

**MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT  
VERBINDEN? BIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER  
UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKEN-  
FLEISCH UND CO. WISSEN? DANN KÖNNTE DICH EIN  
BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGEISTERN.**

# **FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ**

## **FACHRICHTUNG VERARBEITUNG**



Als Fleischfachmann/-frau stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen freien Lauf lassen – entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird.

### **VIEL MEHR ALS NUR FLEISCH**

Wählst du die Fachrichtung Verarbeitung, lernst du alles über die Produktion verschiedenster Wurstsorten, Schinken, Trockenfleisch, Tagesplatten und vieles mehr – die Erstellung verkaufsfertiger Produkte steht im Mittelpunkt. Während den verschiedenen Arbeitsgängen bedienst du anspruchsvolle Maschinen.

#### **Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (arbeiten in gekühlten Räumen)
- Gute Deutschkenntnisse
- Freude am Kundenkontakt

#### **Dauer:**

- 3 Jahre

#### **Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BP), z. B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z. B. Metzgermeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z. B. Fachhochschulstudium Lebensmittelingenieur/-in



**Haben wir dein Interesse geweckt?**

**Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)**