



Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtung Verarbeitung

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. 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 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
- 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