

Mindestanforderungen an Lehrbetriebe

Der Schweizer Fleisch-Fachverband und die Kommission für Berufsentwicklung und Qualität der Fleischberufe (B+Q) empfehlen den kantonalen Berufsbildungsämtern, bei der Bewilligung von Lehrverhältnissen sicherzustellen, dass der/die Lernende im Lehrbetrieb die folgenden Tätigkeiten bzw. Ausbildungsbereiche regelmässig ausüben und lernen kann.

Selbstverständlich kann jeder Lehrbetrieb seine Lernenden zeitweise in einem anderen Betrieb ausbilden lassen, um deren Ausbildung zu vervollständigen!

Für alle Schwerpunkte der Fleischfachleute und der Fleischfachassistent(inn)en

- Einbindung in das betriebliche Hygienekonzept „HACCP“
- Tägliche Anwendung der persönlichen Hygienerichtlinien
- Einbindung in das betriebliche Sicherheits- und Gesundheitsschutzkonzept „SGA“
- Tägliche Anwendung der persönlichen und betrieblichen Massnahmen zur Verhinderung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten

Für Fleischfachleute mit Schwerpunkt Gewinnung:

- Schlachten von Schweinen, Rindern und Kälbern
- Ausbeinen dieser Tiere
- Herstellen von Wurstwaren (mindestens zwei der folgenden Sorten: Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst)
- Herstellen von Pökelerzeugnissen

Für Fleischfachleute mit Schwerpunkt Gewerbliche oder Industrielle Verarbeitung:

- Ausbeinen von Schweinen, Rindern und Kälbern
- Herstellen von Wurstwaren (mindestens zwei der folgenden Sorten: Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst)
- Herstellen von Pökelerzeugnissen
- Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie Herstellung von Fleischplatten für Detailverkauf oder Partyservice

Für Fleischfachleute mit Schwerpunkt Veredelung:

- Ausbeinen einzelner Fleischstücke
- Verpacken von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie Herstellung von Fleischplatten für Detailverkauf oder Partyservice
- Zubereiten von Fertiggerichten

Für Fleischfachassistent(inn)en

- Ausbeinen einzelner Fleischstücke
- Mithilfe bei der Herstellung von Wurstwaren
- Mithilfe bei der Herstellung von Pökelerzeugnissen
- Zubereiten von einfachen Fertiggerichten