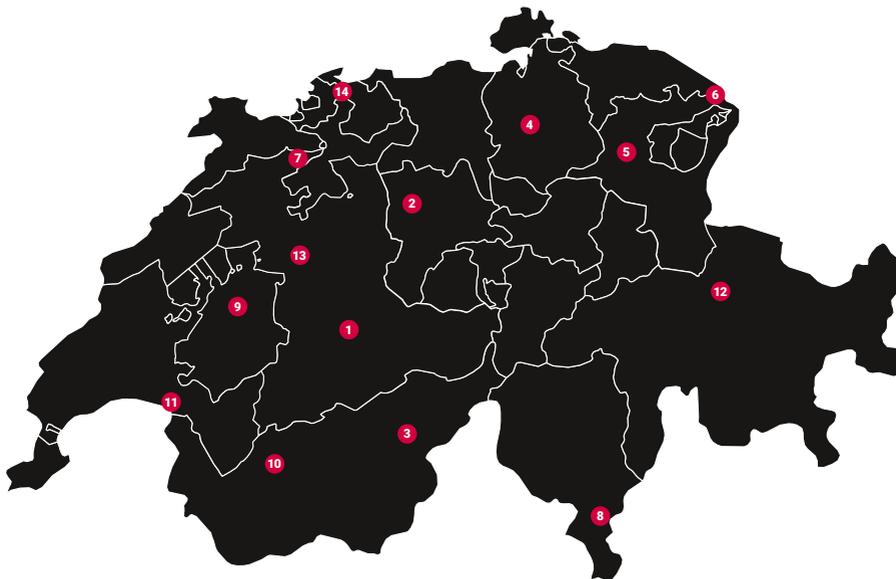




Berufe der Fleischbranche

Berufsschulen & SFF-Bildungszentrum



1 SFF-Bildungszentrum	Schachenstrasse 43	3700 Spiez
2 Berufsbildungszentrum Wirtschaft, Informatik, Technik	Schlossfeldstrasse 8	6130 Willisau
3 Berufsfachschule Oberwallis	Kettelstrasse 14	3900 Brig-Glis
4 Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ	Ausstellungsstrasse 44	8090 Zürich
5 BWZT Toggenburg	Bahnhofstrasse 29	9630 Wattwil
6 BZ Berufs- und Weiterbildungszentrum	Feldmühlestrasse 28	9400 Rorschach
7 Ceff ARTISANAT	Rue Pré Jean-Meunier 1	2740 Moutier
8 CPT Trevano	Via Trevano 25	6952 Canobbio
9 Ecole professionnelle artisanale et industrielle EPAI	Derrière-les-Remparts 5	1700 Fribourg
10 Ecole professionnelle commerciale et artisanale EPCAs	Avenue de France 25	1950 Sion
11 Ecole Professionnelle de Montreux	Avenue Rousseau 3	1815 Clarens
12 Gewerbliche Berufsschule Chur	Scalettastrasse 33	7000 Chur
13 gibb Berufsfachschule Bern	Bümplizstrasse 45	3027 Bern
14 Berufsbildungszentrum Baselland	Gründenstrasse 46	4132 Muttenz

Fachrichtung **Gewinnung**

In der Fachrichtung Gewinnung lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierethik.

.....

Fachrichtung **Verarbeitung**

In der Fachrichtung Verarbeitung produzierst du verschiedene Wurstsorten, Schinken, Trockenfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – das Produzieren verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt.

.....

Fachrichtung **Feinkost und Veredelung**

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend, berätst Kunden und verkaufst die Produkte.

.....

Fleischfachassistent/-in EBA

Diese Ausbildung ist praxisorientierter und die schulischen Anforderungen sind entsprechend angepasst. Die zweijährige Grundbildung führt zum eidgenössischen Berufsattest. Die Ausbildungsschwerpunkte sind Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf.

.....

Mehr Appetit auf deinen Wunschberuf bekommen?

Auf swissmeatpeople.ch findest du viele weitere Infos über deine Ausbildung. Swiss Meat People ist ein Brand von:



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



swissmeatpeople.ch

Haben wir dein
Interesse geweckt?

**Entdecke jetzt mehr auf
swissmeatpeople.ch**





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.



Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtung Gewinnung

Voraussetzungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Kenntnisse der regionalen Landessprache

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. Fleischtechniker

Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die schmackhaftesten 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.

Wählst du die Fachrichtung Gewinnung, lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierethik. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Du lernst auch, wie Würste hergestellt werden, immer mit dem Ziel, das ganze Tier optimal zu verwerten.



Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtung Verarbeitung

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. Ein freundlicher Umgang und eine offene Haltung sind zudem essenziell, um Kunden im Verkauf kompetent zu beraten.



Voraussetzungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (Arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Kenntnisse der regionalen Landessprache
- 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. Fleischtechniker

Entdecke jetzt mehr auf [swissmeatpeople.ch](https://www.swissmeatpeople.ch)

Fleischfachmann/-frau EFZ

Fachrichtung Feinkost und Veredelung

Voraussetzungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (Arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Kenntnisse der regionalen Landessprache

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. Fleischtechniker

Wählst du die Fachrichtung Feinkost und Veredelung, wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend und bist im Verkauf tätig. Dabei berätst und bedienst du die Kundschaft freundlich und kompetent. Du informierst auch über die Herkunft und Verwendung der einzelnen Erzeugnisse und gibst Anregungen zur Menügestaltung und Zubereitung. Die Elemente des Caterings runden die Ausbildung ab.



Fleischfachassistent/-in EBA

Als Fleischfachassistent/-in stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren – am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird. Fleischfachassistenten sind in zwei Schwerpunkten tätig:

Produktion und Verarbeitung

Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung arbeitest du in gewerblichen oder industriellen fleischverarbeitenden Betrieben, zerlegst die geschlachteten Tierkörper und entfernst Knochen. Dabei wird sorgfältig und sauber gearbeitet. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet. Du verpackst, beschriftest und lagerst das Fleisch und arbeitest bei der Herstellung von Würsten und anderen Fleischerzeugnissen mit. Durch Pökeln und/oder Räuchern machst du Fleischstücke länger haltbar, immer mit dem Ziel, das ganze Tier zu verwerten.

Vorbereitung und Verkauf

Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf bereitest du Fleisch für den Verkauf vor. Du richtest kalte Platten her, veredelst Feinkostprodukte und verpackst sie. Du kennst die unterschiedlichen Fleischstücke und weisst, wie man sie zubereitet. Im Verkaufsgeschäft präsentierst du die Produkte und bedienst die Kundschaft. Fleischfachassistent/-in EBA.

Voraussetzungen

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Handwerkliches Geschick
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Gute Gesundheit und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Deutschkenntnisse

Dauer

- 2 Jahre

Entwicklungsmöglichkeiten

- Fleischfachmann/-frau EFZ



Berufsmatur

Voraussetzungen

- gültiger Lehrvertrag für eine drei- oder vierjährige Berufslehre mit EFZ
- Lehrbetrieb bietet Berufsmatur an

Dauer

- Während der beruflichen Grundbildung (BM1) gleich lang wie die Lehre
- Nach Abschluss der beruflichen Grundbildung (BM2): 1 bis 2 Jahre

Entwicklungsmöglichkeiten

- Berufsprüfung (BP), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche z.B. Fleischtechniker
- Prüfungsfreier Zugang an eine berufsverwandte Studienrichtung an einer Fachhochschule
- Mit Passerellen-Ergänzungsprüfung Zugang zu einer universitären Hochschule UH oder Pädagogischen Hochschule PH

Die Berufsmaturität ist ein eidgenössisch anerkannter Abschluss, der berufliche Kenntnisse mit einer Vertiefung des Allgemeinwissens verbindet. Die Berufsmaturität bildet somit eine geeignete Grundlage für die Zulassung zu Schulen der Tertiärstufe und zu zahlreichen Weiterbildungen. Die Ausbildung wird während oder nach dem Erlangen des Eidgenössischen Fähigkeitsausweises EFZ absolviert.

Inhaber einer Berufsmaturität sind zum prüfungsfreien Zugang an eine dem Beruf verwandten Studienrichtung an einer Fachhochschule FH berechtigt.

Wer zusätzlich zum eidgenössischen Berufsmaturitätszeugnis die Passerellen-Ergänzungsprüfung bestanden hat, kann sich an einer schweizerischen universitären Hochschule UH oder Pädagogischen Hochschule PH immatrikulieren. Die Berufsmaturität ermöglicht ausserdem Zugang zu einer Ausbildung an einer Höheren Fachschule HF.



Weiterbildung

Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft BP

Betriebsleiter Fleischwirtschaft übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einem Fleischfachbetrieb bzw. in industriellen oder gewerblichen Produktionsbetrieben. Sie stehen in Kontakt mit Lieferanten sowie Kunden und bilden Lernende aus.

Metzgermeister/-in HFP

Metzgermeister führen ein Fleischfachgeschäft oder sind als Bereichsleiter tätig. Die Fleischverarbeitung, administrative Tätigkeiten und die Koordination des Tagesgeschäfts gehören zu ihren Aufgaben. Sie kümmern sich um die Finanzen und sind für die wirtschaftliche Ausrichtung des Betriebs oder der Abteilung zuständig.

Dauer

- Betriebsleiter/-in
Fleischwirtschaft BP:
2 Jahre, berufsbegleitend
- Metzgermeister/-in HFP:
1 Jahr, berufsbegleitend



Mehr Appetit auf deinen Wunschberuf bekommen?

.....

Auf swissmeatpeople.ch findest du viele weitere Infos zu deiner Ausbildung – join the team!

.....



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

