

Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Asystenci przetwórcy mięsa wspierają przetwórców mięsa na poszczególnych etapach pracy (czyszczenie, patroszenie, cięcie itp.).

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

Dochód (Einkommen)

Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) zarabia od 1.940 do 2.330 euro brutto miesięcznie
(Fleischverarbeitungshilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.940 bis 2.330 Euro brutto pro Monat).

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy : 1.940 do 2.330 euro brutto (Anlern- und Hilfsberuf: 1.940 bis 2.330 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pracownicy przetwórstwa mięsnego zatrudnieni są głównie w przemyśle mięsnym.

Fleischverarbeitungshilfskräfte sind vor allem in der Fleischindustrie beschäftigt.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[29 ↗](#) do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung)
- Rozbiór mięsa (Fleischzerlegung)
- Produkcja kielbas (Herstellung von Wurstwaren)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Higiena magazynu (Lagerhygiene)
- Działalność magazynowa (Lagertätigkeit)
- Czyszczenie maszyn i instalacji (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Umiejętności sprzątania (Reinigungskenntnisse)
- Bitwy (Schlachten)
- Pakowanie (Verpacken)
- Pakowanie mięsa (Verpacken von Fleisch)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Bitwy (Schlachten)

Techniczne umiejętności zawodowe

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Produkty mięsne i wędliniarskie (Fleisch- und Wurstwaren))
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością pochodzenia zwierzęcego (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung) (z. B. Właściwy ubój (Artgerechte Schlachtung), Odkostnianie zwierząt poddanych ubojowi (Ausbeinen von geschlachteten Tieren))
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung))
- Wiedza o transporcie (Transportabwicklungskenntnisse)
 - Załadunek (Ladetätigkeit)
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
 - Handel detaliczny (Einzelhandel) (z. B. Kontrola świeżości żywności (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))
- Umiejętności zarządzania lasami (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Polowanie (Jagd) (z. B. Przetwórstwo dzikiej przyrody (Wildtierverarbeitung))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
 - Siła fizyczna (Körperkraft)
 - Wytrzymałość fizyczna (Körperliche Ausdauer)
- Czystość (Reinlichkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	Fleischverarbeitungshilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy (Anlern- und Hilfsberuf)

Szkolenie

(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Kształcenie ustawiczne

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Erste Hilfe
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

Weiterbildungsveranstalter

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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Zwiększone ryzyko obrażeń (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Praca na linii montażowej (Fließbandarbeit)
- Zanieczyszczenie zapachami (Geruchsbelastung)
- Podnoszenie i przenoszenie ciężarów od 10 do 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Działalność pomocnicza (Hilfstätigkeit)
- Ekspozycja na zimno (Kältebelastung)

- Praca zmianowa (Schichtarbeit)
- Ciężka praca fizyczna (Schwere körperliche Arbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Beinlera (BeinlerIn)
Pracownik jelitowy (DarmarbeiterIn)
Oczyszczacz jelita grubego (DarmputzerIn)
Sortownik jelitowy (DarmsortiererIn)
Pracownik przemysłu mięsnego (FleischarbeiterIn)
Pracownik sklepu mięsnego (FleischereiarbeiterIn)
Rozdrabniacz do drobiu (GeflügelausschroterIn)
Środek do czyszczenia drobiu (GeflügelputzerIn)
Rzeźnik drobiu (GeflügelschlächterIn)
Pracownik skóry (HautarbeiterIn)
Kuttlera (KuttlerIn)
Sól (SalzerIn)
Asystent stołu (Tafelgehilfe/-gehilfin)
Młynek do dziczyzny (WildbretausschroterIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Pracownik przemysłu mięsnego (FleischarbeiterIn)
Pracownik sklepu mięsnego (FleischereiarbeiterIn)
Asystent rzeźnika (m/k) (Fleischerhilfskraft (m/w))
Pracownik przetwórstwa mięsnego (Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k)) (FleischwarenarbeiterIn (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)))
Asystent rzeźnika (m/k) (Schlachterhilfskraft (m/w))

Asystent stołu (Tafelgehilfe/-gehilfin)

Rzeźnik drobiu (GeflügelschlächterIn)

Pracownik jelitowy (DarmarbeiterIn)
Oczyszczacz jelita grubego (DarmputzerIn)
Sortownik jelitowy (DarmsortiererIn)

Degraner (EntgrännerIn)
Depilator (EnthaarerIn)

Wędzarz mięsa (FleischräucherIn)

Rozdrabniacz do drobiu (GeflügelausschroterIn)
Młynek do dziczyzny (WildbretausschroterIn)

Pracownik skóry (HautarbeiterIn)

Przyrząd do przygotowywania żołądków cielęcych (KalbsmagenzubereiterIn)

Kuttlera (KuttlerIn)

Sól (SalzerIn)

Środek do czyszczenia drobiu (GeflügelputzerIn)

Pracownik rzeźni (Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k)) (SchlachthausarbeiterIn
(Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)))

Beinlera (BeinlerIn)

Zawody pokrewne (Verwandte Berufe)

- Ogólny pracownik niewykwalifikowany (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Przetwórcą mięsa (FleischverarbeiterIn)
- Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))
- Sprzedawca artykułów spożywczych i delikatesów (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)
- Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Asystent produkcji (m/k) (Produktionshilfskraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w zakresie żywności, biotechnologii, chemii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Sprzątanie, prowadzenie domu, praktyki i zawody pomocnicze (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w zakresie żywności, biotechnologii, chemii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Szkolenia i zawody pomocnicze w rolnictwie (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)

Rolnictwo, ogrodnictwo, leśnictwo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w rolnictwie (Anlern- und Hilfsberufe Landwirtschaft)
- Rolnictwo, hodowla zwierząt, opieka nad zwierzętami (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366101 Beinlera (Beinler/in)
- 366105 Salzer (Salzer/in)
- 366109 Pomocnik(i) tabeli w (Tafelgehilf(e)in)
- 366801 Pracownik prowadzący (Darmarbeiter/in)
- 366802 Środek do czyszczenia okrężnicy (Darmputzer/in)
- 366803 Sortownik dwukropek (Darmsortierer/in)
- 366804 Pracownik mięsny (Fleischarbeiter/in)
- 366805 Rzeźnik (Fleischereiarbeiter/in)
- 366807 Rozdrabniacz do drobiu (Geflügelausschroter/in)
- 366808 Środek do czyszczenia drobiu (Geflügelputzer/in)
- 366809 Rzeźnia drobiu (Geflügelschlächter/in)
- 366810 Pracownik skóry (Hautarbeiter/in)
- 366811 Kuttler / w (Kuttler/in)
- 366813 Niszczarka gier (Wildbretausschroter/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w) (Hilfs-/Anlernberufe)

Informacje w kompasię treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))

** powered by Google Translate**

Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 06. Jänner 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 06. Jänner 2026.)