

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Fleischfachleute gewinnen und verarbeiten Fleisch. Sie kennen die verschiedenen Schnittarten und Arbeitstechniken und setzen Rohstoffe fachkundig ein. Im Verkaufsgeschäft präsentieren sie die Fleischprodukte und beraten die Kundschaft.

Fleischfachleute wählen die Fachrichtung Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung. Sie sind in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Metzgereien oder in Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften tätig.

In der Fachrichtung Gewinnung arbeiten Fleischfachleute im Schlachthof. Sie kümmern sich um die angelieferten Tiere gemäss den Grundsätzen der Tierethik. Die Tiere werden korrekt betäubt und geschlachtet. Danach zerlegen die Fleischfachleute die ganzen Schlachtkörper und entfernen die Knochen. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Aus den anfallenden Fleischabschnitten werden Würste hergestellt. Das Ziel bei der Gewinnung ist, das ganze Tier zu verwerten.

Fleischfachleute in der Fachrichtung Verarbeitung stellen aus Fleisch und weiteren Zutaten Schinken und Bündnerfleisch her. In der Wursterei produzieren sie Roh-, Brüh- und Kochwürste nach betriebseigenen Rezepten. Für die verschiedenen Arbeitsgänge verwenden sie unterschiedliche Maschinen, die sie nach der Arbeit reinigen. In der industriellen Fleischverarbeitung wenden sie die gleichen Verfahren an, stellen jedoch Produkte in grösseren Mengen her.

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung richten Fleischfachleute Fleisch für den Verkauf her. Sie stellen kalte Platten zusammen, bereiten Fertiggerichte und Traiteur-Produkte zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend an der Verkaufstheke. Sie beraten und bedienen die Kundschaft freundlich und kompetent. Wenn gewünscht, erklären sie, wie man einzelne Fleischstücke zubereiten kann. Auch über die Herkunft des Fleisches und über allfällige Zusatzstoffe geben sie Auskunft.

Berufsfeld 2 Nahrung



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
18.10.2016

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 mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Interesse an gutem Essen und Kochen
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein
- 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)

Metzgermeister/in, Lebensmitteltechnologie/-login mit eidg. Diplom

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

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 Karrierepositionen in den Bereichen Einkauf, Verkauf oder Betriebsleitung übernehmen. Manche führen ein eigenes Geschäft.

Weitere Informationen

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

Fachzeitschriften:
"Fleisch und Feinkost"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Milchtechnologie/-login EFZ	2 / 0.210.22.0
Lebensmitteltechnologie/-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