



Description de la fonction de référence

Adopté par le CE le 10.12.2014

Beschreibung der Referenzfunktion

Vom StR genehmigt am 10.12.2014

Fonction de référence **5 37 020** Referenzfunktion

Assistant/e officiel/le au contrôle des viandes

Ordonnance de classification du 13.12.2011 - ROF 2011_144

Amtliche Fachassistentin / Amtlicher Fachassistent Fleischuntersuchung

Einreihungsverordnung vom 13.12.2011 - ASF 2011_144

Classe **12-14** Lohnklasse

1. Mission

Contrôler tous les organes et toutes les parties de la carcasse de l'animal pour connaître son état de santé lors de l'abattage et décider, en l'absence d'anomalies, si elle est propre à la consommation.

1. Auftrag

Untersuchen aller Organe und aller Teile des Schlachttierkörpers, um den Gesundheitszustand des Tiers beim Schlachten in Erfahrung zu bringen, und entscheiden, ob er geniessbar ist, wenn keine Anomalien vorliegen.

2. Activités principales

- Procéder au contrôle des animaux avant et après l'abattage;
- effectuer le triage des animaux en vue d'un éventuel examen complémentaire avec le vétérinaire officiel;
- vérifier les procédures de bonne pratique d'hygiène dans les abattoirs;
- effectuer divers prélèvements et analyses;
- transmettre les observations aux supérieur-e-s et aux collaborateurs/-trices.

2. Haupttätigkeiten

- die Schlachttier- und Fleischuntersuchung vornehmen;
- die Tiere im Hinblick auf eine allfällige Zusatzuntersuchung mit der amtlichen Tierärztin / dem amtlichen Tierarzt aussortieren;
- überprüfen, ob die Verfahren der guten Hygienepraxis in den Schlachthanlagen angewendet werden;
- verschiedene Probenahmen und Analysen durchführen;
- Beobachtungen an Vorgesetzte und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterleiten.

—
Date de la dernière mise à jour rédactionnelle

—
Datum der letzten redaktionellen Anpassung

Fonction de référence **5 37 020** Referenzfunktion

Assistant/e officiel/le au contrôle des viandes

3. Exigences

3.1. Niveau II, classe 12

Formation professionnelle :

CFC de boucher ou CFC dans le domaine alimentaire.

3.2 Niveau I, classe 14

Formation professionnelle :

CFC de boucher ou CFC dans le domaine alimentaire;
formation certifiante d'assistant-e officiel-le au contrôle des animaux.

Connaissances et expérience :

plusieurs années d'expérience professionnelle.

Amtliche Fachassistentin / Amtlicher Fachassistent Fleischuntersuchung

3. Anforderungen

3.1. Niveau II, Klasse 12

Fachausbildung:

EFZ als Metzger oder EFZ im Lebensmittelbereich.

3.2 Niveau I, Klasse 14

Fachausbildung:

EFZ als Metzger oder EFZ im Lebensmittelbereich;
Fähigkeitszeugnis als amtliche Fachassistentin / amtlicher Fachassistent Fleischuntersuchung.

Zusatzwissen und Erfahrung:

mehrfährige Berufserfahrung.