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 974 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 **64** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €974, Letztes Lehrjahr: ab €1.759
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 02. Jänner 2024.