

Fleischverarbeitung

Fachbereich: Lebens- und Genussmittel

Lehrzeit: 3 Jahre

Beschreibung:

Fleischverarbeiter / Fleischverarbeiterinnen zerlegen die geschlachteten Tiere, machen das Fleisch fertig für den Verkauf und stellen Fleisch- und Wurstwaren her. Je nach Betrieb nehmen die Fleischverarbeiter / Fleischverarbeiterinnen die Schlachtung der Tiere auch selbst vor. Sie arbeiten in Fleischerfachbetrieben oder in der fleischverarbeitenden Industrie, wo sie mit BerufskollegInnen tätig sind. Außerdem haben Fleischverarbeiter/ Fleischverarbeiterinnen Kontakt zu TierärztInnen, LagerarbeiterInnen und FleischuntersucherInnen.

Tätigkeiten:

- Tiere schlachten (je nach Betrieb)
- Zerlegung der Tierkörper
- Beurteilung der Fleisch- und Fleischnebenprodukte für die Weiterverarbeitung
- Fleisch für Verkauf und Weiterverarbeitung herrichten
- Verarbeitung des Fleisches zu Wurst- und Fleischwaren
- Haltbarmachung der Produkte
- Fleisch kühlen, einfrieren, fachgerecht lagern
- Fleisch- und Wurstwaren mit entsprechenden Materialien abfüllen und verpacken
- Maschinen, Werkzeuge, Gerätschaften reinigen, warten, instandhalten
- Beachtung der Hygienevorschriften und des Lebensmittelgesetzes