

Poučevanje Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Mesopredovalci izdelujejo mesne in klobasne izdelke po recepturah. Za to razkosajo zaklano govedo in meso ter preverijo svežino in kakovost. Meso pripravijo za prodajo in ga ustrezno skladiščijo za izdelek.

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.

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 Leta (3 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 942 Evro (942 Euro)

Kaj počne Predelovalec mesa ?

(Was macht ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Izdelava mesnih in klobasnih izdelkov po recepturah, npr. Npr. suhomesnati izdelki ali mesne jedi, pripravljene za kuhanje
 - Svetovanje strankam o uporabi in pripravi mesnih izdelkov
 - Razstavljanje živalskih trupel in priprava mesa za prodajo
 - Preverjanje kakovosti in svežine mesa, označevanje izdelkov in njihovo ustrezno shranjevanje, npr. B. v hladilnih sistemih
 - Določite blago, potrebno za proizvodnjo mesnih izdelkov
 - Dajte mesnim izdelkom želeni okus ali boljši rok trajanja, npr. B. z dimljenjem, zorenjem, praženjem ali začimbami
 - Razporedite končne mesne izdelke na vizualno privlačen način
 - Smernice in pravne zahteve, kot so: B. Upoštevajte higienske predpise
-
- 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

Kje poteka Predelovalec mesa ?

(Wo arbeitet ein/eine FleischverarbeiterIn?)

- Mesnice
 - Podjetja, ki industrijsko predelujejo meso
 - Klavnice
 - Oddelki svežega mesa v supermarketih
-
- Fleischereien
 - Betriebe, die Fleisch industriell verarbeiten
 - Schlachthöfe
 - Frischfleischabteilungen von Supermärkten

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Z veseljem delam z orodji (Gerne mit Werkzeug arbeiten)
- Spretnost s prsti (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Neobčutljiv na vonjave (Unempfindlich gegen Gerüche sein)

Koliko časa traja vajeništvo?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **59** prosta delovna mesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 942 , zadnje leto vajeništva: od 1701

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij: na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?

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

Področja zanimanja

(Interessensgebiete)

• Hrana (Lebensmittel)

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Spretnost (Fingerfertigkeit)

- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Fizična odpornost (Körperliche Belastbarkeit)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Kakšno je moje delovno okolje? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

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

Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodelitev naslednjim poklicnim profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Predelovalec mesa (FleischverarbeiterIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kmetijstvo, vrtnarstvo, gozdarstvo (Landwirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft)

- Kmetijstvo, živinoreja, oskrba živali (Landbau, Viehwirtschaft, Tierbetreuung)

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Sorodna vajeništva in kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Sorodno vajeništvo	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
FleischverkäuferIn	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Zamenjava zaključnega pripravnškega izpita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' FleischverarbeiterIn ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 366181 Predelovalec mesa (Fleischverarbeiter/in)

Vrsta vajeništva
(Lehrberufsart)
Normaler Lehrberuf

Status vajeništva
(Lehrberuf Status)
trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Fleischverarbeitung

Zastareli vajeniški nazivi (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRНАVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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.**

To učenje je bilo posodobljeno dne 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)