

Przetwórca mięsa (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Zakłady przetwórstwa mięsnego zajmują się rozbiórką tusz zwierzęcych i przygotowaniem mięsa do sprzedaży. Produkują kielbasy i wędliny według powierzonych receptur. Mogą również odpowiadać za ubój. Zakłady przetwórstwa mięsnego muszą przestrzegać surowych przepisów higienicznych, aby chronić konsumentów. Jako oficjalny asystent techniczny ds. uboju i kontroli mięsa będziesz wspierać lekarzy weterynarii w badaniu tusz i mięsa.

Fleischverarbeiterinnen und Fleischverarbeiter 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.

Als AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung unterstützen sie Tierärztinnen und Tierärzte bei der Untersuchung von Schlachtkörpern und Fleisch.

Dochód (Einkommen)

Przetwórca mięsa zarabia od 2.380 do 2.760 euro brutto miesięcznie (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem w firmie : 2.380 do 2.760 euro brutto (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)
- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 2.380 do 2.760 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Przetwórcy mięsa są zatrudnieni głównie w sklepach mięsnych, w przemyśle mięsnym oraz w rzeźniach. Dodatkowe możliwości zatrudnienia można znaleźć w działach świeżego mięsa w supermarketach.

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

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[304](#)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

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

- Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Drobne krojenie mięsa (Feinzerlegung von Fleisch)
- Sprzedaż mięsa i kielbas (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Rozbiór mięsa (Fleischzerlegung)
- Produkcja kielbas (Herstellung von Wurstwaren)

- Porady dla klientów (Kundenberatung)
- Marynowanie (Marinieren)
- Porcjowanie mięsa (Portionierung von Fleisch)
- Kontrola produktu (Produktkontrolle)
- Bitwy (Schlachten)
- Pakowanie mięsa (Verpacken von Fleisch)
- Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln)
- Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Prezentacja towarów (Warenpräsentation)
- Przyjmowanie towarów (Warenübernahme)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

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

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny pakujące (Abpackmaschinen) (z. B. Obsługa maszyn pakujących (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Praca z elektronicznie sterowanymi systemami produkcyjnymi (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Eksploatacja maszyn produkcyjnych (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Palenie (Räuchern), Suszenie żywności (Lebensmitteltrocknung), Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung))
- 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))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Prawo dotyczące zawodu (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Podstawy prawa żywnościowego (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien), Wytyczne dotyczące higieny podczas obchodzenia się z żywnością pochodzenia zwierzęcego (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Przechowywanie żywności w gastronomii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Kompetencje doradcze (Beratungskompetenz) (z. B. Porady eksperta (Fachberatung))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Przetwórstwo mięsa (Fleischverarbeitung) (z. B. Właściwy ubój (Artgerechte Schlachtung), Odkostnianie

- zwierząt poddanych ubojowi (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), Rozbiór mięsa (Fleischzerlegung))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung), Udostępnianie dynamiczne (Dynamische Bereitstellung), Zaopatrzenie statyczne (Statische Bereitstellung), Dostarczanie towarów do kompletacji (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), Przechowywanie mięsa (Fleischlagerung), Higiena magazynu (Lagerhygiene), Działalność magazynowa (Lagertätigkeit), Przyjmowanie towarów (Warenübernahme))
 - Gospodarka materiałowa (Materialwirtschaft) (z. B. Wysyłanie towarów (Warenbuchung))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Umiejętności zarządzania lasami (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Polowanie (Jagd) (z. B. Przetwórstwo dzikiej przyrody (Wildtierverarbeitung))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- 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: FleischverarbeiterInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebspezifische 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.							

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	FleischverarbeiterInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

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

Typowe poziomy umiejętności (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zawód ze szkoleniem w firmie (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)

Szkolenie (Ausbildung)

Lehre **NQR**^W

- Przetwórcza mięsa (FleischverarbeiterIn)

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na sommeliera mięsnego (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Kształcenie ustawiczne

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk der Fleischer [MQR^{vi}](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur FleischsommelierE
- 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

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

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)
- Ekspozycja na zimno (Kältebelastung)
- Ciężka praca fizyczna (Schwere körperliche Arbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji**(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Rzeźnik (FleischerIn)

Mistrz rzeźnika (FleischermeisterIn)

Rzeźnik (FleischhauerIn)

Pracownik przetwórstwa mięsnego (Przetwórcą mięsa) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Rzeźnik kuchenny (KüchenfleischerIn)

Rzeźnik (MetzgerIn)

Rzeźnik (SchlächterIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Pracownik kija (StockarbeiterIn)

Wurstera (WursterIn)

Specjalizacje zawodowe**(Berufsspezialisierungen)**

*Przetwórstwo mięsa (ekspert w zakresie przetwórstwa mięsa) (*Meat processing (meat processing expert))

Rzeźnik (FleischerIn)

Rzeźnik (FleischhauerIn)

Rzeźnik (MetzgerIn)

Chłopiec z kotła (m/k) (Kesselbursch (m/w))

Pracownik kija (StockarbeiterIn)

Pökler (PöklerIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Wurstera (WursterIn)

Rzeźnik (SchlächterIn)

Rzeźnik koni (PferdemetzgerIn)

Rzeźnik Koni (PferdeschlächterIn)

Rzeźnik kuchenny (KüchenfleischerIn)

Technik przemysłu mięsnego (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Mistrz rzeźnika (FleischermeisterIn)

Pracownik przetwórstwa mięsnego (Przetwórcą mięsa) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Oficjalny asystent specjalisty ds. kontroli zwierząt rzeźnych i mięsa (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung)

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Asystent ds. przetwórstwa mięsa (m/k) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Sprzedawca artykułów spożywczych i delikatesów (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

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

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

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

- Rolnictwo, hodowla zwierząt, opieka nad zwierzętami (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Rzeźnik (Fleischer/in)
- 366103 Rzeźnik (Fleischhauer/in)
- 366104 Rzeźnik kuchenny (Küchenfleischer/in)
- 366106 Rzeźnik (Schlächter/in)
- 366107 Selcher / w (Selcher/in)
- 366108 Pracownik magazynowy (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Rzeźnik (Metzger/in)
- 366112 Mistrz rzeźniczy (Fleischermeister/in)
- 366113 Mistrz rzeźniczy (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Przetwórcą mięsa (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Przetwórcą mięsa (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Pracownik mięsny (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Pracownik rzeźni (Schlachthausarbeiter/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Amtliche FachassistentIn bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung (Kurz-/Spezialausbildung)
-  FleischverarbeiterIn (Lehre)

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Przetwórcą mięsa (FleischverarbeiterIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA 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

JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 17. März 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. März 2026.)