



! Diese Kompetenz ist für die Ausbildung sehr bedeutsam.

## **Fleischfachmann EFZ**

## **Fleischfachfrau EFZ**

### **Eine Arbeitssituation**

Sybille wird am Morgen von ihrem Berufsbildner darüber informiert, dass eine grosse Bestellung für Cervelats eingetroffen ist und sie für die Herstellung zuständig ist. Sie hört ihm aufmerksam zu und notiert sich die relevanten Informationen. Danach liest Sybille das Grundrezept für Cervelats und berechnet anhand dessen die Mengen der benötigten Zutaten, um die bestellte Anzahl Cervelats herstellen zu können. Dann bereitet sie die einzelnen Zutaten vor und verarbeitet sie mit dem Cutter zu einer feinen Masse. Das Brät füllt Sybille in den Wurstfüller und stellt gemäss der Bestellung Cervelats in verschiedenen Gewichten her. Danach räuchert und brüht sie die Cervelats gemäss den Vorgaben des Betriebes. Nach dem Brühen kühlt sie die fertigen Cervelats aus und stellt sie dann für den Kunden bereit.

Anschliessend zieht Sybille sich um und hilft im Laden mit. Sie bedient die Kunden, welche ganz unterschiedliche Wünsche haben. Eine Kundin möchte eine fettarme Wurst kaufen, ein anderer Kunde fragt, wie lange das Geschnetzelte zum Garen braucht. Sybille hört allen Kunden und Kundinnen aufmerksam zu und berät sie fachkundig.

### **Weitere Anforderungen**

- Ausgeprägte grob- und feinmotorische Fähigkeiten
- Normale Farbsichtigkeit
- Besondere Anforderungen an ein oder mehrere Sinnesorgane (z.B. Geschmacks- oder Geruchssinn)
- Hohe Anforderungen an Kraft, Ausdauer, Kondition (im Bereich Fleischgewinnung)
- Gute Gesundheit, um bei unterschiedlichen Wetterverhältnissen und Temperaturen arbeiten zu können
- Emotionale Belastbarkeit
- Schnelles oder nicht beeinflussbares Arbeitstempo
- Hohe Konzentration und Ausdauer
- Ausgeprägte Kreativität und Problemlösefähigkeit
- Flexibilität bzgl. Arbeitsort und Arbeitszeiten
- Offenes Zugehen auf andere
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Interkulturelle Kompetenzen
- Ausgeprägte Integrität

### **Besonderheiten**

- Für diesen Beruf gibt es 4 Schwerpunkte (Gewinnung, Verarbeitung, industrielle Verarbeitung, Veredlung), in denen spezifische Anforderungen gestellt werden.
- Es gibt regionale Unterschiede in den Anforderungen.