



«Mit einem besonders guten
Stück Fleisch
die Kunden verwöhnen»

FLEISCHFACHFRAU/-MANN EFZ

MÖGLICHE AUSBILDUNGEN
MIT IV-UNTERSTÜTZUNG

- Fleischfachfrau/-mann EFZ
- Fleischassistent:in EBA
- Praktiker:in PrA Metzgerei

Als Fleischfachfrau/-mann EFZ (Fachrichtung Verarbeitung) sorgst du für frisches Fleisch in der Pfanne. Vom korrekten Zerlegen und Ausbeinen bis hin zum pfannenfertigen Zubereiten erlernst du alles rund um die Fleischaufbereitung. Du stellst aus Fleisch und weiteren Zutaten unter anderem Würste, Fleischplatten und diverse Spezialitäten her. Dafür stehen dir moderne Maschinen und Hilfsmittel zur Verfügung.

DAS SIND DIE WICHTIGSTEN TÄTIGKEITEN

- Herstellen von Fleischerzeugnissen (z.B. Würste) nach Hausrezepten
- Metzgereiprodukte für den Verkauf vorbereiten
- Fleischstücke zerlegen und Knochen entfernen
- Fleischprodukte pfannenfertig bereitstellen
- Pflege und Reinigung der Hilfsmittel und Maschinen

DAS BRINGST DU MIT

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Interesse am Kochen und an gutem Essen
- Hygienebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein
- Gute körperliche Verfassung (Arbeiten in Kühlräumen)
- Teamfähigkeit

INFOBOX

DAUER: 3 Jahre

ABSCHLUSS:
Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

FACHRICHTUNG:
Verarbeitung

BERUFSSCHULE:
1 Tag pro Woche

WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:

- Betriebsleiter:in Fleischwirtschaft mit eidg. Fachausweis (Berufsprüfung)
- Metzgermeister:in (HFP)

LEHRSTELLE AN DIESEM STANDORT:

- Bärau