Fleischfachmann EFZ
Fleischfachfrau EFZ

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung

Tätigkeiten

Fleischfachleute beschäftigen sich je nach Schwerpunkt mit der Gewinnung, Verarbeitung oder Vermarktung von Fleischprodukten. Sie kaufen, schlachten und häuten die Tiere und schneiden, zerkleinern und verarbeiten das Fleisch. Im Geschäft 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 Produkte und Tagesgerichte zubereiten
- Produkte für den Verkauf abpacken

Im Schwerpunkt Feinkost und Veredelung
- kalte Fleischplatten für Fondue Chinoise, Grill oder Buffets zusammenstellen
- Canapés, gefüllte Brote und andere Feinkostprodukte zubereiten
- Produkte auf ansprechende Weise präsentieren
- Kundschaft empfangen und kompetent beraten
- Bestellungen aufnehmen und bearbeiten
- Fleisch schneiden, wiegen und den Preis berechnen
- Kasse bedienen
- Partyservice anbieten

Ausbildung

Bildung in beruflicher Praxis
In Fleischfachgeschäften und gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben.

Schulische Bildung
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Überbetriebliche Kurse
Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 9 Tage während 3 Jahren.

Dauer
3 Jahre

Fachrichtungen
- Gewinnung
- Verarbeitung
- Feinkost und Veredelung

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

Berufsmaturität
Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss
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 SFF-Bildungszentrums in Spiez, sff.ch.

Berufsprüfung (BP)
Zum Beispiel Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis oder Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Fachausweis.

Höhere Fachprüfung (HFP)
Zum Beispiel Metzgermeister/in mit eidg. Diplom oder Lebensmitteltechnologe/-login mit eidg. Diplom.

Höhere Fachschule (HF)
Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

Fachhochschule (FH)
Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in:

- Food Science
- Biotechnologie
- Life Science Technologies

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Die Arbeitszeiten von Fleischfachleuten sind je nach Fachrichtung 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 arbeiten in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Fleischfachgeschäften oder sind im Fleischhandel tätig. Die Berufsleute können mit entsprechender Weiterbildung Kaderpositionen in den Bereichen Einkauf, Verkauf oder Betriebsleitung übernehmen. Manche führen ein eigenes Geschäft.

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
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

© 2025 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch