



>

JUGEND

# Berufsbild Fleischverarbeiter Fleischverarbeiterin

Dein Begleiter durch die Lehrzeit

Wir sind für dich da



Die Arbeiterkammer Tirol  
hat Berufsbilder  
in eine leicht verständliche Sprache übersetzen lassen.  
Das ist ein einzigartiges Projekt in Österreich.

So wird allen Lehrlingen  
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,  
was den Lehrberuf ausmacht.

Diese Broschüre begleitet Lehrlinge durch die ganze Lehrzeit.  
Die Broschüre ist nach Lehrjahren aufgeteilt.  
In jedem Lehrjahr stehen die Inhalte,  
die in diesem Lehrjahr gelernt werden sollen.  
So wird allen Lehrlingen  
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,  
was jeder Lehrling  
in einem bestimmten Lehrjahr  
wissen und können muss.

So wird auch allen Lehrlingen  
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,  
was jeder Lehrling  
am Ende seiner Ausbildung wissen und können muss.



Im Berufsbild steht,  
was Du als Lehrling während der Lehrzeit lernst.

Du lernst Grundkenntnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten.

Wenn Du Grundkenntnisse hast, heißt das,  
dass Du etwas darüber weißt.

Wenn Du Kenntnisse hast, heißt das,  
dass Du viel darüber weißt.

Wenn Du Fertigkeiten hast, heißt das,  
dass Du das selber kannst.

Die Lehrzeit für den Beruf Fleischverarbeiter und Fleischverarbeiterin  
beträgt 3 Jahre.

# 1. Lehrjahr

## 1. Lehrjahr

### 1. Werkzeuge und Maschinen

Ich kann die Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen verwenden und bedienen. Das sind zum Beispiel Messer und Fleischer-Maschinen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen reinigen und pflegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen sauber halten.	<input type="checkbox"/>

### 2. Arten von Schlachtvieh

Ich weiß, welche Arten von Schlachtvieh es gibt. Das sind zum Beispiel Großvieh, Schlagvieh, Kleinvieh oder Stechvieh.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

### 3. Qualität und Verwertbarkeit von Schlachtvieh

Ich weiß, wie ich die Qualität vom Schlachtvieh beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Schlachtvieh beurteile. Verwertbarkeit vom Schlachtvieh heißt, was ich alles aus dem Schlachtvieh machen kann.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Qualität vom Fleisch beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Fleisch beurteile. Verwertbarkeit vom Fleisch heißt, was ich alles aus dem Fleisch machen kann.	<input type="checkbox"/>

## 4. Schlachten

Ich weiß etwas über das Schlachten.

## 5. Fleischteile

Ich kenne die Fleischteile der verschiedenen Vieharten.  
Fleischteile beim Rind sind zum Beispiel Vorderviertel  
und Hinterviertel.  
Fleischteile beim Schwein  
sind zum Beispiel Schlägel,  
Schulter, Bauch und Kopf.

Ich weiß, wie ich die verschiedenen Fleischteile verwerten kann.

## 7. Geschlachtetes Vieh zerlegen

Ich kann geschlachtetes Vieh zerlegen.

Ich kann die Beine und Sehnen bei geschlachtetem Vieh entfernen.

Ich kann das Fleisch so herrichten,  
dass es im Geschäft verkauft werden kann.

## 9. Fleisch und Nebenprodukte lagern

Ich weiß, wie ich Fleisch lagere.

Ich weiß, wie ich Nebenprodukte lagere.  
Nebenprodukte sind die Teile vom geschlachteten Tier,  
die nicht direkt vom Menschen gegessen werden.  
Das sind zum Beispiel Knochen, Häute und Blut.

# 1. Lehrjahr

## 17. Lebensmittel-Hygiene

Ich kenne die Vorschriften für die Lebensmittel-Hygiene.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Maßnahmen zur Lebensmittel-Hygiene gemacht werden.	<input type="checkbox"/>

## 18. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat. Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe. Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>

## 19. Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die anderen Vorschriften, damit das Leben und die Gesundheit geschützt werden.	<input type="checkbox"/>

## 20. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen. Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

## 21. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften,  
die bei der Erzeugung von Fleisch und Fleischwaren gelten.

Ich weiß etwas über alle Gesetze und Verordnungen,  
die den Beruf Fleischverarbeitung betreffen.

Datum	Bemerkungen

# 2. Lehrjahr

## 2. Lehrjahr

### 1. Werkzeuge und Maschinen

Ich kann die Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen verwenden und bedienen. Das sind zum Beispiel Messer und Fleischer-Maschinen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen reinigen und pflegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen sauber halten.	<input type="checkbox"/>

### 3. Qualität und Verwertbarkeit von Schlachtvieh

Ich weiß, wie ich die Qualität vom Schlachtvieh beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Schlachtvieh beurteile. Verwertbarkeit vom Schlachtvieh heißt, was ich alles aus dem Schlachtvieh machen kann.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Qualität vom Fleisch beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Fleisch beurteile. Verwertbarkeit vom Fleisch heißt, was ich alles aus dem Fleisch machen kann.	<input type="checkbox"/>

### 4. Schlachten

Ich weiß etwas über das Schlachten.	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

## 5. Fleischteile

Ich kenne die Fleischteile der verschiedenen Vieharten.  
Fleischteile beim Rind sind zum Beispiel Vorderviertel  
und Hinterviertel.  
Fleischteile beim Schwein sind zum Beispiel Schlägel,  
Schulter, Bauch und Kopf.

Ich weiß, wie ich die verschiedenen Fleischteile verwerten kann.

## 6. Hilfsstoffe

Ich kenne die Hilfsstoffe für die Verarbeitung von Fleisch.  
Hilfsstoffe sind zum Beispiel Gewürze.

## 7. Geschlachtetes Vieh zerlegen

Ich kann geschlachtetes Vieh zerlegen.

Ich kann die Beine und Sehnen bei geschlachtetem Vieh entfernen.

Ich kann das Fleisch so herrichten,  
dass es im Geschäft verkauft werden kann.

## 8. Fleisch beurteilen

Ich kann beurteilen,  
wofür ich Fleisch verwenden kann.

Ich kann beurteilen,  
wie ich Fleisch verarbeiten kann.

# 2. Lehrjahr

## 9. Fleisch und Nebenprodukte lagern

Ich kann Fleisch lagern.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Nebenprodukte lagern. Nebenprodukte sind die Teile vom geschlachteten Tier, die nicht direkt vom Menschen gegessen werden. Das sind zum Beispiel Knochen, Häute und Blut.	<input type="checkbox"/>

## 10. Wurstgut

Ich weiß, was alles in Wurstgut hineingehört. Wurstgut ist die Masse, aus der die Wurst gemacht wird.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie Wurstgut hergestellt wird.	<input type="checkbox"/>

## 11. Würste herstellen

Ich kann das Wurstgut in die Därme füllen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste abbinden.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste abteilen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste fertig machen.	<input type="checkbox"/>

## 12. Fleischwaren

Ich weiß, wie Fleisch zu Fleischwaren verarbeitet wird. Fleischwaren sind zum Beispiel Schinken und Speck.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

## 13. Haltbar machen

Ich kann Fleisch haltbar machen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Fleischwaren haltbar machen.	<input type="checkbox"/>

## 14. Verschiedene Methoden zum Haltbar machen

Ich kann Salzen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Pökeln. Beim Pökeln werden Fleisch und Fleischwaren durch Salz haltbar gemacht.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Räuchern. Beim Räuchern sind das Fleisch, die Fleischwaren oder die Würste längere Zeit im Rauch vom Holzfeuer.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Braten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Kochen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Brühen. Brühen heißt, das Fleisch, die Fleischwaren oder die Würste kurz in siedendem Wasser ziehen lassen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Kühlen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Trocknen.	<input type="checkbox"/>

## 2. Lehrjahr

### 16. Fleisch und Fleischwaren lagern

Ich kann fertiges Fleisch lagern.	<input type="checkbox"/>
Ich kann fertige Fleischwaren lagern.	<input type="checkbox"/>

### 17. Lebensmittel-Hygiene

Ich kenne die Vorschriften für die Lebensmittel-Hygiene.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Maßnahmen zur Lebensmittel-Hygiene gemacht werden.	<input type="checkbox"/>

### 18. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat. Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe. Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>

### 19. Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die anderen Vorschriften, damit das Leben und die Gesundheit geschützt werden.	<input type="checkbox"/>

## 20. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen. Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.

## 21. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften, die bei der Erzeugung von Fleisch und Fleischwaren gelten.

Ich weiß etwas über alle Gesetze und Verordnungen, die den Beruf Fleischverarbeitung betreffen.

Datum	Bemerkungen

# 3. Lehrjahr

## 3. Lehrjahr

### 1. Werkzeuge und Maschinen

Ich kann die Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen verwenden und bedienen. Das sind zum Beispiel Messer und Fleischer-Maschinen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen reinigen und pflegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann diese Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen sauber halten.	<input type="checkbox"/>

### 3. Qualität und Verwertbarkeit von Schlachtvieh

Ich weiß, wie ich die Qualität vom Schlachtvieh beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Schlachtvieh beurteile. Verwertbarkeit vom Schlachtvieh heißt, was ich alles aus dem Schlachtvieh machen kann.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Qualität vom Fleisch beurteile.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, wie ich die Verwertbarkeit vom Fleisch beurteile. Verwertbarkeit vom Fleisch heißt, was ich alles aus dem Fleisch machen kann.	<input type="checkbox"/>

### 6. Hilfsstoffe

Ich kenne die Hilfsstoffe für die Verarbeitung von Fleisch. Hilfsstoffe sind zum Beispiel Gewürze.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

