



INSTITUT FÜR AUS- UND WEITERBILDUNG IM MITTELSTAND
UND IN KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN
Vervierser Straße 4 A – 4700 EUPEN
Tel. 087/30 68 80 – Fax. 087/89 11 76
e-mail: iawm@iawm.be

LEHRPROGRAMM & FORTSCHRITTSTABELLE

FERTIGGERICHT- ZUBEREITER /IN

A22 / 2005

A22 FERTIGGERICHTZUBEREITER/IN

A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

1. Allgemeine Berufskunde (20 Std.)

Berufsbildung

- Historie, geschichtlicher Rückblick
- Aufgaben des Berufes

Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit

- Arbeitsfaktor Mensch: Ermüdung, Belastung/Stress, Berufskrankheiten, Rückenschule
- Sicherheit durch Ordnung, allgemeine Sicherheit, erste Hilfe

2. Produktkunde

Allgemeine Produktkunde

- Praktische Kenntnis des üblichen Warenangebots
- praktische Grundkenntnisse der Zubereitung von Wild, Geflügel und Fisch:

Handhabung der Rohstoffe

- Aussehen
- Bestimmung
- Zusammenstellung
- Zubereitung
- Behandlung
- Aufbewahrung
- kulinarische Verwendung.

Die wichtigsten Rohstoffe

- Fleisch
- Schlachtabfälle
- Wurst
- Geflügel
- Wild
- Fisch, Schalentiere und Muscheln
- Früchte und Gemüse

Käse

- Aussehen und Bestimmung
- Zusammenstellung
- Zubereitung
- Behandlung
- Aufbewahrung und kulinarische Verwendung
- Zutaten

- Fettstoffe
- Eier
- Milch und Derivate
- Zucker, Mehle und Teigwaren

Zusatzstoffe

- Allgemeine Übersicht der Zusatzstoffe (allgemeine Eigenschaft, Farbstoffe, Aromen)
- Aussehen und Bestimmung
- Zusammenstellung
- Zubereitung und Behandlung
- Aufbewahrung und kulinarische Verwendung

3. Berufsausrüstung

Die Arbeitsräume

- Einrichtung von Küche und Geschäft
- Gestaltung der Arbeits- und Verkaufsbereiche

Maschinen und Werkzeugkunde

- Die verschiedenen Maschinen
- Waagen
- Kleinwerkzeug

Kühleinrichtungen und Arbeitsgeräte

- Beschreibung und Übersicht
- Handhabung und Arbeitsweise
- Unterhalt und Reinigung
- Sicherheitsmaßnahmen.

4. Berufshygiene und Sicherheit

Hygienemaßnahmen

- Sauberkeit der Person und der Kleidung
- Grundkenntnis der Mikroorganismen: Entwicklungsbedingungen und Vorbeugemaßnahmen
- Mittel zur Bekämpfung der Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen
- Hygienemaßnahmen bezüglich Küche und Geschäft
- berufliche Ausrüstung desinfizieren.

Erste Hilfe

- Unfallverhütung
- Unfallmaßnahmen

5. Theorie und Technologie

Grundtechnologie

- der kulinarische Wortschatz
- grundlegenden Handarbeiten
- Kochtechniken
- Vorbereitung technischer Merkblätter zu verschiedenen Zubereitungen, welche zum Verkauf im Laden bestimmt sind

Grundzubereitungen

- die Fonds
- Bindungen
- Soßen

- Marinaden
- Butterzusammensetzungen
- Gelees

Die Zubereitung von Fertiggerichten :

- Einfache Zubereitungen mit Fleisch und Wurstwaren
- Einfache Zubereitungen mit Wild und Geflügel
- Einfache Zubereitungen mit Fischen und Schalentieren
- Teigwaren und ihre Anwendungen: verschiedene Zubereitungen mit Hefeteig, Brandteig, Mübeteig, Nudelteig
- Salate
- Verschiedene Zubereitungen mit Eiern: Russische Eier, gefüllte Eier u.a.
- Suppen

Verkaufsgerechte Produktvorbereitung

- Zerlegen
- Portionseinteilung
- Verpacken der Produkte.

Grundkenntnis der zum Verkauf angebotenen Zusatzprodukte

- Käse: Sorten, Ankauf, Aufbewahrung und Präsentation
- die Gesetzgebung bezüglich des Verkaufs von Milchprodukten.
- Weine und Spirituosen: Kenntnis der Hauptweine zur Bildung einer Auswahl an Weinen in Verbindung mit den zum Verkauf angebotenen Produkten
- Zusatzwaren: allgemeine Warenkunde
- Waren im Dienst am Kunden: Sortiment und Eigenschaften, ständige und systematische Dokumentation (z. B.: Pilze, Oliven, Anchovis, anerkannte Konserven u.a.)

