

Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Prelucrătorii de carne tranșează carcasele de animale și pregătesc carnea pentru vânzare. Produc cârnați și mezeluri afumate conform rețetelor date. De asemenea, pot fi responsabili de sacrificare. Prelucrătorii de carne trebuie să respecte reglementări stricte de igienă în activitatea lor pentru a proteja consumatorii. Ca asistent tehnic oficial în sacrificare și inspecția cărnii, veți sprijini medicii veterinari în examinarea carcaselor și a cărnii.

Fleischverarbeiterinnen und Fleischarbeiter 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 Schlachtier- und Fleischuntersuchung unterstützen sie Tierärztinnen und Tierärzte bei der Untersuchung von Schlachtkörpern und Fleisch.

Venituri (Einkommen)

Procesor de carne câștigă între 2.380 și 2.760 euro brut pe lună (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în cadrul companiei : 2.380 până la 2.760 euro brut (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)
- Profesie cu formare în ucenicie : 2.380 până la 2.760 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Procesorii de carne sunt angajați în principal în măcelării, în industria cărnii și în abatoare. Oportunități suplimentare de angajare pot fi găsite în departamentele de carne proaspătă din supermarketuri.

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

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **312**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen)
- Tăierea fină a cărnii (Feinzerlegung von Fleisch)
- Vânzare de carne și cârnați (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Tăierea cărnii (Fleischzerlegung)
- Fabricarea cârnaților (Herstellung von Wurstwaren)
- Sfaturi pentru clienți (Kundenberatung)

- Marinare (Marinieren)
- Porționarea cărnii (Portionierung von Fleisch)
- Controlul produsului (Produktkontrolle)
- Bătălii (Schlachten)
- Ambalarea cărnii (Verpacken von Fleisch)
- Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln)
- Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Prezentarea mărfurilor (Warenpräsentation)
- Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Prelucrarea cărnii (Fleischverarbeitung)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Bătălii (Schlachten)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Lucrul cu dispozitive, mașini și sisteme (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Mașini de ambalat (Abpackmaschinen) (z. B. Funcționarea mașinilor de ambalat (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Lucrul cu sisteme de producție controlate electronic (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Funcționarea mașinilor de producție (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Cunoașterea biotehnologiei (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Conservarea alimentelor (Lebensmittelkonservierung), Fumatul (Räuchern), Uscarea alimentelor (Lebensmittel Trocknung))
- Cunoașterea produselor și a materialelor specifice industriei (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Alimente, produse din agricultură și silvicultură (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Produse din carne și mezeluri (Fleisch- und Wurstwaren))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Liniile directoare de igienă pentru manipularea alimentelor de origine animală (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs), Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien))
 - Legea specifică profesiei (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Bazele dreptului alimentar (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
 - Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Competență de consultanță (Beratungskompetenz) (z. B. Sfaturi ale experților (Fachberatung))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Prelucrarea cărnii (Fleischverarbeitung) (z. B. Abatorizare adecvată (Artgerechte Schlachtung), Dezosarea animalelor sacrificate (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), Tăierea cărnii (Fleischzerlegung))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)

- Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Acceptarea mărfurilor (Warenübernahme), Activitate de depozit (Lagertätigkeit), Aprovizionare statică (Statische Bereitstellung), Depozitarea cărnii (Fleischlagerung), Furnizarea de bunuri pentru preluarea comenzilor (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), Igiena depozitului (Lagerhygiene), Provizionare dinamică (Dynamische Bereitstellung), Refrigerarea alimentelor (Lebensmittelkühlung))
- Managementul materialelor (Materialwirtschaft) (z. B. Înregistrarea mărfurilor (Warenbuchung))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Abilități de gestionare a pădurilor (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Vânătoare (Jagd) (z. B. Prelucrarea faunei sălbatice (Wildtierverarbeitung))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare (Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în cadrul companiei (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)

Instruire (Ausbildung)

Lehre ^{NQR}

- Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Curs de pregătire pentru a deveni somelier de carne (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Educație continuă

(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

Cunoaşterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Risc crescut de rănire (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Lucrul liniei de asamblare (Fließbandarbeit)
- Poluarea mirosului (Geruchsbelastung)
- Ridicarea și transportarea sarcinilor de la 10 la 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Expunere la rece (Kältebelastung)
- Muncă fizică grea (Schwere körperliche Arbeit)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

*Prelucrarea cărnii (expert în prelucrarea cărnii) (*Meat processing (meat processing expert))

Măcelar (FleischerIn)

Măcelar (FleischhauerIn)

Măcelar (MetzgerIn)

Boiler boy (m/f) (Kesselbursch (m/w))

Lucrător cu băț (StockarbeiterIn)

Pökler (PöklerIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Wurster (WursterIn)

Măcelar (SchlächterIn)

Măcelar de cai (PferdemetzgerIn)

Măcelar de cai (PferdeschlächterIn)

Măcelar de bucătărie (KüchenfleischerIn)

Tehnician industria cărnii (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Maestru măcelar (FleischermeisterIn)

Muncitor la fabrica de carne (Procesor de carne) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Asistent oficial specializat pentru sacrificarea animalelor și inspecția cărnii (AmtlicheR FachassistentIn bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung)

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Asistent de procesare a cărnii (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Cook (Koch/Köchin)
- Vânzător de produse alimentare și delicatese (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)**

Agricultură, horticultură, silvicultură (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Agricultură, creșterea animalelor, îngrijirea animalelor (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (şase cifre)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Macelar (Fleischer/in)
- 366103 Macelar (Fleischhauer/in)
- 366104 Măcelar de bucătărie (Küchenfleischer/in)
- 366106 Macelar (Schlächter/in)
- 366107 Selcher / in (Selcher/in)
- 366108 Lucrător de stoc (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Macelar (Metzger/in)
- 366112 Maestrul măcelar (Fleischermeister/in)
- 366113 Maestrul măcelar (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Procesor de carne (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Procesor de carne (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Lucrător de carne (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Muncitor la abator (Schlachthausarbeiter/in)

Informații în lexiconul vocațional
(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament
(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 29. Juli 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 29. Juli 2026.)