

Nauczanie Przetwórcy mięsa (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Przetwórcy mięsa wytwarzają wyroby mięsne i wędliniarskie według receptur. W tym celu rozcinają ubite bydło i mięso oraz sprawdzają świeżość i jakość. Przygotowują mięso do sprzedaży i przechowują je odpowiednio do produktu.

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.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 974 Euro (974 Euro)

Co daje Przetwórcy mięsa ?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Produkuj wyroby mięsne i wędliniarskie według receptur m.in. Np. wędliny lub gotowe dania mięsne
- Doradzanie klientom w zakresie wykorzystania i przygotowania produktów mięsnych
- Rozbiórka tusz zwierzęcych i przygotowanie mięsa do sprzedaży
- Sprawdzanie jakości i świeżości mięsa, etykietowanie produktów i odpowiednie ich przechowywanie, np. w opakowaniach. B. w układach chłodniczych
- Określenie towaru potrzebnego do produkcji wyrobów mięsnych
- Nadanie produktom mięsnym pożądanego smaku lub lepszej trwałości np.: B. poprzez wędzenie, dojrzewanie, pieczenie lub przyprawianie
- Ułożyć gotowe produkty mięsne w atrakcyjny wizualnie sposób
- Wytyczne i wymagania prawne takie jak: B. Przestrzegać przepisów dotyczących higieny
- Fleisch- und Wurstwaren nach Rezepten herstellen, z. B. Pökelfware 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

Gdzie działa Przetwórcy mięsa ?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Sklepy mięsne
- Firmy zajmujące się przemysłową obróbką mięsa
- Rzeźnie
- Działy świeżego mięsa w supermarketach
- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe
- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zadowolony z pracy z narzędziami (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Zręczność palców (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Być niewrażliwym na zapachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **59** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 974 , ostatni rok nauki 1759

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

• Żywność (Lebensmittel)

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Zręczność (Fingerfertigkeit)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

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

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Przetwórcza mięsa (FleischverarbeiterIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Rolnictwo, ogrodnictwo, leśnictwo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Rolnictwo, hodowla zwierząt, opieka nad zwierzętami (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do FleischverarbeiterIn ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Przetwórcza mięsa (Fleischverarbeiter/in)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)