

## FleischverarbeiterIn

Im BIS anzeigen




### Haupttätigkeiten

FleischverarbeiterInnen zerlegen Tierkörper und bereiten das Fleisch verkaufsfertig zu. Nach vorgegebenen Rezepten stellen sie Wurst- und Selchwaren her. Auch für das Schlachten können sie zuständig sein. FleischverarbeiterInnen müssen bei ihrer Tätigkeit zum Schutz der KonsumentInnen strenge Hygienevorschriften einhalten.

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Hauptsächlich werden FleischverarbeiterInnen in Fleischereibetrieben, in der Fleischindustrie und in Schlachthöfen beschäftigt. Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten sind in Frischfleischabteilungen von Supermärkten zu finden.

### Aktuelle Stellenangebote

... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **169**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Entwicklung von Rezepturen
- Feinzerlegung von Fleisch
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Fleischzerlegung
- Herstellung von Wurstwaren
- KundInnenberatung
- Marinieren
- Portionierung von Fleisch
- Produktkontrolle
- Schlachten
- Verpacken von Fleisch
- Verpacken von Lebensmitteln
- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Warenpräsentation
- Warenübernahme

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Fleischverarbeitung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse
- Schlachten

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Abpackmaschinen (z. B. Bedienung von Abpackmaschinen)
  - Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen (z. B. Bedienung von Produktionsmaschinen)
- Biotechnologie-Kennnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Räuchern, Lebensmitteltrocknung, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkennnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Fleisch- und Wurstwaren)
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien (z. B. Hygieneleitlinien in der Lebensmittelproduktion)

- Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifisches Recht (z. B. Grundlagen des Lebensmittelrechts)
- Kochkenntnisse
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Fachberatung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Fleischverarbeitung (z. B. Artgerechte Schlachtung, Ausbeinen von geschlachteten Tieren, Fleischzerlegung)
- Logistikkennnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung, Dynamische Bereitstellung, Statische Bereitstellung, Warenbereitstellung für die Kommissionierung, Fleischlagerung, Lagerhygiene, Lagertätigkeit, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Warenbuchung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. HACCP)
- Waldbewirtschaftungskennnisse
  - Jagd (z. B. Wildtierverarbeitung)

**Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

**Digitale Kompetenzen nach DigComp**

| 1 Grundlegend   |  | 2 Selbstständig |  | 3 Fortgeschritten |  | 4 Hoch spezialisiert |  |
|---|--|-----------------|--|-------------------|--|----------------------|--|
|   |  |                 |  |                   |  |                      |  |
| <p><b>Beschreibung:</b> FleischverarbeiterInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. 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)<br>von ... bis ... |   |   |   |   |   |   |   | Beschreibung   |
|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 0 - Grundlagen,<br>Zugang und digitales<br>Verständnis  | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.                      |
| 1 - Umgang mit<br>Informationen und<br>Daten            | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.  |
| 2 - Kommunikation,<br>Interaktion und<br>Zusammenarbeit | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen. |
| 3 - Kreation,<br>Produktion und<br>Publikation          | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.                       |
| 4 - Sicherheit und<br>nachhaltige<br>Ressourcennutzung  | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.                            |
| 5 - Problemlösung,<br>Innovation und<br>Weiterlernen    | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | FleischverarbeiterInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.         |

## Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung

### Ausbildung

#### Lehre **NQR**<sup>IV</sup>

- FleischverarbeiterIn

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Portionierung von Fleisch
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Grillen
- Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltechnologie
- Umweltgerechter Produktionsablauf
- Verkaufstechniken

### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung für das Handwerk der Fleischer [IQR<sup>vi</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Kalkulation
- MS Office
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie

### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### **Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse**

- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE

### **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. Der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden spielt in diesem Tätigkeitsbereich keine große Rolle.

### **Weitere Berufsinfos**

#### **Einkommen**

FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.220 Euro brutto pro Monat:

- Beruf mit Lehrausbildung: 2.220 bis 2.580 Euro brutto

#### **Selbstständigkeit**

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Arbeitsumfeld**

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

### **Berufsspezialisierungen**

\*Meat processing (meat processing expert)

FleischerIn

FleischhauerIn

MetzgerIn

Kesselbursch (m/w)

StockarbeiterIn

PöklerIn

SelcherIn

WursterIn

SchlächterIn

PferdemetzgerIn

PferdeschlächterIn

KüchenfleischerIn

FleischwirtschaftstechnikerIn

FleischermeisterIn

FleischwarenarbeiterIn

### **Verwandte Berufe**

- Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w)
- Koch/Köchin
- Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn

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

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

- **Lebensmittelherstellung**

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

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

- 366102 Fleischer/in
- 366103 Fleischhauer/in
- 366104 Küchenfleischer/in
- 366106 Schlächter/in
- 366107 Selcher/in
- 366108 Stockarbeiter/in
- 366110 Wurster/in
- 366111 Metzger/in
- 366112 Fleischermeister/in
- 366113 Fleischhauermeister/in
- 366114 Fleischverarbeiter/in
- 366181 Fleischverarbeiter/in
- 366806 Fleischwarenarbeiter/in
- 366812 Schlachthausarbeiter/in

**Informationen im Berufslexikon**

- [↗](#) FleischverarbeiterIn (Lehre)

**Informationen im Ausbildungskompass**

- [↗](#) FleischverarbeiterIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 18. April 2024.