



Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtung Gewinnung

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.

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 auch in Kühlräumen)
- 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