

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Fleischer/Fleischerin

in der Fassung vom 30. Dezember 2016



Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher
Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Fleischer/Fleischerin**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der **Ausbildungsverordnung in der Fassung vom 30. Dezember 2016** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Gesellen-/Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildende/r:
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des/der Auszubildenden:
Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Abschnitt I: Pflichtqualifikationen gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 1

2

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
				1.Hj. 2.Hj.		
1	2	3	4			5
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 4 Abs. 1 Nr. 5)	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten pflegen und sichern d) Vorschriften zum Datenschutz beachten	3			☐ ☐ ☐ ☐
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 4 Abs. 1 Nr. 6)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen	4			☐ ☐ ☐ ☐
		f) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten g) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln		4		☐ ☐
		h) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln i) Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen j) Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen k) Listen zur Warenbeschaffung führen			3	☐ ☐ ☐ ☐
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Abs. 1 Nr. 7)	a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüffarten und Prüfmittel auswählen und anwenden c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln d) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	4			☐ ☐ ☐ ☐ ☐
		f) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen g) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern h) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik		3		☐ ☐ ☐
		i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			3	☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
				1.Hj. 2.Hj.		
1	2	3	4			5
8	Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 4 Abs. 1 Nr. 8)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeits-hygiene anwenden b) Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) rechtliche Vorschriften beachten	4			☐ ☐ ☐
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 4 Abs. 1 Nr. 9)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten feststellen und Maßnahmen zu ihrer Beseitigung veranlassen	7			☐ ☐ ☐ ☐
10	Kontrollieren und Lagern (§ 4 Abs. 1 Nr. 10)	a) Waren, insbesondere Frischfleisch, annehmen, Lieferung prüfen b) Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern	7			☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
11	Kundenorientierung (§ 4 Abs. 1 Nr. 11)	a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufs- oder Beratungsgespräche führen c) Kaufmotive und Kundenwünsche berücksichtigen d) Verbraucherverhalten beurteilen			4	☐ ☐ ☐ ☐
12	Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen (§ 4 Abs. 1 Nr. 12)	a) sensorische und Temperaturkontrollen sowie ph-Wert-Messungen durchführen b) Veränderungen während der Lagerprozesse feststellen	6			☐ ☐
		c) Schlachttierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen d) Alter von Schlachttierkörpern an Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett ermitteln e) Schlachttierkörper von Schweinen oder Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten		11		☐ ☐ ☐
		f) Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten g) Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen			12	☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
				1.Hj./2.Hj.		
1	2	3	4			5
13	Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst (§ 4 Abs. 1 Nr. 13)	a) Rohmaterialien wölfen b) Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen c) Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	10			☐ ☐ ☐
		d) Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Rohmaterial kuttern f) Wurst trocknen und reifen			10	☐ ☐ ☐
14	Herstellen von Pökelfleisch (§ 4 Abs. 1 Nr. 14)	a) Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	2			☐
		b) Fleisch auswählen und zuschneiden c) verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden			8	☐ ☐
15	Herstellen von Hackfleisch (§ 4 Abs. 1 Nr. 15)	a) Fleisch auswählen und vorbereiten b) Hackfleisch herstellen c) Hackfleischerzeugnisse herstellen			6	☐ ☐ ☐
16	Verpacken (§ 4 Abs. 1 Nr. 16)	a) Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung b) verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen c) Waren für den Transport vorbereiten	2			☐ ☐ ☐
17	Herstellen von küchen- fertigen Erzeugnissen (§ 4 Abs. 1 Nr. 17)	a) Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren	3			☐
		b) Fleischsorten und -teilstücke auswählen c) Füllungen herstellen und einbringen d) Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte		8		☐ ☐ ☐

Abschnitt II: Wahlqualifikationseinheiten gemäß § 3 Abs. 1 Nr. 2

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
				1. Hj. 2. Hj.		
1	2	3	4			5
1	Schlachten (§ 4 Abs. 2 Nr. 1)	a) Ernährungs- und Gesundheitszustand sowie Alter von Schlachttieren beurteilen b) Verwendungszweck von Schlachttieren bestimmen c) Schlachttiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität treiben oder transportieren d) Schlachtvorgang mit unterschiedlichen Betäubungsverfahren und an unterschiedlichen Tierkategorien unter Berücksichtigung des Tierschutzes und der Anlage 2 vorbereiten und durchführen e) Schlachttierkörper den Handelsklassen zuordnen f) Abweichungen am Schlachttierkörper feststellen g) Auswirkungen des Schlachtvorgangs auf die Werterhaltung des Fleisches ermitteln h) Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung bearbeiten			16	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
2	Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren (§ 4 Abs. 2 Nr. 2)	a) Pasteten und Rouladen, Sülzen und Aspikwaren, heiße Braten und Bratenaufschnitt, Geflügelprodukte und regionale Spezialitäten herstellen b) spezielle Verfahren zur Reifung anwenden c) unterschiedliche Verfahren der Haltbarmachung anwenden, insbesondere Erhitzen, Kühlen, Salzen und Trocknen d) Fleisch- und Wurstkonserven herstellen			16	☐ ☐ ☐ ☐
3	Herstellen von Gerichten (§ 4 Abs. 2 Nr. 3)	a) Gerichte und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf aus oder mit Fleisch herstellen, insbesondere Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Braten, Erzeugnisse mit Teig b) Beilagen zubereiten, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse c) Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen d) Fertiggerichte konservieren			16	☐ ☐ ☐ ☐
4	Veranstaltungsservice (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)	a) Verkaufs- oder Beratungsgespräche durchführen, Bestellungen aufnehmen b) Veranstaltungsservice, insbesondere unter Berücksichtigung von Ort, Zeit und Anlass, planen c) Kosten ermitteln d) Speisen, insbesondere Menüs und Buffets, herstellen und anrichten e) Veranstaltungsservice durchführen, insbesondere Geschirr, Besteck und Dekoration bereitstellen, Speisen ausgeben			16	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
5	Kundenberatung und Verkauf (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)	a) Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente herrichten b) Verkaufsraum und Theken gestalten				☐ ☐

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
				1.Hj. 2.Hj.		
1	2	3	4			5
		c) Waren unter besonderer Berücksichtigung von wechselseitigen Beeinflussungen präsentieren d) Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen e) Werbemaßnahmen durchführen f) Waren auszeichnen g) Aufschnittplatten und Präsente herstellen h) Verkaufshandlungen durchführen			16	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
6	Verpacken von Produkten (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)	a) Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf zu verpackende Erzeugnisse beurteilen b) Verpackungsverfahren auswählen c) Verpackungsmaterialien und Produkte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen d) Verpackungsmaschinen und -anlagen einrichten, umrüsten, in Betrieb nehmen und bedienen e) Verpackungsprozesse steuern und überwachen f) Störungen im Verpackungsprozess feststellen und nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Maßnahmen ergreifen g) verpackte Erzeugnisse kennzeichnen h) Verpackungsprozesse dokumentieren und Kontrollen durchführen			16	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder:

Auszubildender: