

## 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): **212**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Feinschnitt und Portionierung von Fleisch
- Feinzerlegung von Fleisch
- Fleisch- und Wurstverkauf
- Fleischzerlegung
- Herstellung von Wurstwaren
- KundInnenberatung
- Lebensmittel verpacken
- Marinieren
- Produktkontrolle
- Rezepturen entwickeln
- Schlachten
- Selchen
- 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
  - Konservierung (organisch) (z. B. Lebensmittel-Trocknungsverfahren)
- 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
  - Speisenzubereitung (z. B. Räuchern)
- KundInnenbetreuungskenntnisse
  - Fachberatung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Einkühlen von Lebensmitteln
  - Fleischverarbeitung (z. B. Suren, Artgerechte Schlachtung, Fleischzerlegung)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Dynamische Bereitstellung, Statische Bereitstellung, Warenbereitstellung für die Kommissionierung, Fleischlagerung, Lagerhygiene, Lagertätigkeit, Warenübernahme)
  - Materialwirtschaft (z. B. Warenbuchung)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. HACCP)
- Waldbewirtschaftungskennntnisse
  - Jagd (z. B. Wildtierverarbeitung)

### **Überfachliche berufliche Kompetenzen**

- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

### **Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation**

#### **Typische Qualifikationsniveaus**

- Beruf mit Lehrausbildung

#### **Lehre : [NQF](#)<sup>v</sup>**

- Fleischverarbeitung

#### **Weiterbildung**

##### **Fachliche Weiterbildung Vertiefung**

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

##### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung
- Werkmeisterprüfung

- 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 (z. B. BFI, WIFI, diverse Anbieter)
- 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**

Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen ab Euro 1.720 bis 2.450 brutto pro Monat.

#### **Selbstständigkeit**

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist auch im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

#### **Arbeitsumfeld**

- Erhöhte Verletzungsgefahr
- Fließbandarbeit
- Geruchsbelastung
- 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 (Lebensmittelherstellung)

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