

**MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEN? BIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKENFLEISCH UND CO. WISSEN? DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGEISTERN.**

# FLEISCHFACHASSISTENT/-IN EBA



Als Fleischfachassistent/-in stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren – am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird. Fleischfachassistenten/-innen sind in zwei Schwerpunkten tätig:

## **PRODUKTION UND VERARBEITUNG**

Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung arbeitest du in gewerblichen oder industrieller fleischverarbeitenden Betrieben, zerlegst die geschlachteten Tierkörper und entfernst Knochen. Dabei wird sorgfältig und sauber gearbeitet. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet. Du verpackst, beschriftest und lagerst das Fleisch und arbeitest bei der Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen mit. Durch Pökeln und/oder Räuchern machst du Fleischstücke länger haltbar, immer mit dem Ziel, das ganze Tier zu verwerten.

## **VORBEREITUNG UND VERKAUF**

Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf bereitest du Fleisch für den Verkauf vor. Du richtest kalte Platten her, veredelst Feinkostprodukte und verpackst sie. Du kennst die unterschiedlichen Fleischstücke und weisst, wie man sie zubereitet. Im Verkaufsgeschäft präsentierst du die Produkte und bedienst die Kundschaft.

### **Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Handwerkliches Geschick
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Gute Gesundheit und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Deutschkenntnisse

### **Dauer:**

- 2 Jahre

### **Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Fleischfachmann/-frau EFZ



**Haben wir dein Interesse geweckt?**

**Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**

**MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT  
VERBINDEN? BIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER  
UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-  
FLEISCH UND CO. WISSEN? DANN KÖNNTE DICH EIN  
BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGEISTERN.**

# **FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ**

## **FACHRICHTUNG FEINKOST UND VEREDELUNG**



Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen und deiner Fantasie freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast.

### **KOMMUNIKATIV UND KREATIV**

Wählst du die Fachrichtung Feinkost und Veredelung, wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend und bist im Verkauf tätig. Dabei berätst und bedienst du die Kundschaft freundlich und kompetent. Du informierst auch über die Herkunft und Verwendung der einzelnen Erzeugnisse und gibst Anregungen zur Menügestaltung und Zubereitung. Die Elemente des Caterings runden die Ausbildung ab.

### **Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute Deutschkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Freude am Kundenkontakt

### **Dauer:**

- 3 Jahre

### **Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BP), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in



**Haben wir dein Interesse geweckt?**

**Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**

**MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT  
VERBINDEN? BIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER  
UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-  
FLEISCH UND CO. WISSEN? DANN KÖNNTE DICH EIN  
BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGEISTERN.**

# **FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ**

## **FACHRICHTUNG GEWINNUNG**

Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten.

### **ALLER ANFANG IST SPANNEND**

Wählst du die Fachrichtung Gewinnung, lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierethik. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Du lernst auch, wie Würste hergestellt werden, immer mit dem Ziel, das ganze Tier optimal zu verwerten.

### **Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmittel, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Deutschkenntnisse

### **Dauer:**

- 3 Jahre

### **Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BP), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in

**Haben wir dein Interesse geweckt?**

**Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**



**MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT  
VERBINDEN? BIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER  
UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-  
FLEISCH UND CO. WISSEN? DANN KÖNNTE DICH EIN  
BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGEISTERN.**

# **FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ**

## **FACHRICHTUNG VERARBEITUNG**



Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird.

### **VIEL MEHR ALS NUR FLEISCH**

Wählst du die Fachrichtung Verarbeitung, lernst du alles über die Produktion verschiedenster Wurstsorten, Schinken, Trockenfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – die Erstellung verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt. Während den verschiedenen Arbeitsgängen bedienst du anspruchsvolle Maschinen.

#### **Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Deutschkenntnisse
- Freude am Kundenkontakt

#### **Dauer:**

- 3 Jahre

#### **Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BP), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in



**Haben wir dein Interesse geweckt?**

**Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**