

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!



SWISS
+
MEAT
PEOPLE

SO SPANNEND KANN FLEISCH SEIN

Du möchtest Handwerk mit Kreativität verbinden? Du bist ein grosser Fleischliebhaber und willst alles über Cervelas, Bündnerfleisch und Co. wissen? Dann könnte ein Beruf in der Fleischwirtschaft deine Passion werden. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen und deiner Phantasie freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast.



Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Arbeitsabläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird. Wusstest du, dass es sogar drei verschiedene Fachrichtungen gibt? Ob Gewinnung, Verarbeitung oder Feinkost und Veredelung – sicher findest auch du dein Lieblingsfachgebiet. Freu dich auf einen vielfältigen, kreativen und abwechslungsreichen Beruf!

SWISS MEAT PEOPLE - DEINE AUSBILDUNG

Als **Fleischfachmann/-frau** absolvierst du eine dreijährige berufliche Grundbildung, die mit dem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis abschliesst. Wähle die passende Fachrichtung für dich aus:



FLEISCHFACHMANN/-FRAU
FLEISCHFACHFACHASSISTENT/-IN





ALLER ANFANG IST SPANNEND

In der **Fachrichtung Gewinnung** lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierethik.

VIEL MEHR ALS NUR FLEISCH

In der **Fachrichtung Verarbeitung** produzierst du verschiedene Wurstsorten, Schinken, Bündnerfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – die Erstellung verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt.

KOMMUNIKATIV UND KREATIV

In der **Fachrichtung Feinkost und Veredelung** wirst du zum Profi für die Herstellung zum Beispiel von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend und bist im Verkauf tätig.

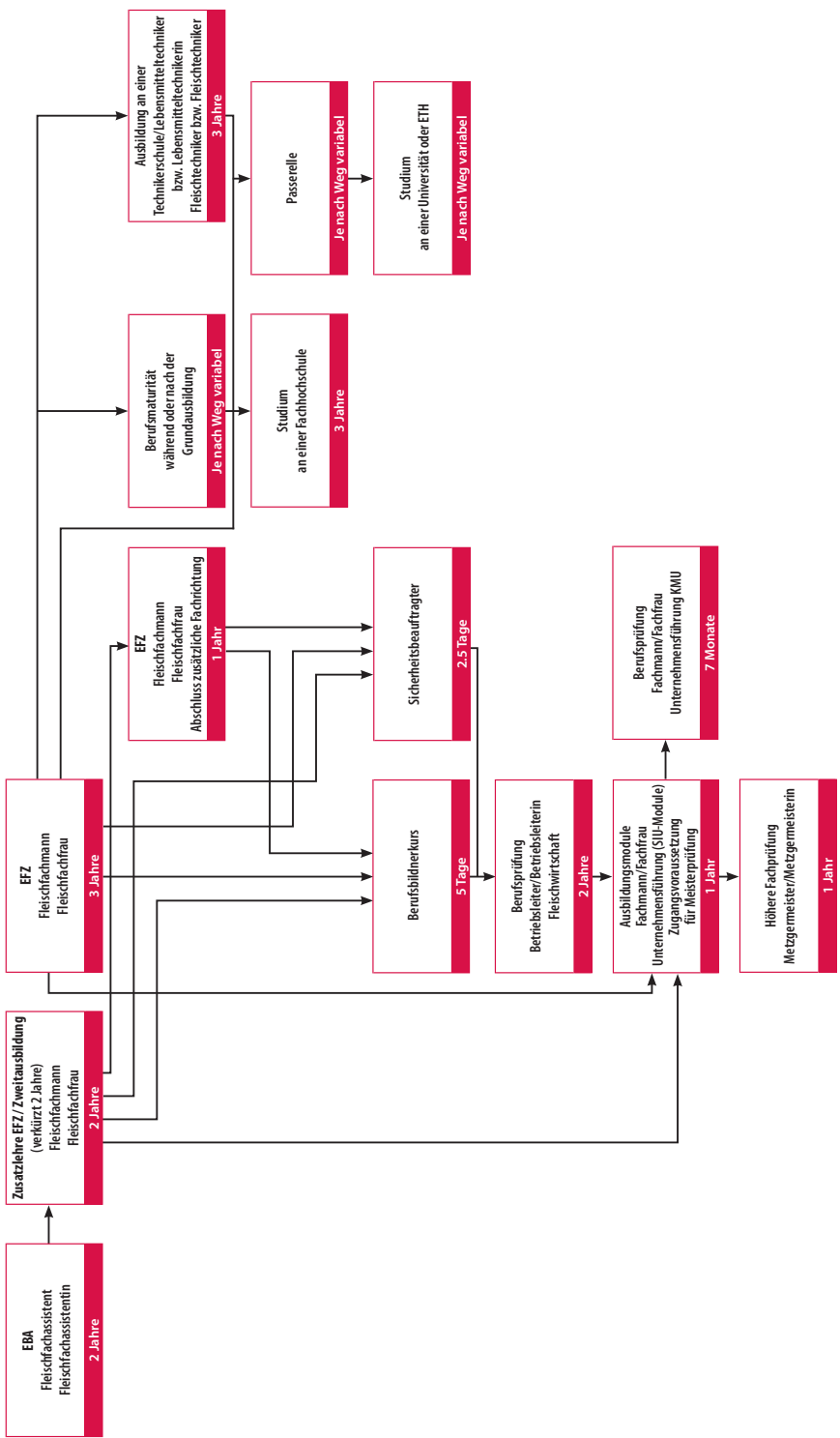


FLEISCHFACH-ASSISTENT/-IN:

Diese Ausbildung ist mehr praxisorientiert und die Anforderungen der Berufsschule sind entsprechend angepasst. Die zweijährige Grundbildung führt zum eidgenössischen Berufsattest. Die Ausbildungsschwerpunkte sind Produktion und Verarbeitung oder Vorbereitung und Verkauf.

Haben wir dein Interesse geweckt? Entdecke jetzt mehr auf swissmeatpeople.ch

AUSBILDUNGSWEGE IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT



MEHR APPETIT AUF DEINEN WUNSCHBERUF BEKOMMEN?

Auf swissmeatpeople.ch findest du viele weitere Infos zu
deiner Ausbildung – join the team!



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH