

- Kalte und warme Imbisse herstellen und modern auf Platten, Tellern oder Schälchen präsentieren
- Fleisch und Fleischwaren beurteilen und richtig lagern
- Handhabung und Ausführen der modernen Lebensmittelhygiene

Anforderungen:

- Kreativität und Freude am Präsentieren von Fleisch und Wurstwaren
- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Menschen



Impressum:

Medieninhaber und Herausgeber: Landesinnung der Lebensmittelgewerbe, Berufsgruppe der Fleischer, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
<http://www.salzburger-fleischer.at> | Bilder: Der Mache



**FLEISCHVERARBEITER/-IN
UND FLEISCHVERKÄUFER/-IN –
LEHRE MIT ZUKUNFT!**

1. Fleischverarbeiter/-in

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsprofil:

- Fachlich bezogene Werkzeuge/Maschinen warten, instandhalten, desinfizieren und handhaben
- Tierhälften von Rind, Kalb, Schwein und Lamm/Kitz fachgerecht zerteilen und küchengericht für den Verkauf sowie für die Weiterverarbeitung (z. B. Wurst und Schinkenproduktion) laut dem Lebensmittelbuch vorbereiten
- Richtiges Lagern von Fleisch und Wurstwaren
- Alle Arbeitsschritte für die moderne Wurst- und Schinkenproduktion aneignen



- Handhabung und Ausführen der modernen Lebensmittelhygiene
- Kreative Gestaltung von halbfertigen Fleischprodukten sowie Wurst/Schinken auf Spiegel/Platten oder Brettern

Anforderungen:

- Kreative handwerkliche Geschicklichkeit
- Technisches Verständnis

2. Fleischverkäufer/-in

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsprofil:

- Fachlich bezogene Werkzeuge/Maschinen warten, instandhalten, desinfizieren und handhaben
- Fleischteile und Nebenprodukte nach ihrer Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeit beurteilen
- Fleisch und Fleischwaren küchenfertig präsentieren
- Freundliches Bedienen und Beratung und Tipps bei der Küchenzubereitung geben
- Kreative Gestaltung von Fleisch und Wurstwaren auf Spiegel/Platten oder Brettern mit Obst- oder Gemüse garnierung