orientation
.ch

Fleischfachfrau EFZ
Fleischfachmann EFZ

Nahrung | Handel

Als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann stellst du verschiedene Fleischprodukte her und vermarktest sie, zum Beispiel Rind, Kalb, Schwein oder Geflügel. Du kaufst und schlachtest das Vieh und zerlegst es. Anschliessend schneidest und zerkleinerst du das Fleisch, das dann verkauft wird.

Aufgaben

Fleisch verarbeiten

- Arbeit planen, Rohstoffe und Zutaten beschaffen, Warenbestände verwalten
- Fleischstücke mit Werkzeugen und Maschinen zerschneiden, Knochen entfernen und das Fleisch verpacken und lagern
- Haut, Sehnen und Fett entfernen, damit das Fleisch im Laden verkauft werden kann
- halbfertige und servierfertige Produkte herstellen, zum Beispiel Teige, Aufschnitt oder Würste, und Abfälle entsorgen
- Verkaufspreise berechnen, Verpackungen etikettieren und im System erfassen
- Maschinen und Geräte auf- und abbauen, reinigen und einfache Wartungsarbeiten ausführen

---

Schwerpunkt Gewinnung

- Schlachtvieh kaufen und bewerten
- Schlachtmethode auswählen und Tiere gemäss Tierschutzgesetz betäuben
- Tiere schlachten, häuten, ausweiden und wiegen
- Formulare ausfüllen und dabei die Vorschriften beachten, zum Beispiel die Herkunft des Fleischs
- Fleischabschnitte und Innereien verarbeiten oder entsorgen

Schwerpunkt Verarbeitung

- Fleisch, Gewürze und andere Zutaten vorbereiten und Wurstwaren nach Rezept herstellen
- Terrinen und Pasteten herstellen
- Wurst- und Fleischwaren wie Speck, Trockenfleisch, Schinken und regionale Spezialitäten zubereiten: räuchern, trocknen oder kochen

- pfannenfertige Produkte und Tagesgerichte zubereiten und für den Verkauf abpacken

---

Schwerpunkt Feinkost und Veredelung

- Beilagen für Fondue und Grillgerichte vorbereiten, zum Beispiel schön angerichtete Fleisch- und Wurstplatten
- Canapés, belegte Brötchen und andere Produkte herstellen
- Produkte im Laden ansprechend präsentieren
- Kundschaft begrüssen und beraten
- Fleisch für den Verkauf vorbereiten, zum Beispiel schneiden und wiegen sowie den Preis berechnen
- Werbung für Catering-Service machen, Bestellungen aufnehmen und ausführen

Arbeitsumgebung

Als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann 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
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- 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

Praktische Ausbildung in einem Fleischfachgeschäft oder gewerblichen/industriellen Fleischverarbeitungsbetrieb: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

Spiez (BE): 9 Tage während 3 Jahren

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Gewinnung
- Verarbeitung
- Feinkost und Veredelung

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

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

Abschluss

Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ

Weiterbildung

Kurse

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

Zusatzlehre

Als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als **Koch/Köchin EFZ** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz) machen.

Berufsprüfung

- **Betriebsleiter/in Fleischwirtschaft BP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/betriebsleiter-in-fleischwirtschaft-bp)

Höhere Fachprüfung

- Metzgermeister/in HFP

Höhere Fachschule

- **Lebensmitteltechniker/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Food Science** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Koch/Köchin EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/koch-koechin-efz

Beruf
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz

Beruf
Lebensmitteltechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-efz

Beruf
Milchtechnologe/-login EFZ

https://orientation.ch/fr/de/berufe/milchtechnologe-login-efz

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.20.0

Weiterführende Links

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

Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF): Ausbildung (https://swiss-meat-people.ch)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21808?lang=de)