

# 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)