und Tagesgerichte zubereiten
- Produkte verkaufsfertig abpacken

Im Schwerpunkt Feinkost und Veredelung

- Kalte Fleischplatten für Fondue Chinoise, Grill oder Buffets zusammenstellen
- Canapés, gefüllte Brote und andere Traiteurprodukte zubereiten
- Produkte auf ansprechende und verkaufsfördernde Weise präsentieren
- Kundschaft freundlich empfangen und kompetent beraten
- Bestellungen aufnehmen und bearbeiten
- Fleisch schneiden, wiegen und den Preis berechnen
- Kasse bedienen
- Partyservice anbieten

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung**

Dauer
3 Jahre

Fachrichtungen

- Gewinnung
- Verarbeitung
- Feinkost und Veredelung

Bildung in beruflicher Praxis

In Fleischfachgeschäften sowie gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

- Verarbeiten von Fleisch
- Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
- Gewinnen von Fleisch
- Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen
- Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Fleischfachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule abgeschlossen

Anforderungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Interesse an gutem Essen und Kochen
- Hygienebewusstsein
- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis
- gesunde Konstitution (Arbeiten in Kühlräumen)
- Freude am Kundenkontakt
- gute Umgangsformen

Weiterbildung

Kurse

Angebote des Ausbildungszentrums für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez

Spezialisierung

Räucherei, Salzerei, Wursterei, Einkauf, Verkauf, Traiteurgeschäft, Party-Service

Berufsprüfung (BP)

Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis, Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Metzgermeister/in, Lebensmitteltechnologie/-login

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Science Technologies. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Fleischfachmänner und Fleischfachfrauen arbeiten in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Fleischfachgeschäften oder sind im Fleischhandel tätig. Die Arbeitszeiten sind je nach Fachrichtungen unterschiedlich. So beginnen Fleischfachleute in den Fachrichtungen Gewinnung und Verarbeitung meist früher mit der Arbeit als Fleischfachleute Feinkost und Veredelung, deren Arbeitszeiten sich nach den Ladenöffnungszeiten richten. Fleischfachleute können mit entsprechender Weiterbildung Kaderpositionen in den Bereichen Einkauf, Verkauf oder Betriebsleitung übernehmen. Manche führen ein eigenes Geschäft.

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
www.swissmeatpeople.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Milchtechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0
Fleischfachassistent/in EBA	2 / 0.210.47.0