

Berufsfischer/in BP



Berufsbeschreibung

Berufsfischerin und Berufsfischer arbeiten selbständig und müssen sich an strenge kantonale und eidg. Gesetze und Verordnungen halten. Sie fangen die Fische, wobei das Einholen der Netze viel Kraft und Konzentration erfordert, und bereiten sie in der Fischküche für den Verkauf vor, d.h. sie nehmen sie aus, schuppen sie ab und filettieren sie. Einen Teil der Fische machen sie haltbar durch Räuchern oder Tiefkühlen. Sie richten die Fische für den Verkauf her und beliefern Restaurants und Privatkunden. Selbstverständlich sind sie auch für die fachgerechte Ausrüstung ihres Fischerboots verantwortlich (Netze, Lampen, Fischkisten, spezielle Fanggeräte usw.).

Da die ausländische Konkurrenz gross ist, können nicht alle Berufsleute von der Fischerei leben. Rund ein Drittel geht einer anderen Tätigkeit nach und übt die Fischerei nebenamtlich aus.

Anforderung

Abschluss einer Berufslehre und 2 Jahre Berufspraxis in der Fischerei oder 4 Jahre Berufspraxis in der Fischerei.

Manuelle Geschicklichkeit, Geduld und Ausdauer, Freude an der Natur und harter körperlicher Arbeit im Freien, gute Beobachtungsgabe, technisches Verständnis, Selbständigkeit.

Ausbildung

2-3 Jahre berufsbegleitende Vorbereitungskurse empfohlen; Abschluss: Berufsprüfung (BP).

Entwicklungsmöglichkeiten

Fischereiaufseher/in (zusätzliche Berufsprüfung, wenig Stellen).