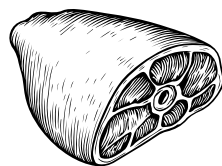


FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ



Fachrichtung Gewinnung

VON ANFANG AN VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

In der Fachrichtung Gewinnung bist du für die erste Stufe der Fleischverarbeitung verantwortlich. Du übernimmst geeignete Tiere von Produzenten und Bauern und führst die Schlachtung nach strengen Tierschutz- und Hygienerichtlinien durch. Mit viel Präzision zerlegst und verarbeitest du die Tiere, berechnest Gewichte und dokumentierst jeden Schritt. So stellst du mit deiner Arbeit sicher, dass nichts verschwendet wird und legst die wichtige Grundlage für eine nachhaltige, hochwertige Fleischproduktion.



AUSBILDUNG:

Die Ausbildung als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann EFZ dauert drei Jahre. Du lernst, Tiere zu beurteilen, zu schlachten und fachgerecht zu zerlegen. Dir stehen viele Wege offen: zum Beispiel die Berufsmaturität für ein späteres Studium an der Fachhochschule.

VORAUSSETZUNGEN:

- Interesse an Lebensmitteln, insbesondere Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung

TÄTIGKEITEN:

- Tiere auswählen und transportieren
- Schlachtung fachgerecht durchführen
- Fleisch zerlegen und wiegen
- Qualität und Hygiene kontrollieren
- Produktionsschritte dokumentieren
- Nachhaltig und präzise arbeiten

VERKÜRZTE AUSBILDUNG:

Mit deinem EFZ-Abschluss in der Gewinnung kannst du die EFZ-Lehre in der Fachrichtung Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung verkürzt absolvieren.



QR-CODE SCANNEN UND
PASSENDE LEHRSTELLE IN
DEINER REGION FINDEN.