

# Fleischfachassistent EBA

## Fleischfachassistentin EBA

Nahrung

### Dauer

2 Jahre

### Abschluss

Eidgenössisches Berufsattest  
EBA

### Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 900.–  
2. Lehrjahr: CHF 1100.–

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent stellst du Fleischwaren her und verarbeitest sie für den Verkauf. Je nach Schwerpunkt schlachtest du die Tiere, entfernst Knochen, schneidest und zerkleinerst das Fleisch oder du bereitest Produkte vor, präsentierst und verkaufst sie.

## Aufgaben

### Fleisch verarbeiten

- Warenbestände verwalten und Produktqualität prüfen
- Fleisch grob zerteilen, Knochen entfernen, verpacken und lagern
- Haut, Sehnen und Fett entfernen und Fleischstücke nach Verwendungszweck oder Kundenwunsch vorbereiten
- verschiedene Fleischprodukte zubereiten, Fleisch garen und Wurstwaren nach Vorgaben herstellen und Fleisch garen
- Produkte pasteurisieren oder sterilisieren, damit sie länger haltbar sind
- Verkaufspreise berechnen, etikettieren und im System erfassen

### Hygiene und Qualität sicherstellen

- Abfälle wie Knochen richtig entsorgen
- Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzvorschriften einhalten
- Maschinen auf- und abbauen, reinigen und warten

### Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

- Tiertransporte organisieren
- Tiere gemäss Tierschutzvorschriften betäuben und schlachten
- Tierkörper entbeinen, Fleisch sortieren und Preise bestimmen

- Fleischwaren wie Schinken, Speck oder Spezialitäten nach Rezept herstellen, zum Beispiel räuchern, trocknen oder kochen
- 

## **Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf**

- Fondue-, Grill- und kalte Platten zubereiten
- Canapés, Fleischröllchen und ähnliche Produkte herstellen
- Produkte im Laden ansprechend präsentieren
- Kundinnen und Kunden empfangen und beraten
- Fleisch schneiden, wiegen und einkassieren

## **Arbeitsumgebung**

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent arbeitest du hinter der Theke von Metzgereien oder in Produktionshallen von Fabriken. Du arbeitest im Team. Die Arbeitsumgebung ist oft kühl und feucht. Das gilt besonders für Kühl- und Tiefkühlräume. Die Arbeitszeiten hängen vom Betrieb ab. Meist sind sie regelmässig. Abend- und Feiertagsarbeit ist möglich.

Du arbeitest in Metzgereien, Industriebetrieben oder im Handel.

## **Anforderungen und Interessen**

### **Anforderungen**

- Blut sehen können
- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Manuelles Geschick
- Schnelle Arbeitsweise
- Temperatur- oder Wetterfestigkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Freude an Verkauf und Beratung

---

### **Interessen**

- Mit den Händen arbeiten
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

# Ausbildung

## Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Fleischfachgeschäft oder in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben:  
4 Tage pro Woche

## Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

## Überbetriebliche Kurse

SFF Bildungszentrum, Spiez (BE): 7 Tage während 2 Jahren

## Dauer

2 Jahre

## Schwerpunkte

- Produktion und Verarbeitung
- Vorbereitung und Verkauf

## Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

## Abschluss

Fleischfachassistent / Fleischfachassistentin EBA

# Weiterbildung

## Kurse

Kurse vom **Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)** ↗

↗ <https://shop.e-guma.ch/abzspiez/de/events>

## Zusatzlehre

Als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als

### Fleischfachmann/-frau EFZ

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/fleischfachmann-frau-efz>

machen.

## Ähnliche Berufe

## Weitere Infos

Swissdoc Nummer

## Weiterführende Links

### Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF)

<https://sff.ch/de/>

### Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21812?lang=de>