Allgemeine berufsbezogene Gesetzgebung

- Allgemeine Grundkenntnisse
- Kenntnisse der gültigen Vorschrift bezüglich: Sortiment, Hygiene des Geschäfts, Ausrüstung, Arbeitsstelle, Transport und Preise

Grundkenntnisse der Diätetik.

6. Verkauf

Der Umgang mit dem Kunden

- Den Kunden und seine Wünsche kennen
- Beziehungen zu den Kunden
- Beratung der Kunden bezüglich der Waren und ihrer kulinarischen Verwendung
- Bestellungenannahme
- Beträge einkassieren
- Erstellung von Rechnungen und Noten
- Waren als Bestandteile des Verkaufsvorgangs

Räume, Geschäftsaustattung und Geschäftsorganisation

- Das Geschäft
- die Warenauslage
- Gestaltung von Warenauslagen
- Preisetiketten und einfache Aushängeschilder
- Werbung
- Verpacken und Frischhalten
- Kontenführung
- Warenkontrolle

A 22 / 2005 Fertigerichtzubereiter/in: Stunden- und Punkteverteilung in der Lehre

KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte.
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Allgemeine Berufskunde	4	3	3	6	8	9	9	18	8	9	9	18	20	42
Produktkunde	52	43	43	86	32	38	38	76	36	42	42	84	120	246
Berufsausrüstung	28	23	23	46	16	19	19	38	12	14	14	28	56	112
Berufshygiene und Sicherheit	28	23	23	46	8	9	9	18	8	9	9	18	44	82
Theorie und Technologie	60	50	50	100	48	56	56	112	48	56	56	112	156	324
Verkauf	8	8	8	16	16	19	19	38	16	20	20	40	40	94
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>436</u>	900

C. PRAXIS

- siehe die dazu gültige Fortschrittstabelle –

FORTSCHRITTSTABELLE

A 22 FERTIGGERICHTZUBEREITER /IN

Der Ausbildungsbericht ist so angefertigt, dass im :

- 3. Jahr : der Arbeitsablauf vollständig erklärt wird und der Lehrling somit nach Anweisung handelt
- 2. Jahr : der Lehrling teils nach Anweisung, teils aus Eigeninitiative handelt
- 3. Jahr : der zukünftige Geselle nur minimal nach Anweisung, aber maximal aus Eigeninitiative
« selbstständig » kreativ handeln und entscheiden soll.

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
	<p>ALLGEMEINES :</p> <p>Sauberkeit der Person und der Kleidung</p> <p>Die Berufsausrüstung reinigen und unterhalten</p> <p>Die Handwerkzeuge und das Kleinmaterial ordnen</p> <p>Die Waren im Geschäft, in der Küche, im Aufbewahrungsraum nach Art und Qualität einordnen</p>	
	<p>EINFACHE ZUBEREITUNGEN MIT FLEISCH UND WURSTWAREN :</p> <p><i>Frisch und kalt zu verzehren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Filet Américain « préparé » : <p>Überwachen und Prüfen der Fleischqualität</p> <p>Das Fleisch ordnungsgemäß durchhacken</p> <p>Die Soße herstellen können</p> <p>Genaueres Abwiegen der Zutaten</p> <p>Normgerechtes Zerkleinern der Einlagen (z.B. Zwiebel,...)</p> <p>Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen</p> <p>Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>• Fleischsalat :</p> <p>Richtige Auswahl des Fleisches und der Zutaten</p> <p>Vorbehandlung des Fleisches und richtiges Garen</p> <p>Normgerechtes Zerkleinern</p> <p>Dressing herstellen</p> <p>Zubereiten der Beilagen</p> <p>Genaueres Abwiegen der Produkte</p> <p>Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen</p> <p>Würzen : Mischung selber herstellen können</p> <p>Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>• Wurstsalat :</p> <p>Auswahl der Wurstsorten und Zutaten</p> <p>Normgerechtes Zerkleinern</p> <p>Dressing herstellen</p> <p>Zubereiten der Beilagen</p> <p>Genaueres Abwiegen der Produkte</p> <p>Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen</p> <p>Würzen : Mischung selber herstellen können</p> <p>Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>EINFACHE ZUBEREITUNG MIT GEFLÜGEL UND WILD (letzteres wahlweise) :</p> <p><i>Frisch und kalt zu verzehren</i></p> <p>• Geflügelsalat :</p> <p>Richtige Auswahl des Geflügels und der Zutaten</p> <p>Vorbehandlung des Geflügels und richtiges Garen</p> <p>Normgerechtes Zerkleinern</p> <p>Dressing herstellen</p> <p>Zubereiten der Beilagen</p> <p>Genaueres Abwiegen der Produkte</p> <p>Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen</p> <p>Würzen : Mischung selber herstellen können</p> <p>Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
	<p>ZUSÄTZLICHE EINFACHE ZUBEREITUNGEN :</p> <p><i>Verschiedene Soßen (normal oder diätetisch) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Majonäse : <p>Richtige Auswahl der Zutaten, besonders bezüglich der Qualität, der Frische, der Temperatur Genaues Abwiegen der Produkte Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen bzw. Schlagen Würzen : Mischung selber herstellen können Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktailsoße : <p>Richtige Auswahl der Zutaten Genaues Abwiegen der Produkte Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen Würzen : Mischung selber herstellen können Alkohol genau dosieren Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Remouladensoße : <p>Richtige Auswahl der Zutaten Genaues Abwiegen der Produkte Würzen : Mischung selber herstellen können Frische Kräuter genau dosieren und normgerecht zerkleinern Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Currysauce (gelb oder rot / kalt oder warm) : <p>Richtige Auswahl der Zutaten Vorbehandlung der Zutaten Genaues Abwiegen der Produkte Würzen : Mischung selber herstellen können Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen Einkochen bis zur gewünschten Konsistenz Entsprechendes Abfüllen sowie eventuelles Dekorieren, Verpacken, Beschriften....</p>	

