



Ausbildung in der Fleischbranche

Themen

1. Berufsbilder
2. Weiterbildung
3. Lohnentwicklung



Berufsbild EFZ

- **Fleischfachleute absolvieren eine 3 jährige berufliche Grundbildung**
- **Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis**
- **Sie können einen der folgenden Schwerpunkte wählen:**
 - **Gewinnung**
 - **Verarbeitung**
 - **Industrielle Verarbeitung**
 - **Veredelung**

Berufsbild EFZ Gewinnung

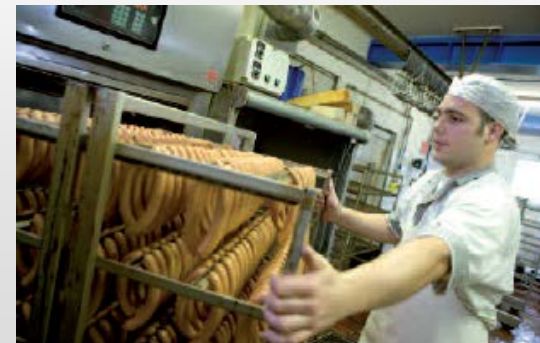
- **Tätigkeiten:**
- **Fachgerechtes Schlachten**
 - **Zerlegen und Ausbeinen**
 - **Wissen über Tierhaltung**
 - **Wissen über Tierfütterung**
 - **Wissen über Tieraufzucht**



Berufsbild EFZ Verarbeitung

➤ Tätigkeiten:

- Zerlegen
- Würzen
- Räuchern
- Würsten
- Bei der Verarbeitung steht die Herstellung verkaufsfertiger Produkte im Mittelpunkt



Berufsbild EFZ Industrielle Verarbeitung

➤ Tätigkeiten:

- Die Ausbildung ist im Wesentlichen gleich wie bei der Verarbeitung, jedoch speziell ausgerichtet auf die Bedürfnisse im industriellen Mittel- und Grossbetrieb



Berufsbild EFZ Veredelung

- **Tätigkeiten:**
- **Herstellung von Traiteur-Produkten**
 - **Herstellung von kalten Platten**
 - **Herstellung von Fertiggerichten**
 - **Partyservice**
 - **Buffetgestaltung**
 - **Bedienung und Kundenberatung**



Berufsbild EBA

- **Fleischfachassistentinnen und –assistenten machen eine 2 jährige Grundbildung**
- **Eidgenössisches Berufsattest**
- **Diese Ausbildung stellt etwas weniger hohe Anforderungen in der Berufsfachschule**



Voraussetzungen

- **Ich interessiere mich für den Umgang mit Lebensmitteln**
- **Ich interessiere mich für Kochen und Essen**
- **Ich bin handwerklich geschickt**
- **Ich verfüge über technisches Verständnis**
- **Ich kann Verantwortung übernehmen**
- **Ich arbeite gerne sauber**
- **Ich bin ein hygienebewusster Mensch**
- **Ich habe eine gute Gesundheit und bin nicht empfindlich gegenüber Temperaturwechseln**
- **Ich bin kontaktfreudig und habe gute Umgangsformen**

Videos/Links

- [Film 1 \(EFZ\)](#)
 - [Film 2 \(EBA\)](#)
 - [Film 3](#)
 - [Film 4](#)
-
- <http://www.swissmeatpeople.ch/>
 - <https://www.facebook.com/Swissmeatpeople>



Berufsbilder im Detailhandel

- **Detailhandelsfachleute absolvieren eine 3 jährige berufliche Grundbildung**
 - **Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis**
- **Detailhandelsassistentinnen und -assistenten machen eine 2 jährige Grundbildung**
 - **Eidgenössisches Berufsattest**
 - **Diese Ausbildung stellt etwas weniger hohe Anforderungen in der Berufsfachschule**

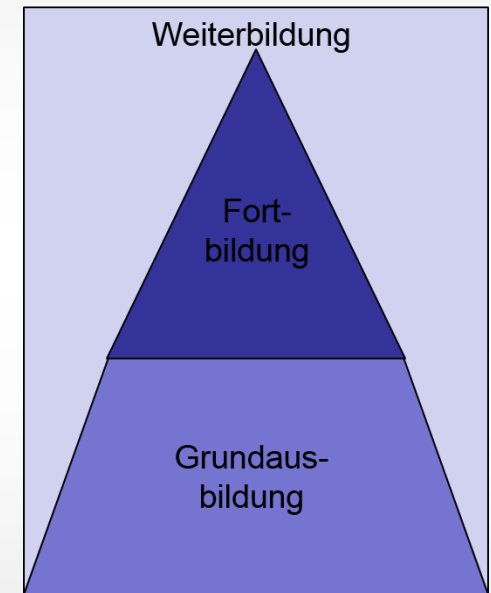
Berufsbilder im Detailhandel

- **Bedienen im Verkaufsgeschäft die Kundschaft**
- **Bereiten Produkte wie Sandwiches, belegte Brötchen oder Salzartikel vor**
- **Richten Fleischplatten her**
- **Dekorieren den Laden**
- **Nehmen auch Bestellungen entgegen**
- **Machen Lieferscheine**
- **Arbeiten sie im Partyservice mit**

Bildungsstufen

➤ Es werden folgende Bildungsstufen unterschieden

- **Berufliche Grundbildung**
 - Berufslehre
- **Weiterbildung**
 - Berufsprüfung (Betriebsleiter)
 - Meisterprüfung (Meister)
- **Weiterbildung**
 - Spezifische Vertiefungen (Kurse ABZ)



Weiterbildung

- **Berufsprüfung**
«Betriebsleiterin / Betriebsleiter»
- **Höhere Fachprüfung**
«Metzgermeisterin / Metzgermeister»
- **Höhere Fachschule**
«Dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung
Lebensmitteltechnologie»
- **Fachhochschule**
«Bachelor of Science (FH)»

Lohnentwicklung

➤ Lehre

	Fleischfachleute und Detailhandelsfachleute (CHF)	Fleischfachassistenten und Detailhandelsassistenten (CHF)
1. Semester	900	850
2. Semester	900	850
3. Semester	975	925
4. Semester	975	925
5. Semester	1025	
6. Semester	1100	

Kontakt

- **Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung**

Schweizer Fleisch-Fachverband



Philipp Sax
Leiter Bildung
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich
044 250 70 67
p.sax@carnasuisse.ch