

FLEISCHFACHASSISTENT/IN EBA

Fachrichtung Produktion und Verarbeitung



MIT SORGFALT UND TEAMGEIST ANS WERK

In der Fachrichtung Produktion und Verarbeitung lernst du, wie hochwertige Fleischprodukte entstehen. Du unterstützt den Betrieb bei der Verarbeitung von Tieren, hilfst beim Portionieren, Verpacken und Beschriften der Fleischstücke und sorgst für Ordnung und Hygiene im Produktionsbereich. Auch das Herstellen von einfachen Wurstwaren oder das Mitwirken beim Pökeln und Räuchern gehört dazu. Mit viel Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein trägst du dazu bei, dass jedes Produkt von bester Qualität ist.



AUSBILDUNG:

Die Ausbildung als Fleischfachassistent/-in EBA dauert zwei Jahre. Du arbeitest in gewerblichen oder industriellen Betrieben. Die EBA-Lehre vermittelt grundlegende praktische Fähigkeiten und bereitet dich darauf vor, Arbeiten fachgerecht auszuführen.

VORAUSSETZUNGEN:

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

TÄTIGKEITEN:

- Fleisch zerlegen und entbeinen
- Fleischstücke portionieren und beschriften
- Produkte verpacken und lagern
- Wurstwaren herstellen
- Pökeln und räuchern
- Sauberkeit und Hygiene sicherstellen

VERKÜRZTE AUSBILDUNG:

Nach deinem EBA-Abschluss in Produktion und Verarbeitung kannst du die EFZ-Ausbildung in der Fachrichtung deiner Wahl verkürzt absolvieren.



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