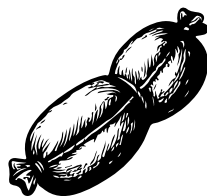


FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ

Fachrichtung Verarbeitung



HANDWERK MIT GESCHMACK UND PRÄZISION

In der Fachrichtung Verarbeitung stellst du die klassischen Fleischprodukte und Spezialitäten her, die täglich gefragt sind: Hackfleisch, Koteletts, Bratenstücke, Würste oder Schinken. Du portionierst, würzt, räucherst oder trocknest und sorgst mit Präzision und Hygiene dafür, dass alles haltbar und von hoher Qualität ist. Dabei arbeitest du sowohl handwerklich als auch mit modernen Maschinen und lieferst die wertvolle Basis für das gesamte Angebot in der Metzgerei oder im Supermarkt.



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

AUSBILDUNG:

Die Ausbildung als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann EFZ dauert drei Jahre. Du lernst, Fleisch fachgerecht zu verarbeiten, zu würzen und haltbar zu machen. 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:

- Fleisch zuschneiden und portionieren
- Würste, Schinken oder Braten herstellen
- Produkte würzen, räuchern oder trocknen
- Qualität und Haltbarkeit prüfen
- Maschinen bedienen und pflegen
- Hygienevorschriften einhalten

VERKÜRZTE AUSBILDUNG:

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