orientation
.ch

Fleischfachassistentin EBA
Fleischfachassistent EBA

Nahrung | Handel

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent stellst du Fleischwaren her und verarbeitest sie für den Verkauf. Je nach Schwerpunkt schlachtest du die Tiere, entfernst Knochen, schneidest und zerkleinerst das Fleisch oder du bereitest Produkte vor, präsentierst und verkaufst sie.

Aufgaben

Fleisch verarbeiten

- Warenbestände verwalten und Produktqualität prüfen
- Fleisch grob zerteilen, Knochen entfernen, verpacken und lagern
- Haut, Sehnen und Fett entfernen und Fleischstücke nach Verwendungszweck oder Kundenwunsch vorbereiten
- verschiedene Fleischprodukte zubereiten, Fleisch garen und Wurstwaren nach Vorgaben herstellen und Fleisch garen
- Produkte pasteurisieren oder sterilisieren, damit sie länger haltbar sind
- Verkaufspreise berechnen, etikettieren und im System erfassen

Hygiene und Qualität sicherstellen

- Abfälle wie Knochen richtig entsorgen
- Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzvorschriften einhalten
- Maschinen auf- und abbauen, reinigen und warten

Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

- Tiertransporte organisieren
- Tiere gemäss Tierschutzvorschriften betäuben und schlachten
- Tierkörper entbeinen, Fleisch sortieren und Preise bestimmen
- Fleischwaren wie Schinken, Speck oder Spezialitäten nach Rezept herstellen, zum Beispiel räuchern, trocknen oder kochen

Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf

- Fondue-, Grill- und kalte Platten zubereiten

- Canapés, Fleischröllchen und ähnliche Produkte herstellen
- Produkte im Laden ansprechend präsentieren
- Kundinnen und Kunden empfangen und beraten
- Fleisch schneiden, wiegen und einkassieren

Arbeitsumgebung

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent arbeitest du hinter der Theke von Metzgereien oder in Produktionshallen von Fabriken. Du arbeitest im Team. Die Arbeitsumgebung ist oft kühl und feucht. Das gilt besonders für Kühl- und Tiefkühlräume. Die Arbeitszeiten hängen vom Betrieb ab. Meist sind sie regelmässig. Abend- und Feiertagsarbeit ist möglich.

Du arbeitest in Metzgereien, Industriebetrieben oder im Handel.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Blut sehen können
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Manuelles Geschick
- Schnelle Arbeitsweise
- Temperatur- oder Wetterfestigkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Freude an Verkauf und Beratung

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Kontakt zu Menschen haben

Ausbildung

Die Ausbildung wird als Lehre in einem Betrieb gemacht.

Betrieb	Schule	Überbetriebliche Kurse
Praktische Ausbildung in einem Fleischfachgeschäft oder in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben: 4 Tage pro Woche	1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen	SFF Bildungszentrum, Spiez (BE): 7 Tage während 2 Jahren

Dauer

2 Jahre

Schwerpunkte

- Produktion und Verarbeitung
- Vorbereitung und Verkauf

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Abschluss

Fleischfachassistent / Fleischfachassistentin EBA

Weiterbildung

Kurse

Kurse vom **Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)** (https://shop.e-guma.ch/abzspiez/de/events)

Zusatzlehre

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Fleischfachmann/-frau EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz) machen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Milchpraktiker/in EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/milchpraktiker-in-eba

Beruf
Lebensmittelpraktiker/in EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmittelpraktiker-in-eba

Beruf
Küchenangestellte/r EBA

https://orientation.ch/fr/de/berufe/kuechenangestellte-r-eba

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.47.0

Weiterführende Links

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) (https://sff.ch/de/)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21812?lang=de)