

## FischereifacharbeiterIn

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

Die Betreuung und Zucht von Speisefischen mit anschließender Weiterverarbeitung (z.B. Filetieren, Räuchern) sind die wichtigsten Tätigkeiten, dazu gehört aber auch die Pflege und Instandhaltung der Teichanlagen.

### Einkommen

FischereifacharbeiterInnen verdienen ab 1.850 Euro bis 2.810 Euro brutto pro Monat.

Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: 1.930 bis 2.810 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.850 bis 2.810 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

FischereifacharbeiterInnen sind vor allem selbständig tätig oder arbeiten als mithelfende Familienangehörige in kleinen Familienbetrieben. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten Fischereiwirtschaftsbetriebe (meist Gutshöfe), die Fischzuchtanstalten der Landesfischereiverbände und die Österreichischen Bundesforste.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): [3](#)  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Filetieren von Süß- und Salzwasserfischen
- Fischzucht
- Instandhaltung von Fischteichen
- Lagerhaltung
- Lagertätigkeit
- Produktkontrolle
- Qualitätskontrolle
- Räuchern
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Vakuumverpacken von Lebensmitteln

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Fischerei
- Fischzucht
- Verarbeitung von Fisch
- Viehwirtschaftskennnisse

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Lebensmittelmaschinen)
- Biotechnologie-Kennnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Räuchern)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkennnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Fischwaren)
- Hygienemanagement

- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Verarbeitung von Fisch (z. B. Fischzerlegung)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln, Vakuumverpacken von Lebensmitteln)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Good Practice (z. B. Good Agricultural Practice)
- Reinigungskenntnisse
  - Arbeitsplatzreinigung
  - Industriereinigung (z. B. Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Transportabwicklungskenntnisse
  - Gütertransport (z. B. Fischtransport)
- Veterinärmedizinische Kenntnisse
- Viehwirtschaftskenntnisse
  - Fischerei (z. B. Besatzfischzucht, Fischzucht)
  - Tierfütterung (z. B. Erstellung von Fütterungsplänen)
  - Tierpflege (z. B. Arzneimittelanwendung bei Nutztieren, Tierarzneimittelanwendung)
- Wissenschaftliches Fachwissen Naturwissenschaften
  - Biologie (z. B. Fischkunde)

#### Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> FischereifacharbeiterInnen müssen in der Lage sein, allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische Geräte, Maschinen und Anlagen zu steuern und zu bedienen. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</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	FischereifacharbeiterInnen können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. Automatische Fütterungssysteme, Sensorik, Shop-Systeme) auch in komplexen und neuen Arbeitssituationen selbstständig und sicher bedienen und anwenden.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	FischereifacharbeiterInnen können für unterschiedliche Aufgaben und Fragestellungen arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und in der Arbeitssituation anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	FischereifacharbeiterInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	FischereifacharbeiterInnen können digitale Informationen und Daten in bestehende digitale Anwendungen einarbeiten.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	FischereifacharbeiterInnen 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	FischereifacharbeiterInnen müssen die Einsatzmöglichkeiten digitaler Tools und Lösungen für ihre Arbeit in den Grundzügen beurteilen können, Fehler und Probleme erkennen und diese auch unter Anleitung lösen. Sie erkennen selbstständig eigene digitale Kompetenzlücken und können diese beheben.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

### Ausbildung

#### Lehre

- FacharbeiterIn Fischereiwirtschaft

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen in Tierhaltung, -pflege und -training

- Ausbildung zum/zur FischereimeisterIn
- Tiergesundheitsdienst-Ausbildung

## **Weiterbildung**

### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

- Elektrofischerei
- Fischzucht
- Forellenzucht
- Gewässerökologie
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Teichanlagengestaltung
- Vorbeugende Tiergesundheitspflege
- Tierarzneimittelanwendung

### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung für TeichwirtInnen und FischzüchterInnen
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Digitaler Verkauf
- Direktmarketing
- MS Excel
- Warenpräsentation

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Bundesamt für Wasserwirtschaft [↗](#)
- Ländliche Fortbildungsinstitute (LFI) [↗](#)
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Landwirtschaft, Forstwirtschaft

### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen sicher verstehen und ausführen können. Im Team kommunizieren sie vor allem mündlich, müssen aber auch schriftliche Anleitungen lesen und verstehen. In Tätigkeitsbereichen mit Kontakt zu Kundinnen und Kunden ergeben sich höhere Anforderungen an die Deutschkenntnisse.

## **Weitere Berufsinfos**

### **Selbstständigkeit**

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

### **Arbeitsumfeld**

- Außenarbeit
- Geruchsbelastung
- Nässebelastung
- Saisonarbeit
- Umgang mit Tieren

### **Berufsspezialisierungen**

BinnenfischerIn

FacharbeiterIn Fischereiwirtschaft

FischereiangestellteR  
FischereileiterIn  
FischerIn  
Fischfachmann/-frau  
FischzuchtmeisterIn  
FischzüchterIn  
FlussfischerIn  
MeisterIn Fischereiwirtschaft  
TeicharbeiterIn  
TeichmeisterIn

FischereiarbeiterIn  
TeichwirtIn

FischsortiererIn

FischereiaufseherIn

#### **Verwandte Berufe**

- FacharbeiterIn in der Landwirtschaft
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)


**Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen  
Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft**

- Forstwirtschaft, Jagd, Fischerei

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

- 067101 Fischeaufseher/in
- 067102 Fischer/in
- 067103 Facharbeiter/in Fischereiwirtschaft
- 067180 Facharbeiter/in Fischereiwirtschaft

#### **Informationen im Berufslexikon**

-  FacharbeiterIn Fischereiwirtschaft (Lehre)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  FischereifacharbeiterIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 13. Dezember 2024.