

**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.**

FLEISCHFACH-MANN/-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 und deiner Fantasie 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 Theke 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 gibst 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 (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