

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 Fleisch-erzeugnissen 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

