

# Fleischverarbeiter/in



## Berufsbeschreibung

Die Fleischerei bietet ihrer Kundschaft viele Leistungen. Fleischverarbeiter und Fleischverarbeiterin übernehmen verschiedenste Aufgaben. Beim Einkauf beurteilen sie die Tiere beim Verkäufer. Dazu brauchen sie Wissen über Fütterung, Aufzucht und Haltung der Tiere. Sie schlachten die Tiere fachgerecht, zerlegen die Tierkörper und lösen die Knochen aus. Sie zerlegen im Geschäft die großen Fleischstücke und bereiten die vielen Produkte für den Verkauf vor. Sie stellen Würste, Schinken, Selch- und Pökelfleisch her, dabei gilt es, fein zu würzen.

Je nach Verkaufsgeschäft kochen sie auch Mahlzeiten vor, stellen Fleischplatten und pfannenfertige Artikel und Spezialitäten her. Sie beraten die Kundschaft fachkundig und geben stets auch gerne feine Tipps zur Zubereitung des Fleisches.

## Anforderung

Freude an Lebensmitteln, guter Geschmackssinn, gute Konstitution, geschickte Hände, Kontaktfreudigkeit, Hygienebewusstsein, Kreativität.

## Ausbildung

- a) 3 Jahre Lehre.
- b) Ausbildung an einer höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Richtung Fleischwirtschaft oder für Milchwirtschaft und Lebensmitteltechnologie.

Verwandt: Koch/Köchin, Einzelhandelskaufmann/-frau im Fleischfachhandel, Fleischverkäufer/in.

## Entwicklungsmöglichkeiten

- 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige Richtung Bio- und Lebensmitteltechnologie. Meisterprüfung im Handwerk Fleischer oder im Fleischergewerbe.
- 6 Semester Universitätsstudium mit Bachelor-Abschluss in Lebensmittel- und Biotechnologie.
- 2 bis 4 Semester: Master-Studium als Qualitätsmanager oder Lebensmittelproduktmanager.

Aufstieg in der Industrie: Vorarbeiter/in, Partie-, Abteilungs-, Betriebsleiter/in. Aufstieg im Gewerbe: Meister/in, Filialleiter/in, eigenes Geschäft (Voraussetzung: Meisterprüfung).