

Nastava Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Mesoprerađivači proizvode mesne i kobasičarske proizvode po recepturi. Da bi to učinili, rasijecaju zaklanu stoku i meso te provjeravaju svježinu i kvalitetu. Oni pripremaju meso za prodaju i skladište ga primjereno za proizvod.

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.

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 Godine (3 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 974 Euro (974 Euro)

Što radi Mesar (m/ž) ?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Proizvoditi mesne i kobasičarske proizvode prema recepturama, npr. Npr. suhomesnati proizvodi ili gotova mesna jela
- Savjetujte kupce o upotrebi i pripremi mesnih proizvoda
- Rastavite lešine životinja i pripremite meso za prodaju
- Provjerite kvalitetu i svježinu mesa, označite proizvode i skladištite ih na odgovarajući način, npr. B. u rashladnim sustavima
- Odrediti robu potrebnu za proizvodnju mesnih proizvoda
- Dati mesnim proizvodima željeni okus ili bolji rok trajanja, npr. B. dimljenjem, zrenjem, pečenjem ili začinjavanjem
- Rasporedite gotove mesne proizvode na vizualno privlačan način
- Smjernice i zakonski zahtjevi kao što su: B. Pridržavajte se higijenskih propisa
- Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten herstellen, z. B. Pökelfleisch 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

Gdje radi Mesar (m/ž) ?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Mesnice
- Tvrtke koje industrijsko prerađuju meso
- Klaonice
- Odjeli za svježe meso supermarketa
- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe

- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Sretan što radim s alatima (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Spretnost prstima (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Da ne bude osjetljiv na mirise (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Koliko traje naukovanje?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 godina

Tražite i pronađite naukovanje

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **59** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrta

(Lehrlingseinkommen)

Prva godina naukovanja: od € 974 , zadnja godina naukovanja: od € 1759

(Erstes Lehrjahr: ab €974, Letztes Lehrjahr: ab €1759)

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

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

Daljnje informacije, uključujući različite propise po saveznm državama i sve posebne propise:

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

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?

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

Interesi

(Interessensgebiete)

• Hrana (Lebensmittel)

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike

(Persönliche Eigenschaften)

- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizička otpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

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

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Mesar (m/ž) (FleischverarbeiterIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Poljoprivreda, hortikultura, šumarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poljoprivreda, stočarstvo, briga o životinjama (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Zamjena završnog pripravničkog ispita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Završni ispit za naukovanje u naukovanju ' FleischverarbeiterIn ' NE zamjenjuje završni ispit za naukovanje u povezanim naukovanjima.

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenkasto)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Prerađivač mesa (Fleischverarbeiter/in)

Vrsta naukovanja
(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status naukovanja
(Lehrberuf Status)

trenutni (aktuell)

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Zastarjeli naslovi naukovanja (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- FleischerIn (vrijedi do (gültig bis) 30. Juni 2000)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.
OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovo učenje je ažurirano 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)