## 7. Geschlachtetes Vieh zerlegen

Ich kann geschlachtetes Vieh zerlegen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Beine und Sehnen bei geschlachtetem Vieh entfernen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann das Fleisch so herrichten, dass es im Geschäft verkauft werden kann.	<input type="checkbox"/>

## 8. Fleisch beurteilen

Ich kann beurteilen, wofür ich Fleisch verwenden kann.	<input type="checkbox"/>
Ich kann beurteilen, wie ich Fleisch verarbeiten kann.	<input type="checkbox"/>

## 10. Wurstgut

Ich kann das Wurstgut zusammen mischen, so wie es im Rezept angegeben ist. Wurstgut ist die Masse, aus der die Wurst gemacht wird.	<input type="checkbox"/>
Ich kann das Wurstgut würzen, so wie es im Rezept angegeben ist.	<input type="checkbox"/>

## 11. Würste herstellen

Ich kann das Wurstgut in die Därme füllen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste abbinden.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste abteilen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Würste fertig machen.	<input type="checkbox"/>

# 3. Lehrjahr

## 12. Fleischwaren

Ich kann Fleisch zu Fleischwaren verarbeiten. Fleischwaren sind zum Beispiel Schinken und Speck.	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

## 13. Haltbar machen

Ich kann Fleisch haltbar machen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Fleischwaren haltbar machen.	<input type="checkbox"/>

## 14. Verschiedene Methoden zum Haltbar machen

Ich kann Salzen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Pökeln. Beim Pökeln werden Fleisch und Fleischwaren durch Salz haltbar gemacht.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Räuchern. Beim Räuchern sind das Fleisch, die Fleischwaren oder die Würste längere Zeit im Rauch vom Holzfeuer.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Braten.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Kochen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Brühen. Brühen heißt, das Fleisch, die Fleischwaren oder die Würste kurz in siedendem Wasser ziehen lassen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Kühlen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann Trocknen.	<input type="checkbox"/>

## 15. Fleisch beurteilen

Ich kann die Art von Fleisch und Fleischwaren beurteilen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann die Qualität von Fleisch und Fleischwaren beurteilen.	<input type="checkbox"/>
Ich kann beurteilen, wie man Fleisch und Fleischwaren lagern kann.	<input type="checkbox"/>

## 16. Fleisch und Fleischwaren lagern

Ich kann fertiges Fleisch lagern.	<input type="checkbox"/>
Ich kann fertige Fleischwaren lagern.	<input type="checkbox"/>

## 17. Lebensmittel-Hygiene

Ich kenne die Vorschriften für die Lebensmittel-Hygiene.	<input type="checkbox"/>
Ich kann mitarbeiten, wenn in meinem Lehrbetrieb Maßnahmen zur Lebensmittel-Hygiene gemacht werden.	<input type="checkbox"/>

## 18. Lehrvertrag

Ich weiß, welche Pflichten der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat. Diese Pflichten stehen im Paragraph 9 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe. Diese Pflichten stehen im Paragraph 10 vom Berufs-Ausbildungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>

# 3. Lehrjahr

## 19. Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften.	<input type="checkbox"/>
Ich kenne die anderen Vorschriften, damit das Leben und die Gesundheit geschützt werden.	<input type="checkbox"/>

## 20. Arbeitsrechtliche Vorschriften


Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die im Betrieb ausgehängt werden müssen. Das sind zum Beispiel das Arbeitnehmer-Schutz-Gesetz oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

## 21. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften, die bei der Erzeugung von Fleisch und Fleischwaren gelten.	<input type="checkbox"/>
Ich weiß etwas über alle Gesetze und Verordnungen, die den Beruf Fleischverarbeitung betreffen.	<input type="checkbox"/>

Datum	Bemerkungen

Impressum:  
Im Impressum steht,  
wer für diese Broschüre verantwortlich ist.

Wir sind für dich da 

---

Medieninhaber und Verleger:  
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol  
Maximilianstraße 7  
6010 Innsbruck  
Telefon: 0800/22 55 22-15 66  
Fax: 0512/53 40-15 90

Diese Broschüre wurde im Juli 2008 erstellt.

**Arbeiterkammer Tirol**  
**Maximilianstraße 7**  
**6010 Innsbruck**  
**Internet: [www.ak-tirol.com](http://www.ak-tirol.com)**

**kostenlose AK-Servicenummer:**  
**Telefon 0800 - 22 55 22**

**AK Tirol Geschäftsstellen:**

Imst, Rathausstraße 1, 6460 Imst  
Kitzbühel, Rennfeld 13, 6370 Kitzbühel  
Kufstein, Praxmarer Straße 4, 6330 Kufstein  
Landeck, Malserstraße 11, 6500 Landeck  
Lienz, Beda-Weber-Gasse 22, 9900 Lienz  
Reutte, Mühler Straße 22, 6600 Reutte  
Schwaz, Münchner Straße 20, 6130 Schwaz