



! Diese Kompetenz ist für die Ausbildung sehr bedeutsam.

Fleischfachassistent EBA **Fleischfachassistentin EBA**

Eine Arbeitssituation

Markus erhält von seinem Berufsbildner den Auftrag, Bratwürste mithilfe eines vorgegebenen Rezepts zu produzieren. Während der Berufsbildner den Auftrag erklärt, hört ihm Markus aufmerksam zu und notiert sich, wie viele Bratwürste er herstellen soll und wie schwer die Bratwürste sein müssen.

Dem Rezept entnimmt Markus die Zutaten und die benötigten Mengen und stellt sie zur Verarbeitung bereit. Anschliessend stellt er unter Anleitung seines Berufsbildners und nach einem standardisierten Vorgang das Brät her. Das fertige Brät füllt er in den Wurstfüller und stellt dann, entsprechend den Angaben seines Vorgesetzten, Bratwürste mit verschiedenen Gewichten her. Danach brüht er die Wurstwaren im Kochkessel bis zu der vorgegebenen Kerntemperatur von 70°C. Nach dem Brühen kühlt er die fertigen Würste im kalten Wasser ab und stellt sie dann für den Verkauf bereit.

Weitere Anforderungen

- Ausgeprägte grob- und feinmotorische Fähigkeiten
- Normale Farbsichtigkeit
- Besondere Anforderungen an ein oder mehrere Sinnesorgane (z.B. Geschmacks- oder Geruchssinn)
- Hohe Anforderungen an Kraft, Ausdauer, Kondition (im Bereich Fleischgewinnung)
- Gute Gesundheit, um bei unterschiedlichen Temperaturen arbeiten zu können
- Emotionale Belastbarkeit
- Schnelles oder nicht beeinflussbares Arbeitstempo
- Hohe Konzentration und Ausdauer
- Ausgeprägte Kreativität und Problemlösefähigkeit
- Offenes Zugehen auf andere
- Ausgeprägte Teamfähigkeit
- Ausgeprägte Integrität

Besonderheiten

- Je nach Betrieb (Art, Grösse, Region) können die schulischen und weiteren Anforderungen abweichen.
- Es gibt regionale Unterschiede in den Anforderungen.