Fleischverarbeitung (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Fleischverarbeiter*innen zerlegen das Schlachtvieh (die Schlachtung wird meist in spezialisierten Schlachthöfen durchgeführt) und richten das Fleisch verkaufsgerecht her oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Sie häuten und entbluten die Tierkörper, entfernen die Innereien und zerlegen das Schlachttier fachgerecht.

In Kleinbetrieben verrichten Fleischverarbeiter*innen diese Arbeiten händisch, während sie in größeren Industriebetrieben elektrische Geräte (Sägen) verwenden. Bei der Fleisch- und Wurstwarenerzeugung zerkleinern, kochen, brühen oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept weitere Zutaten, Würzmittel und Konservierungsstoffe hinzu.

Sie arbeiten in Betrieben des Fleischergewerbes oder der fleischverarbeitenden Industrie im Team mit Berufskolleg*innen wie z. B. Lagerarbeiter*innen und haben Kontakt zu Tierärzt*innen und Fleischuntersucher*innen (Trichinenschauer*innen).

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- die Qualität und Regionalität der Tiere vor der Schlachtung prüfen und beurteilen
- die Schlachtung durchführen
- Schlachttierkörper und Fleischteile zerlegen
- Fleisch und Fleischnebenprodukte nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten (Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen) beurteilen
- Fleisch für den Verkauf und die Weiterverarbeitung herrichten
- Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeiten
- Fleisch- und Wurstwaren haltbar machen, kühlen, einfrieren und lagern
- Fleisch- und Wurstwaren mit Hilfe entsprechender Verfahren und Materialien abfüllen und verpacken
- Werkzeuge, Gerätschaften, Maschinen und Arbeitsbehelfe instandhalten, reinigen und desinfizieren
- auf die Hygienebestimmungen und das Lebensmittelrecht achten

In einem traditionellen Betrieb des Fleischergewerbes führen die Fleischverarbeiter*innen alle beschriebenen Tätigkeiten selbst aus, während sie sich in großen Industriebetrieben meist auf einen bestimmten Arbeitsbereich spezialisieren müssen.

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Unempfindliche Haut

- gute Beobachtungsgabe
- gutes Augenmaß
- handwerkliche Geschicklichkeit
- technisches Verständnis

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Belastbarkeit / Resilienz
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft