

Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Spracovatelia mäsa rozrábajú jatočné telá zvierat a pripravujú mäso na predaj. Vyrábajú klobásy a údené mäso podľa zadaných receptúr. Môžu byť tiež zodpovední za zabíjanie zvierat. Spracovatelia mäsa musia pri svojej práci dodržiavať prísne hygienické predpisy, aby chránili spotrebiteľov. Ako oficiálny technický asistent pri zabíjaní a kontrole mäsa budete podporovať veterinárov pri vyšetrovaní jatočných tiel a mäsa.

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.

Príjem (Einkommen)

Spracovateľ mäsa zarába od 2.380 do 2.760 eur hrubého mesačne (FleischverarbeiterInnen verdienen ab 2.380 bis 2.760 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s firemným školením : 2.380 až 2.760 brutto eur (Beruf mit betrieblicher Ausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)
- Profesia s učňovským školením : 2.380 až 2.760 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 2.380 bis 2.760 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Spracovatelia mäsa sa uplatňujú predovšetkým v mäsiarstvach, v mäsovom priemysle a na bitúnkoch. Ďalšie možnosti zamestnania nájdete v oddeleniach čerstvého mäsa v supermarketoch.

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

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)**304**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen)
- Jemné rezanie mäsa (Feinzerlegung von Fleisch)
- Predaj mäsa a párkov (Fleisch- und Wurstverkauf)
- Rezanie mäsa (Fleischzerlegung)
- Výroba párkov (Herstellung von Wurstwaren)
- Zákaznícke poradenstvo (Kundenberatung)

- Marinovanie (Marinieren)
- Porciovanie mäsa (Portionierung von Fleisch)
- Kontrola výrobku (Produktkontrolle)
- Bitky (Schlachten)
- Balenie mäsa (Verpacken von Fleisch)
- Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln)
- Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Prezentácia tovaru (Warenpräsentation)
- Prevzatie tovaru (Warenübernahme)

Ďalšie odborné schopnosti **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Základné odborné schopnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Bitky (Schlachten)

Technické odborné znalosti **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Baliace stroje (Abpackmaschinen) (z. B. Prevádzka baliacich strojov (Bedienung von Abpackmaschinen))
 - Práca s elektronicky riadenými výrobnými systémami (Arbeit mit elektronisch gesteuerten Produktionsanlagen) (z. B. Obsluha výrobných strojov (Bedienung von Produktionsmaschinen))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Potravínarska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Fajčenie (Räuchern), Sušenie potravín (Lebensmittel Trocknung), Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung))
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Mäsové a klobásové výrobky (Fleisch- und Wurstwaren))
- Hygienické znalosti (Hygienekennntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Právo špecifické pre povolanie (Berufsspezifisches Recht) (z. B. Základy potravinového práva (Grundlagen des Lebensmittelrechts))
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien), Hygienické pokyny pre manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu (Hygieneleitlinien im Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs))
- Kuchynské zručnosti (Kochkennntnisse)
 - Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Poradenská spôsobilosť (Beratungskompetenz) (z. B. Odborné rady (Fachberatung))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Spracovanie mäsa (Fleischverarbeitung) (z. B. Primerané zabitie (Artgerechte Schlachtung), Vykost'ovanie zabitých zvierat (Ausbeinen von geschlachteten Tieren), Rezanie mäsa (Fleischzerlegung))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chladenie potravín (Lebensmittelkühlung), Dynamické zriaďovanie (Dynamische Bereitstellung), Statické vytváranie rezerv (Statische Bereitstellung), Poskytovanie tovaru na

- vychystávanie (Warenbereitstellung für die Kommissionierung), Skladovanie mäsa (Fleischlagerung), Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladová činnosť (Lagertätigkeit), Prevzatie tovaru (Warenübernahme)
 - Hospodárenie s materiálom (Materialwirtschaft) (z. B. Účtovanie tovaru (Warenbuchung))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. HACCP (HACCP))
- Lesné hospodárske schopnosti (Waldbewirtschaftungskenntnisse)
 - Lov (Jagd) (z. B. Spracovanie voľne žijúcich živočíchov (Wildtierverarbeitung))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistota (Reinlichkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	FleischverarbeiterInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s firemným školením (Beruf mit betrieblicher Ausbildung)
- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)

Školenie
(Ausbildung)

Lehre **NQR**^{IV}

- Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie na someliéra mäsa (Ausbildung zum/zur FleischsommelierE)

Sústavné vzdelávanie

(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 [nqr^{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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- FleischerIn

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Zvýšené riziko poranenia (Erhöhte Verletzungsgefahr)
- Práce na montážnej linke (Fließbandarbeit)
- Znečistenie zápachom (Geruchsbelastung)
- Zdvíhanie a prenášanie bremien od 10 do 20 kg (Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg)
- Expozícia za studena (Kältebelastung)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií**(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Mäsiar (FleischerIn)

Majster mäsiar (FleischermeisterIn)

Mäsiar (FleischhauerIn)

Pracovník na spracovanie mäsa (Spracovateľ mäsa) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Kuchynský mäsiar (KüchenfleischerIn)

Mäsiar (MetzgerIn)

Mäsiar (SchlächterIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Paličkový robotník (StockarbeiterIn)

Wurster (WursterIn)

Odborné špecializácie**(Berufsspezialisierungen)**

*Spracovanie mäsa (odborník na spracovanie mäsa) (*Meat processing (meat processing expert))

Mäsiar (FleischerIn)

Mäsiar (FleischhauerIn)

Mäsiar (MetzgerIn)

Kotol chlapec (m/ž) (Kesselbursch (m/w))

Paličkový robotník (StockarbeiterIn)

Pökler (PöklerIn)

SelcherIn (SelcherIn)

Wurster (WursterIn)

Mäsiar (SchlächterIn)

Mäsiar koní (PferdemetzgerIn)

Konský mäsiar (PferdeschlächterIn)

Kuchynský mäsiar (KüchenfleischerIn)

Technik mäsového priemyslu (FleischwirtschaftstechnikerIn)

Majster mäsiar (FleischermeisterIn)

Pracovník na spracovanie mäsa (Spracovateľ mäsa) (FleischwarenarbeiterIn (FleischverarbeiterIn))

Oficiálny odborný asistent pre jatočné zvieratá a inšpekciu mäsa (Amtliche FachassistentIn bei der Schlachtier- und Fleischuntersuchung)

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Asistent spracovania mäsa (m / f) (Fleischverarbeitungshilfskraft (m/w))
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Predajca potravín a lahôdok (Lebensmittel- und FeinkostverkäuferIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)**

Poľnohospodárstvo, záhradníctvo, lesníctvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poľnohospodárstvo, chov zvierat, starostlivosť o zvieratá (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366102 Mäsiar (Fleischer/in)
- 366103 Mäsiar (Fleischhauer/in)
- 366104 Kuchynský mäsiar (Küchenfleischer/in)
- 366106 Mäsiar (Schlächter/in)
- 366107 Selcher / v (Selcher/in)
- 366108 Skladník (Stockarbeiter/in)
- 366110 Wurster (Wurster/in)
- 366111 Mäsiar (Metzger/in)
- 366112 Majster mäsiar (Fleischermeister/in)
- 366113 Majster mäsiar (Fleischhauermeister/in)
- 366114 Spracovateľ mäsa (Fleischverarbeiter/in)
- 366181 Spracovateľ mäsa (Fleischverarbeiter/in)
- 366806 Pracovník na mäso (Fleischwarenarbeiter/in)
- 366812 Pracovník na zabíjačke (Schlachthausarbeiter/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 17. März 2026 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 17. März 2026.)