Fleischwarenarbeiter*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Fleischwarenarbeiter*innen unterstützen Fleischverarbeiter*innen (siehe Fleischverarbeitung (Lehrberuf)) bei ihrer Tätigkeit. Sie helfen beim Abladen, Wiegen und Festhalten des Lebendviehs. Nach dem Schlachten häuten sie die Tierkörper ab, entbluten sie, entfernen die Innereien und zersägen die Tierkörper. Sie richten die Fleischstücke zu und beaufsichtigen in größeren Betrieben die Maschinen. Sie reinigen die Gefäße, Maschinen und Betriebsräume und übernehmen innerbetriebliche Trage- und Transportarbeiten. Fleischwarenarbeiter*innen sind als Anlernkräfte in der industriellen Fleisch- und Wurstwarenerzeugung tätig. Sie arbeiten mit Fleischverarbeiter*innen und ihren Berufskolleg*innen zusammen.

Ausbildung

Für diesen Beruf gibt es keine geregelte Ausbildung. Die nötigen Kenntnisse und Fertigkeiten werden betriebsintern angelernt und vermittelt.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Schlachttierkörper und Fleischteile zerlegen
- Fleisch für den Verkauf und die Weiterverarbeitung herrichten
- Maschinen und Anlagen zur Fleisch- und Wurstwarenherstellung bedienen und überwachen
- Fleisch- und Wurstwaren haltbar machen, kühlen, einfrieren und lagern
- Transportarbeiten durchführen
- Fleisch- und Wurstwaren mit Hilfe entsprechender Verfahren und Materialien abfüllen und verpacken
- Werkzeuge, Gerätschaften, Maschinen und Arbeitsbehelfe warten, instand halten, reinigen und desinfizieren

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- Kraft
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen
- handwerkliche Geschicklichkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft