

Fleischfachassistent/in EBA



Berufsbeschreibung

Fleischfachassistent und Fleischfachassistentin übernehmen grundlegende Arbeiten rund um das Gewinnen, Verarbeiten und Veredeln von Fleisch. Sie arbeiten in einer Metzgerei oder in einem fleischverarbeitenden Betrieb.

Je nach Arbeitsort übernehmen sie verschiedene Aufgaben gemäss Anweisung: Sie beinen z.B. Tierkörper aus und zerlegen sie für den Verkauf, portionieren Fleischstücke und verpacken und beschriften sie, stellen Würste her, lagern die Fleischprodukte fachgerecht. Oder sie richten Braten und andere Fleischspezialitäten her. Sie reinigen auch die Geräte und Maschinen, denn Hygiene ist in ihrem Job äusserst wichtig.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule. Handwerkliches Geschick, Teamfähigkeit, Qualitäts- und Hygienebewusstsein.

Ausbildung

2 Jahre berufliche Grundbildung. Abschluss: eidgenössisches Berufsattest. Ein Tag pro Woche ist Berufsfachschulunterricht.

Entwicklungsmöglichkeiten

Berufliche Grundbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ (Einstieg ins 2. Lehrjahr).

Kontaktadressen - Schaffhausen

Bell AG
Personal/Ausbildung
Postfach
4002 Basel
061 326 26 76
www.coop.ch/grundbildung
UL SL 2012 2013 2014 (*)

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Steinwiesstrasse 59, Postfach
8032 Zürich
Herr E. Welti, 044 250 70 64
e.welti@carnasuisse.ch
www.metzgerei.ch
UL BB SL 2012 2013 2014 (*)

Weitere Informationen erhältlich:
Allgemeine Berufsberatungsstellen
www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d

(*) Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

LV: Regionales Lehrstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

ETB: Eignungs-Test-Bedingung.

VA: Vorabklärung erwünscht (Berufsberater).

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

12, 13, 14: Freie Lehrstellen in den Jahren 2012, 2013, 2014.