

Lehre Metzger*in

Tätigkeit/Aufgaben

Häufig wird das Vieh in Schlachthöfen geschlachtet und die Metzger*innen übernehmen das bereits in große Stücke zerlegte Fleisch und bearbeiten es weiter. Sie zerlegen die großen Teile in passende Stücke, dann folgt das Ausbeinen (Herauslösen der Knochen, Wegschneiden des überflüssigen Fettes). Die Abschnitte werden sortiert. Stücke, die als Braten, Koteletts, Schnitzel usw. verkauft werden, werden so vorbereitet, wie sie im Geschäft präsentiert werden sollen.

Das Herstellen von Speck und Wurstsorten aller Art z. B. durch Pökeln, Räuchern und Brühen erfordert besondere Kenntnisse und viel Zeit. Immer stärker kommt das Anfertigen »küchenfertiger Produkte« dazu, so z. B. Spießchen, panierte Schnitzel, Leberknödel usw. Sorgfältiges Arbeiten und richtiges Würzen entscheiden über die Qualität und den Geschmack der Wurstwaren.

Bei ihrer Arbeit gehen die Metzger*innen mit verschiedenen Maschinen, Werkzeugen und mit den Kühlanlagen fachkundig um.

Im Handwerksbetrieb können sie alle beschriebenen Fertigkeiten ausüben und beherrschen. Im Industriebetrieb sind sie meist in einem bestimmten Arbeitsgebiet eingesetzt oder für ein bestimmtes Produkt spezialisiert.

Berufsanforderungen

Freude im Umgang mit Lebensmitteln und an praktischer Arbeit, gutes Handgeschick, Freude am Kundenkontakt, saubere Arbeitsweise, körperliche Gesundheit

Weiterbildung, Aufstieg

Ablegung der Meisterprüfung, Spezialisierung in größeren Betrieben (z. B. Produktion von Würsten oder Schinken)

Ausbildung

Voraussetzungen:

- Mittelschuldiplom
- Lehrvertrag
- Mindestalter 15 Jahre, Höchstalter 25 Jahre
- praktische Ausbildung in einer Metzgerei (Höchstdauer 36 Monate im handwerklichen und industriellen Betrieb)
- Besuch des begleitenden Fachunterrichts (3 x 10-wöchiger Blockunterricht) an der Berufsschule Brixen

Abschluss der Ausbildung durch

Ablegung der Gesellenprüfung an der Berufsschule

Berufsausübung, Arbeitsmöglichkeiten

Privatwirtschaft, Metzgereien, Industriebetriebe der Wurst- und Speckerzeugung, Schlachthöfe, große Hotels, Kaufhäuser, Krankenhäuser, Schiffe

Stundentafel

Metzger*in	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.
Religion	1	1	1
Deutsch	3	3	3
Italienisch	3	3	3
Englisch	2	2	2
Gemeinschaftskunde	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2

Fachtheorie

Fachrechnen, EDV	3	3	3
Arbeitskunde	6	6	6
Nahrungsmittelkunde	2	2	2
Geräte/Maschinenkunde	1	1	1
Rohstoffkunde	3	3	3

Fachpraxis

Praxis	12	12	12
Wochenstunden gesamt	40	40	40