

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.



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