

Predare Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Procesatorii de carne produc carne și cârnați după rețete. Pentru a face acest lucru, ei tăiau vite și carnea sacrificate și verifică prospețimea și calitatea. Ei pregătesc carnea pentru vânzare și o depozitează în mod corespunzător pentru produs.

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.

Perioada de ucenicie: (Lehrzeit:) 3 Ani (3 Jahre)

Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 974 Euro (974 Euro)

Ce face o Procesor de carne ?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Produceți produse din carne și cârnați conform rețetelor, de ex. De exemplu, produse curate sau preparate din carne gata de gătit
- Consiliere clienții cu privire la utilizarea și prepararea produselor din carne
- Demontați carcasele de animale și pregătiți carnea pentru vânzare
- Verificați calitatea și prospețimea cărnii, etichetați produsele și depozitați-le în mod corespunzător, de ex. B. în sistemele frigorifice
- Determinați mărfurile necesare pentru producerea produselor din carne
- Oferiți produselor din carne gustul dorit sau o durată de valabilitate mai bună, de ex. B. prin afumare, coacere, prăjire sau condimentare
- Aranjați produsele din carne finite într-un mod atrăgător din punct de vedere vizual
- Orientări și cerințe legale, cum ar fi: B. Respectați normele de igienă
- 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

Unde funcționează o Procesor de carne ?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Macelarii
- Companii care prelucreaza industrial carnea
- Abatoare
- Departamente de carne proaspata din supermarketuri
- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe

- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Fericit de a lucra cu instrumente (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Dexteritate cu degetele (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- A fi insensibil la mirosuri (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Cât durează ucenicia?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 ani

Căutați și găsiți ucenici

(Lehrstellen suchen und finden)

În prezent există (Aktuell gibt es) **59** posturi vacante (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 974 , ultimul an de ucenicie: de la 1759 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Versicherungsabgaben).)

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 la lexicul vocațional AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Unde sunt școlile profesionale?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Mai multe informații:  la busola de antrenament

(zum Ausbildungskompass)

Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?

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

Domenii de interes

(Interessensgebiete)

• Mâncare (Lebensmittel)

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

Caracteristici personale

(Persönliche Eigenschaften)

- Dexteritate (Fingerfertigkeit)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Cum arată mediul meu de lucru?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

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

Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Alocarea la următoarele profiluri profesionale

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Procesor de carne (FleischverarbeiterIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Agricultură, horticultură, silvicultură (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Agricultură, creșterea animalelor, îngrijirea animalelor (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Ucenicie și creditare aferente

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Ucenicie conexă	Primul an de ucenicie	Creditare după			Al patrulea an de ucenicie
		Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie		
FleischverkäuferIn	voll				
Gastronomiefachmann/-frau	voll				
Koch/Köchin	voll				

Înlocuirea examenului final de ucenicie

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniei în ucenia „ FleischverarbeiterIn ” NU înlocuiește examinarea finală a uceniei în uceniile conexe.

Alocarea la clasificarea profesională AMS (şase cifre)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Procesor de carne (Fleischverarbeiter/in)

Tipul uceniciei
(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Statutul de ucenie
(Lehrberuf Status)

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenie sau a regulamentelor de formare
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Titluri de ucenie învechite (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- FleischerIn (valabil până la (gültig bis) 30. Juni 2000)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE
RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE
RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ
PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE
AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE
GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE
MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER
RECHTE.

Această predare a fost actualizată pe 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)