



Berufsbild

Fleischfachleute gewinnen und verarbeiten Fleisch. Sie kennen die verschiedenen Schnittarten und Arbeitstechniken und setzen Rohstoffe fachkundig ein. Im Verkaufsgeschäft präsentieren sie die Fleischprodukte und beraten die Kundschaft.

Tätigkeiten

Fleischfachleute wählen die Fachrichtung Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung. Sie sind in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Metzgereien oder in Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften tätig.

Fachrichtungen

▷ Gewinnung

In der Fachrichtung Gewinnung arbeiten Fleischfachleute im Schlachthof. Sie kümmern sich um die angelieferten Tiere gemäss den Grundsätzen der Tierethik. Die Tiere werden korrekt betäubt und geschlachtet. Danach zerlegen die Fleischfachleute die ganzen Schlachtkörper und entfernen die Knochen. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Aus den anfallenden Fleischabschnitten werden Würste hergestellt. Das Ziel bei der Gewinnung ist, das ganze Tier zu verwerten.

▷ Verarbeitung

Fleischfachleute in der Fachrichtung Verarbeitung zerlegen das Fleisch und bereiten es für den Verkauf vor. Sie stellen aus Fleisch und weiteren Zutaten Schinken und Bündnerfleisch her. In der Wursterei produzieren sie Roh-, Brüh- und Kochwürste nach betriebseigenen Rezepten. Für die verschiedenen Arbeitsgänge verwenden sie unterschiedliche Maschinen, die sie nach der Arbeit reinigen. In der industriellen Fleischverarbeitung wenden sie die gleichen Verfahren an, stellen jedoch Produkte in grösseren Mengen her.

▷ Feinkost und Veredelung

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung richten Fleischfachleute Fleisch für den Verkauf her. Sie stellen kalte Platten zusammen, bereiten Fertiggerichte und Traiteur-Produkte zu. Das Angebot präsentieren sie ansprechend an der Verkaufstheke. Sie beraten und bedienen die Kundschaft freundlich und kompetent. Wenn gewünscht, erklären sie, wie man einzelne Fleischstücke zubereiten kann. Auch über die Herkunft des Fleisches und über allfällige Zusatzstoffe geben sie Auskunft.

Ausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und der Unterricht findet jeweils an einem Tag pro Woche statt.

Berufsbezogene Fächer

- ✓ Verarbeiten von Fleisch
- ✓ Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben
- ✓ Gewinnen von Fleisch
- ✓ Herstellen von Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen
- ✓ Herstellen und Verkaufen von Fleischerzeugnissen und Feinkostartikeln

Weitere Fächer

- ✓ Allgemeinbildung
- ✓ Sport

Abschluss

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis «Fleischfachmann/-frau EFZ». Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

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

Mittwoch
22.05.24
-
Freitag
31.05.24

Früherfassung 1. Klassen

Montag
10.06.24

**QV EFZ - Schlussprüfung
Allgemeinbildung**

Freitag
09.08.24

**Interne Fortbildung 1 - 24/25
(Sommerferien)**

Montag
19.08.24
17:30 Uhr

**Fachkommissionssitzung
Fleischfachleute**

Links

- [🔗 Stundenpläne](#)
- [🔗 Weitere Infos Fleischfachmann/-frau EFZ](#)
- [🔗 Berufsinformation eBIZ](#)
- [🔗 Neue Lernende anmelden](#)

Rc

BZ

Fe

28

94

Tel

99

ror

bzi

Al

BZ

Alt

Bil

8

94

Alt

Tel

22

alt:

@