

Apprenticeship Meat processor (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Meat processors produce meat and sausage products according to recipes. To do this, they cut up slaughtered cattle and meat and check freshness and quality. They prepare the meat for sale and store it appropriately for the product.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 942 Euro (942 Euro)

What does a Meat processor do?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Produce meat and sausage products according to recipes, e.g. E.g. cured products or ready-to-cook meat dishes
- Advise customers on the use and preparation of meat products
- Dismantle animal carcasses and prepare the meat for sale
- Check meat for quality and freshness, label products and store them appropriately, e.g. B. in refrigeration systems
- Determine the goods required for the production of meat products
- Give meat products the desired taste or a better shelf life, e.g. B. by smoking, ripening, roasting or seasoning
- Arrange the finished meat products in a visually appealing way
- Guidelines and legal requirements such as: B. Comply with hygiene regulations

- 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

Where does a Meat processor work?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Butchers
- Companies that process meat industrially
- Slaughterhouses
- Fresh meat departments of supermarkets

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

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Happy to work with tools (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Dexterity with the fingers (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- To be insensitive to odors (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **57** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Meat processor earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 942 , last year of apprenticeship: from € 1701

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: [↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

• **Food (Lebensmittel)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Dexterity (Fingerfertigkeit)

- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment (Arbeitsumfeld)

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

What jobs can I do with the apprenticeship? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Meat processor (FleischverarbeiterIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Agriculture, horticulture, forestry (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Agriculture, animal husbandry, animal care (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

More job information (Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Replacement of the final apprenticeship examination (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship ' FleischverarbeiterIn ' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Meat processor (Fleischverarbeiter/in)

Type of apprenticeship

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status

(Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- FleischerIn (valid until (gültig bis) 30. Juni 2000)



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This apprenticeship was updated on 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)