

## Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

Fleischverarbeitungshilfskräfte unterstützen FleischarbeiterInnen bei einzelnen Arbeitsschritten (Reinigen, Ausweiden, Schneiden, u.ä.).

### Einkommen


Fleischverarbeitungshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.770 Euro bis 2.170 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.770 bis 2.170 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Fleischverarbeitungshilfskräfte sind vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **23**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Fleischverarbeitung
- Fleischzerlegung
- Herstellung von Wurstwaren
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagerhygiene
- Lagertätigkeit
- Maschinen- und Anlagenreinigung
- Reinigungskenntnisse
- Schlachten
- Verpacken
- Verpacken von Fleisch

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Fleischverarbeitung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Schlachten

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Bereichsübergreifende Werkstoffbe- und -verarbeitungskenntnisse
  - Fertigungstechnik (z. B. Schneidetechnik)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Fleisch- und Wurstwaren)
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Fleischverarbeitung (z. B. Artgerechte Schlachtung, Ausbeinen von geschlachteten Tieren)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkennntnisse

- Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Frischekontrolle bei Lebensmitteln)
- Transportabwicklungskenntnisse
  - Ladetätigkeit
- Waldbewirtschaftungskenntnisse
  - Jagd (z. B. Wildtierverarbeitung)

**Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Körperliche Belastbarkeit
  - Körperkraft
  - Körperliche Ausdauer
- Reinlichkeit

**Digitale Kompetenzen nach DigComp**

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> Fleischverarbeitungshilfskräfte müssen vor allem in der Lage sein alltägliche digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte und Maschinen zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten.</p>							

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Anlern- und Hilfsberuf

### Ausbildung

#### Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bedienung von Produktionsmaschinen
- Portionierung von Fleisch
- Fleischverarbeitung
- Lebensmittelkonservierung
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lebensmitteltechnologie
- Materialwirtschaft
- Schlachten
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Umweltgerechter Produktionsablauf

#### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung

- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Außerordentliche Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Erste Hilfe
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

### **Deutschkenntnisse nach GERS**

A1 Geringe bis A2 Grundlegende Deutschkenntnisse

Sie arbeiten als Hilfskräfte und benötigen grundlegende Sprachkenntnisse, um einfache Arbeitsanweisungen zu verstehen und im Team das Wesentlichste kommunizieren zu können.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Arbeitsumfeld**

- Erhöhte Verletzungsgefahr
- Fließbandarbeit
- Geruchsbelastung
- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Hilfstätigkeit
- Kältebelastung
- Schichtarbeit
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen

#### **Berufsspezialisierungen**

FleischarbeiterIn

FleischereiarbeiterIn

Fleischerhilfskraft (m/w)

FleischwarenarbeiterIn

Schlachterhilfskraft (m/w)

Tafelhilfe/-gehilfin

GeflügelschlächterIn

DarmarbeiterIn

DarmputzerIn

DarmsortiererIn

EntgrännerIn

EnthaarerIn

FleischräucherIn

GeflügelausschroterIn  
WildbretausschroterIn

HautarbeiterIn

KalbsmagenzubereiterIn

KuttlerIn

SalzerIn

GeflügelputzerIn

SchlachthausarbeiterIn

BeinlerIn

#### **Verwandte Berufe**

- AllgemeineR HilfsarbeiterIn
- FleischverarbeiterIn
- Küchenhilfskraft (m/w)
- Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)
- Produktionshilfskraft (m/w)

#### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**

##### **Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie**
- Lebensmittelherstellung

Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe

- Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie
- Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft
- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

#### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 366101 Beinler/in
- 366105 Salzer/in
- 366109 Tafelgehilf(e)in
- 366801 Darmarbeiter/in
- 366802 Darmputzer/in
- 366803 Darmsortierer/in
- 366804 Fleischarbeiter/in
- 366805 Fleischereiarbeiter/in
- 366807 Geflügelausschroter/in
- 366808 Geflügelputzer/in
- 366809 Geflügelschlächter/in
- 366810 Hautarbeiter/in
- 366811 Kuttler/in
- 366813 Wildbretausschroter/in

**Informationen im Berufslexikon**

- [↗](#) Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)

**Informationen im Ausbildungskompass**

- [↗](#) Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 16. September 2024.