



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

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
 Postfach, 8031 Zürich
 Tel 044 250 70 60 / Fax 044 250 70 61
 g.hess@sff.ch / www.sff.ch

Bestellschein für Factsheet

Plakat A4

Anzahl _____

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEN BIST DU EIN GROSSER FLEISCH-LIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-FLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGESTERN.

FLEISCH-FACHASSISTENT/-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 besaten wird. Fleischfachassistenten/innen sind in zwei Schwerpunkten tätig:

PRODUKTION UND VERARBEITUNG
 Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung arbeitest du in gewerblichen oder industrieller Fleischverarbeitenden Betrieben, zerlegst die geschlachteten Tierkörper und entleert Knochen. Dabei wird sorgfältig und sauber gearbeitet. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet. Du verpackst, beschriftest und lagest das Fleisch und arbeitest bei der Herstellung von Wässern und anderen Fleischergüssen 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, veredelt Feinkostprodukte und verpackst sie. Du trennt die unterschiedlichen Fleischsorte und weist, wie man sie zubereitet. Im Verkaufsgeschäft präsentierst du die Produkte und bedienst die Kundschaft.

Voraussetzung:

- 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

Haben wir dein Interesse geweckt?
 Entdecke jetzt mehr auf SWISSMEATPEOPLE.CH



Plakat A4

Anzahl _____

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEN BIST DU EIN GROSSER FLEISCH-LIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-FLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGESTERN.

FLEISCH-FACHMANN/-FRAU EFZ FACHRICHTUNG FEINKOST UND VEREDELUNG

Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten 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 und zu präsentieren. Am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast.

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

Voraussetzung:

- 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 Deutschkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Freude am Kundenkontakt

Dauer: 3 Jahre

Entwicklungsmöglichkeiten:

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BPF), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelgenieur/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?
 Entdecke jetzt mehr auf SWISSMEATPEOPLE.CH



Plakat A4

Anzahl _____

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEN BIST DU EIN GROSSER FLEISCH-LIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-FLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGESTERN.

FLEISCH-FACHMANN/-FRAU EFZ FACHRICHTUNG GEWINNUNG

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

ALLER ANFANG IST SPANNEND
 Wählst du die Fachrichtung Gewinnung, lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tieretik. 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.

Voraussetzung:

- 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 Deutschkenntnisse

Dauer: 3 Jahre

Entwicklungsmöglichkeiten:

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BPF), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelgenieur/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?
 Entdecke jetzt mehr auf SWISSMEATPEOPLE.CH



Plakat A4

Anzahl _____

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEN BIST DU EIN GROSSER FLEISCH-LIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-FLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGESTERN.

FLEISCH-FACHMANN/-FRAU EFZ FACHRICHTUNG VERARBEITUNG

Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten 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. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft besaten wird.

VIEL MEHR ALS NUR FLEISCH
 Wählst du die Fachrichtung Verarbeitung, lernst du alles über die Produktion verschiedener Wurstsorten, Schinken, Trockenfleisch, Tageläuten und vieles mehr – die Entlang verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt. Während den verschiedenen Arbeitsgängen bedienst du anspruchsvolle Maschinen.

Voraussetzung:

- 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 Deutschkenntnisse
- Freude am Kundenkontakt

Dauer: 3 Jahre

Entwicklungsmöglichkeiten:

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BPF), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelgenieur/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?
 Entdecke jetzt mehr auf SWISSMEATPEOPLE.CH



Name _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____