

# FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ

## Fachrichtung Feinkost und Veredelung



### AUS FLEISCH WAHRE GENUSSMOMENTE SCHAFFEN

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung gibst du den Fleischstücken den letzten Schliff: Aus einem Kotelett machst du ein mariniertes Grillkotelett, aus Hackfleisch ein gewürztes Burger-Patty oder bereitest gleich ganze Spiesse vor. Du gestaltest Platten für Feste, stellst pfannenfertige Gerichte zusammen und präsentierst sie dekorativ. Du berätst Kunden, gibst Tipps zur Zubereitung und nimmst Bestellungen entgegen. Auch Catering-Elemente gehören dazu. Kurz: Du machst aus Lebensmitteln ein Erlebnis.



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

### AUSBILDUNG:

Die Ausbildung als Fleischfachfrau oder Fleischfachmann EFZ dauert drei Jahre. Du lernst, Fleischprodukte kreativ zu veredeln und Kundschaft zu beraten. 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
- Spass am Kundenkontakt
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung

### TÄTIGKEITEN:

- Fleisch veredeln und marinieren
- Kalte Platten und Gerichte zusammenstellen
- Theke anrichten und dekorieren
- Kundschaft beraten und bedienen
- Tipps zur Zubereitung geben
- Bestellungen entgegennehmen

### VERKÜRZTE AUSBILDUNG:

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