



Berufsbild

Fleischfachassistent/innen EBA verarbeiten Fleisch, stellen Fleischerzeugnisse her und verkaufen verschiedene Fleischprodukte.

Tätigkeiten

Fleischfachassistent/innen EBA können in zwei verschiedenen Schwerpunkten arbeiten. Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung schlachten und zerlegen sie Fleisch – entweder in einem kleinen, gewerblichen oder in einem grossen, industriellen fleischverarbeitenden Betrieb. Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf arbeiten sie in einem Fleisch- und Lebensmittelgeschäft, wo sie Kundenkontakt haben und Fleisch verkaufen.

Je nach Arbeitsort übernehmen sie verschiedene Aufgaben gemäss Anweisung: Sie beinen z.B. Tierkörper aus und zerlegen sie für den Verkauf, portionieren Fleischstücke und verpacken und beschriften sie, stellen Würste her, lagern die Fleischprodukte fachgerecht. Oder sie richten Braten und andere Fleischspezialitäten her. Sie reinigen auch die Geräte und Maschinen, denn Hygiene ist in ihrem Job äusserst wichtig.

Ausbildung

Die Ausbildung dauert 2 Jahre und der Unterricht findet jeweils an einem Tag pro Woche statt.

Berufsbezogene Fächer

- ✓ Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen
- ✓ Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen
- ✓ Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben

Weitere Fächer

- ✓ Allgemeinbildung
- ✓ Sport

Abschluss

Eidgenössisches Berufsattest «Fleischfachassistent/in EBA».

Kontakt

Kultur ist unsere Herausforderung – Lust auf zusammen! Austausch und Vernetzung sind beim BZR auf allen Ebenen alltäglich. Partnerschaftlich, menschlich, offen, ehrlich: Wir freuen uns auf Sie, sprechen Sie uns an.



Roger Ammann
Leiter Abteilung
Gewerbliche Berufe,
Qualitätsleiter

+41 58 229 99 91
roger.ammann@bzh.ch

vCard



Markus Wetter
Fachbereichsleiter
Fleischfachleute

+41 58 229 99 88
markus.wetter@bzh.ch

vCard

Nächste Termine

Montag 19.05.25 - Freitag 30.05.25	Früherfassung 1. Klassen
Mittwoch 25.06.25	Lehrabschlussfeier Fleischfachleute
Freitag 08.08.25	Interne Fortbildung 1 - 25/26 (Sommerferien)
Donnerstag 20.11.25	Interne Fortbildung 2 - 25/26

Links

- [!\[\]\(0551a83d441798e532995956b603f604_img.jpg\) Stundenpläne](#)
- [!\[\]\(54ee180c0037b66a36ce2219a481afde_img.jpg\) Weitere Infos Fleischfachassistent/in EBA](#)
- [!\[\]\(73ae654e8897db9b21f1bf9d9efc07ef_img.jpg\) Berufsinformation eBIZ](#)
- [!\[\]\(278ecf8622de254ce2917d264729f4b0_img.jpg\) Neue Lernende anmelden](#)

Rc

BZ

Fe

28

94

Tel

99

ror

bzi

Al

BZ

Alt

Bil

8

94

Alt

Tel

22

alt:

@