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GRUNDZUBEREITUNGEN : FOND</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fischfond • Fleischfond • Geflügelfond • Gemüsefond • Wildfond <p>Richtige Auswahl der Zutaten</p> <p>Vorbehandlung der Zutaten</p> <p>Zubereiten der Beilagen</p> <p>Herstellung beobachten : Einkochzeit, Temperatur, Flüssigkeit,...</p> <p>Würz- und Salzmischung selber herstellen</p> <p>Klären und durchsieben</p> <p>Entsprechendes Abfüllen, Verpacken und Beschriften</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GRUNDZUBEREITUNGEN : BINDUNGEN</p> <p>Bindungen auf Basis von :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mehl • Eiern • Sahne • Butter 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GRUNDZUBEREITUNGEN : MARINADEN</p> <p>Marinaden auf Basis von :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öl • Essig • Soßen • Alkohol 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
	<p>GRUNDZUBEREITUNGEN : BUTTERMISCHUNGEN</p> <p>Kalte Buttermischungen :</p> <ul style="list-style-type: none"> • geschlagene Butter • Kräuterbutter • Würzbutter • Schneckenbutter <p>Warme Buttermischungen :</p> <ul style="list-style-type: none"> • zerlassene Butter • Nussbutter • Bröselbutter • Zwiebelbutter 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p>
	<p>GRUNDZUBEREITUNGEN : GELEES</p> <p>Gelees auf Basis von :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtgelees • schnittfestem Gelee • Gemüsegelee • Geflügelgelee • Fischgelee 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>EINFACHE ZUBEREITUNGEN MIT EIERN :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hartgekochte Eier • Gefüllte Eier • Russische Eier <p style="margin-left: 40px;">→ Richtige Auswahl der Eier und Zutaten</p> <p style="margin-left: 40px;">→ Vorbehandlung der Eier und Zutaten</p> <p style="margin-left: 40px;">→ Richtige Zubereitung der Eier und Beilagen</p> <p style="margin-left: 40px;">→ Richtiges Verpacken und Präsentieren</p> <p>.....</p>	<p>Pochierte Eier</p> <p>Rührei</p> <p>Spiegelei</p> <p>Omelett</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..</p> <p>.....</p>

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
	<p>EINFACHE ZUBEREITUNGEN MIT GEMÜSE, KARTOFFELN :</p> <p><i>Roh :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gurken Gurkensalat, gefüllte Gurken, eingelegte Gurken • Sellerie Selleriesalat, gefüllte Sellerie, Selleriedekoration, Selleriesaft • Tomaten Tomatensalat, gefüllte Tomaten, Tomatendekoration, Tomatensaft • Möhren geriebene Möhren, Möhrensalat, Möhregarnitur <p>→ Richtige Auswahl der Zutaten → Vorbehandlung der Zutaten → Richtige Herstellung, Würzen, Salzen... → Entsprechendes Abfüllen, Verpacken und Beschriften</p> <p><i>Gekocht oder zu kochen :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parmentier-Salat, Kartoffelkroketten, gefüllte Artischocken, Minestrone, Kartoffelgratin <p>→ Richtige Auswahl der Zutaten → Vorbehandlung der Zutaten → Zubereitung der Beilagen → Normgerechtes Zerkleinern → Richtiges Würzen und Salzen → Sorgfältiges und gleichmäßiges Mischen → Entsprechendes Abfüllen, Verpacken und Beschriften</p>	
	<p>EINFACHE GERICHTE MIT TEIGWAREN UND REIS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spagetti Bolognese, Lasagne, Cannelloni, Nudelaufwurf • Bami Goreng • Pizza, Quiche Lorraine, Crêpes • Curryreis, Paprikareis, Nasi Goreng <p>→ Richtige Auswahl der Zutaten → Vorbehandlung und Zubereitung der Zutaten → Normgerechtes Zerkleinern → Herstellung beobachten : Temperatur, Zeit, Würzung,... → Richtiges Verpacken und Präsentieren</p>	

