



Schweizer Fleisch-Fachverband  
Union Professionnelle Suisse de la Viande  
Unione Professionale Svizzera della Carne

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
Sihlquai 255, Postfach 1977  
8031 Zürich  
Tel 044 250 70 60 / Fax 044 250 70 61  
g.hess@sff.ch / www.sff.ch

## Bestellschein für Factsheet

Plakat A4

Anzahl \_\_\_\_\_

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEBIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKENFLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGISTERN.

### FLEISCHFACHASSISTENT/-IN EBA

Als Fleischfachassistent/-in stellst du aus Fleisch die leckersten Produkte her – dazu gehört das Planen und Organisieren der entsprechenden Abläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit. Entdecke die unzähligen Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren – am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast. Freundliches Auftreten und Offenheit sind ebenfalls wichtig, wenn die Kundschaft im Verkaufsgeschäft beraten wird. Fleischfachassistenten/-innen sind in zwei Schwerpunkten tätig:

**PRODUKTION UND VERARBEITUNG**  
Im Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung arbeitest du in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitenden Betrieben, zerlegst die geschlachteten Tierkörper und entfernt Knochen. Dabei sind sorgfältig und sauber gearbeitet. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet. Du verpackst, beschriftest und lagest das Fleisch und arbeitest bei der Herstellung von Wurstern und anderen Fleischergüssen mit. Durch Pökeln und/oder Räuchern machst du Fleischstücke länger haltbar, immer mit dem Ziel, das ganze Tier zu verwerten.

**VORBEREITUNG UND VERKAUF**  
Im Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf bereitest du Fleisch für den Verkauf vor. Du räuchert kalte Platten her, veredelt Feinkostprodukte und verpackst sie. Du kennst die unterschiedlichen Fleischsorten und wusst, wie man sie zubereitet. Im Verkaufsgeschäft präsentierst du die Produkte und bedienst die Kundschaft.

**Voraussetzung:**

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Handwerkliches Geschick
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Gute Gesundheit und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- Deutschkenntnisse

**Dauer:**

- 2 Jahre

**Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Fleischfachmann/-Frau EFZ

Haben wir dein Interesse geweckt?  
Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)

Plakat A4

Anzahl \_\_\_\_\_

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEBIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKENFLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGISTERN.

### FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ FACHRICHTUNG FEINKOST UND VEREDELUNG

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 und zu präsentieren. Am Ende des Tages siehst du immer, was du geleistet hast.

**KOMMUNIKATIV UND KREATIV**  
Wählst du die Fachrichtung Feinkost und Veredelung, wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Teile ansprechend und bist im Verkauf tätig. Dabei berätst und bedienst du die Kundschaft freundlich und kompetent. Du informierst auch über die Herkunft und Verwendung der einzelnen Erzeugnisse und gibtst Anregungen zur Menügestaltung und Zubereitung. Die Elemente des Caterings runden die Ausbildung ab.

**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 Deutschkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Freude am Kundenkontakt

**Dauer:**

- 3 Jahre

**Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BF), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z.B. Fachhochschulstudium Lebensmitteltechnologie/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?  
Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)

Plakat A4

Anzahl \_\_\_\_\_

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEBIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKENFLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGISTERN.

### FLEISCHFACHMANN/-FRAU EFZ FACHRICHTUNG GEWINNUNG

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.

**ALLER ANFAHNG IST SPANNEND**  
Wählst du die Fachrichtung Gewinnung, lernst du alles über fachgerechtes Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen in Verbindung mit den gesetzlichen Vorgaben und Grundsätzen der Tierhygiene. Bestimmte Fleischstücke werden direkt für den Verkauf vorbereitet oder zu Produkten wie Schinken verarbeitet. Du lernst auch, wie Würste hergestellt werden, immer mit dem Ziel, das ganze Tier optimal zu verwerten.

**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

**Dauer:**

- 3 Jahre

**Entwicklungsmöglichkeiten:**

- Berufsmaturität
- Berufsprüfung (BF), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z.B. Fachhochschulstudium Lebensmitteltechnologie/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?  
Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)

Plakat A4

Anzahl \_\_\_\_\_

MÖCHTEST DU HANDWERK MIT KREATIVITÄT VERBINDEBIST DU EIN GROSSER FLEISCHLIEBHABER UND WILLST ALLES ÜBER CERVELAS, TROCKENFLEISCH UND CO. WISSENT DANN KÖNNTE DICH EIN BERUF IN DER FLEISCHWIRTSCHAFT BEGISTERN.

### 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 verschiedener Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch, Tageläuten und vieles mehr – die Erstellung verkaufsfähiger 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 (BF), z.B. Betriebsleiter/-in Fleischwirtschaft
- Höhere Fachprüfung (HFP), z.B. Metzgereimeister/-in
- Weiterbildungen in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, z.B. Fachhochschulstudium Lebensmitteltechnologie/-in

Haben wir dein Interesse geweckt?  
Entdecke jetzt mehr auf [SWISSMEATPEOPLE.CH](http://SWISSMEATPEOPLE.CH)

Name \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_