

Učiteľstvo Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)

Im BIS anzeigen



Spracovatelia mäsa vyrábajú mäsové a údenárske výrobky podľa receptúr. Za týmto účelom rozrábajú zabíjajú dobytok a mäso a kontrolujú čerstvosť a kvalitu. Mäso pripravujú na predaj a skladujú vhodne pre výrobok.

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.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 974 Euro (974 Euro)

Čo robí Spracovateľ mäsa ?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Mäsové a údenárske výrobky vyrábať podľa receptúr, napr. Napr. nakladané výrobky alebo hotové mäsové jedlá
- Poradiť zákazníkovi o použití a príprave mäsových výrobkov
- Rozobrať mŕtve telá zvierat a pripraviť mäso na predaj
- Kontrolovať kvalitu a čerstvosť mäsa, označovať výrobky a vhodne ich skladovať, napr. B. v chladiacich systémoch
- Určiť tovar potrebný na výrobu mäsových výrobkov
- Dodať mäsovému výrobku požadovanú chuť alebo lepšiu trvanlivosť, napr. B. údením, dozrievaním, pražením alebo korením
- Hotové mäsové výrobky upraviť vizuálne príťažlivým spôsobom
- Usmernenia a zákonné požiadavky ako: B. Dodržiavajte hygienické predpisy
- 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, Rosten oder Würzen
- Die fertigen Fleischwaren optisch ansprechend arrangieren
- Richtlinien und rechtliche Vorgaben wie z. B. Hygienevorschriften einhalten

Kde funguje Spracovateľ mäsa ?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Mäsiarstvá
- Firmy, ktoré priemyselne spracúvajú mäso
- Bitúňky
- Oddelenia čerstvého mäsa v supermarketoch
- Fleischereien
- Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
- Schlachthöfe

- Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Radosť z práce s nástrojmi (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Obratnosť prstov (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Byť necitlivý na pachy (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **59** voľných pracovných miest (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 974 , minulý rok učenia: od € 1759

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Obratnosť (Fingerfertigkeit)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Spracovateľ mäsa (FleischverarbeiterIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Poľnohospodárstvo, záhradníctvo, lesníctvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Poľnohospodárstvo, chov zvierat, starostlivosť o zvieratá (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „FleischverarbeiterIn“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Spracovateľ mäsa (Fleischverarbeiter/in)

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Zastarané učebné tituly (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 02. Jänner 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 02. Jänner 2024.)