

## Lehre FleischverarbeiterIn

[Im BIS anzeigen](#)



**Fleischverarbeiter und Fleischverarbeiterinnen stellen Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten her. Hierzu zerteilen sie Schlachtvieh und Fleisch und prüfen Frische und Qualität. Sie bereiten das Fleisch für den Verkauf vor und lagern es produktgerecht.**

**Lehrzeit: 3 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 942 Euro**

### Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?

- Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten herstellen, z. B. Pökelware oder küchenfertige Fleischgerichte
- KundInnen hinsichtlich der Verwendung und Zubereitung der Fleischwaren beraten
- Tierkörper zerlegen und das Fleisch für den Verkauf vorbereiten
- Fleisch auf Qualität und Frische prüfen, Produkte kennzeichnen und produktgerecht lagern, z. B. in Kühlanlagen
- Den Warenbedarf für die Herstellung von Fleischprodukten ermitteln
- Fleischprodukten den gewünschten Geschmack oder eine bessere Haltbarkeit geben, z. B. durch Räuchern, Reifen, Rösten oder Würzen
- Die fertigen Fleischwaren optisch ansprechend arrangieren
- Richtlinien und rechtliche Vorgaben wie z. B. Hygienevorschriften einhalten

### Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?

- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe
- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Werkzeug arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

### Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **59** offene Stellen  zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €942, Letztes Lehrjahr: ab €1701

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:  zum AMS-Berufslexikon

## Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen:  zum Ausbildungskompass

## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

### Interessensgebiete

- **Lebensmittel**

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### Persönliche Eigenschaften

- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Körperliche Belastbarkeit
- Reinlichkeit

## Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

### Arbeitsumfeld

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

## Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **FleischverarbeiterIn**

### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft

- Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung

**Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- Lebensmittelherstellung

## Weitere Berufsinfos

### Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

**Ersatz der Lehrabschlussprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "FleischverarbeiterIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

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

- 366181 Fleischverarbeiter/in

**Lehrberufsart**

Normaler Lehrberuf

**Lehrberuf Status**

aktuell

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**

Fleischverarbeitung

**Veraltete Lehrberufsbezeichnungen**

- FleischerIn (gültig bis 30. Juni 2000)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.