

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Fleischfachassistenten und -assistentinnen EBA verarbeiten Fleisch, stellen Fleischerzeugnisse her und verkaufen verschiedene Fleischprodukte. Sie arbeiten mit Schneidegeräten und halten die hygienischen Vorschriften ein.

Fleischfachassistentinnen EBA können in zwei verschiedenen Schwerpunkten arbeiten. Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung schlachten und zerlegen sie Fleisch – entweder in einem kleinen, gewerblichen oder in einem grossen, industriellen fleischverarbeitenden Betrieb. Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf arbeiten sie in einem Fleisch- und Lebensmittelfachgeschäft, wo sie Kundenkontakt haben und Fleisch verkaufen.

Fleischfachassistenten im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung zerlegen die geschlachteten Tierkörper mit Knochensägen und scharfen Messern. Mit speziellen Ausbeinmessern schneiden sie das Fleisch vom Knochen und teilen es in kleinere Portionen auf. Beim Ausbeinen und Zerlegen müssen sie sorgfältig und sauber arbeiten. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet: Dafür muss das Fleisch verpackt, beschriftet und korrekt gelagert werden. Aus den anfallenden Fleischabschnitten stellen sie verschiedene Wurstwaren her. Sie helfen auch mit, Fleischstücke durch Pökeln oder Räuchern länger haltbar zu machen. Ziel ist es, das ganze Tier zu verwerten.

Fleischfachassistentinnen im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf bereiten Fleisch für den Verkauf vor. Sie entfernen mit dem Messer überschüssiges Fettgewebe vom Fleisch, binden Braten fachgerecht zusammen, richten kalte Fleischplatten an und stellen Feinkostprodukte wie Sulzgerichte her. Zudem kennen sie die unterschiedlichen Fleischstücke und wissen, wie man sie zubereitet. Im Verkaufsgeschäft präsentieren sie die Produkte ansprechend. Sie bedienen und beraten die Kundschaft und verpacken das Fleisch.

Fleischfachassistenten benützen Werkzeuge und Maschinen wie Messer und Schneidegeräte. Für einen sauberen Schnitt, müssen die Messer immer wieder mit dem Schleifstahl geschliffen werden. Im Umgang damit sind sie vorsichtig und halten sich an die Sicherheitsvorschriften. Hygiene und Sauberkeit sind für die Arbeit der Fleischfachassistentinnen sehr wichtig. Deshalb reinigen sie den Arbeitsplatz, die Geräte und Werkzeuge täglich. Bei der Bearbeitung des Fleisches tragen sie meist Schürzen, Gummihandschuhe und Haarnetze.

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
18.10.2016

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

- 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 "Fleisch-
fachassistent/in EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit Grundanforderungen 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 vom Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ in Spiez

Fleischfachmann/-frau EFZ

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

Weitere Informationen

Schweizer Fleisch-Fachverband
SFF
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich
Telefon: 044 250 70 60
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