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIEB
	<p>EINFACHE GERICHTE MIT VERSCHIEDENEN SALATEN :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleischsalat Wurstsalat • Geflügelsalat Fischesalat • Nudelsalat Reissalat • Kartoffelsalat Eiersalat • Gemüsesalat Obstsalat <p>→ Richtige Auswahl der Zutaten</p> <p>→ Vorbehandlung der Zutaten</p> <p>→ Normgerechtes Zerkleinern</p> <p>→ Genaues Abwiegen der Zutaten</p> <p>→ Richtige Zubereitung der Soßen</p> <p>→ Sorgfältiges Mischen</p> <p>→ Entsprechendes Abfüllen, Verpacken und Beschriften</p>	
	<p>ZUBEREITUNGEN MIT FLEISCH UND WURST:</p> <p><i>gekocht, gebraten - warm und / oder kalt zu verzehren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, Hackbraten, Frikadellen, Buletten, ganzer Schinken • Gulasch (vom Rind, Schwein, Kalb) • Kalbsragout • Lammragout • Gyros, Moussaka • Basispasteten, Krokette • als Soße : Bolognese • als Suppe : Gulaschsuppe, Ochenschwanzsuppe, Rinderbouillon,.... • mit Teig : Zwiebelkuchen, Wurstbrote, <p>→ Richtige Auswahl der Zutaten</p> <p>→ Vorbehandlung und Zubereitung der Zutaten</p> <p>→ Normgerechtes Zerkleinern</p> <p>→ Herstellung beobachten : Temperatur, Zeit, Würzung,...</p> <p>→ Richtiges Verpacken und Präsentieren</p>	

KURSE	PRAKTISCHE TÄTIGKEITEN	BETRIE B
	<p>GERICHTE MIT GEFLÜGEL UND WILD (letztere wahlweise) :</p> <p><i>gekocht, gebraten, gegrillt - warm und / oder kalt zu verzehren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchen, Küken <ul style="list-style-type: none"> • Truthahn, Pute <ul style="list-style-type: none"> • Perlhuhn, Wachteln, Tauben <ul style="list-style-type: none"> • Kaninchen, Hase, Reh, Wildschwein, <ul style="list-style-type: none"> • Soßen zu Geflügel und Wild <ul style="list-style-type: none"> • in Soße : Königinpastetchen, Waterzooi, Rehpfeffer, Wildgulasch.... • als Suppe : Hühnerbouillon • mit Teig : Quiches <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> → Richtige Auswahl der Zutaten → Vorbehandlung und Zubereitung der Zutaten → Normgerechtes Zerkleinern → Herstellung beobachten : Temperatur, Zeit, Würzung,... → Richtiges Verpacken und Präsentieren <p>.....</p> 	
	<p>GERICHTE MIT FISCH UND SCHALENTIEREN :</p> <p><i>Warm und / oder kalt zu verzehren</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Salm : Salm belle-vue, Salm « aux petits légumes » , Salmousse, Salmpastete <ul style="list-style-type: none"> • Forelle : gebraten oder in Gelee, geräucherte Forellenfilets, Forellenmousse,..... • Andere Fische : gekocht oder gedämpft , geräuchert , Mousse oder Pasteten • Krevetten, Hummer oder andere Schalentiere : natur oder mit Soße, Mousse..... • Kroketten • als Suppen : Fischsuppe, Hummersuppe, Bouillabaisse.... <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> → Richtige Auswahl der Zutaten → Vorbehandlung und Zubereitung der Zutaten → Herstellung beobachten : Temperatur, Zeit, Würzung,... → Richtiges Verpacken und Präsentieren <p>.....</p> 	

	DATUM	UNTERSCHRIFT LEHRMEISTER
1. LEHRJAHR		
2. LEHRJAHR		
3. LEHRJAHR		