



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](mailto:iawm@iawm.be)

**LEHRPROGRAMM**

# **METZGER-FLEISCHER/IN**

**A01 / 1984**

## LEHRPROGRAMM

# A01 METZGER-FLEISCHER/IN

## A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

## B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

### 1. Schlachtvieh

#### Grundkenntnisse bezüglich des Schlachtviehs

- Schlachttiere: Rinder, Kälber, Schafe und Pferde
- Arten, Herkunft, Aussehen (lebend und geschlachtet)
- Bewertung von Rindern, Schweinen und Mastkälbern (lebend und geschlachtet)
- Äußeres Aussehen
- Anatomie des Schlachtviehs
- Zerlegen und Entbeinen

#### Das Schlachten

- Das Schlachten des Schlachtviehs
- Die Vorsichtsmaßnahmen vor, während und nach der Schlachtung sowie während des Transports des Fleisches, um eine gute Konservierung zu gewährleisten
- Die Fleischschau.

#### Die Verwertung der Haut

- Grundlagen: Die Haut von Rindern, Kälbern, Schweinen, Schafen und Pferden verwerten
- Teile der Haut
- Pflege von Hautteilen
- Aufbewahrung

### 2. Fleischbearbeitung

#### Grundkenntnisse

- Farbe und der Faser des Fleisches
- Richtiges Aufhängen der Fleischstücke
- Entbeinen, Zerlegen und Vorbereiten aller Stücke für den Verkauf
- Die Stücke auslösen, vorlegen und in die Auslage stellen

#### Gehacktes und Fertiggerichte

- Gehacktes und Produkte auf der Grundlage von Gehacktem zubereiten
- Zubereitung von Fertiggerichten auf der Grundlage von frischem Fleisch
- Grundkenntnisse der Ertragsberechnung

### **3. Fleisch- und Wurstwaren**

#### **die geläufigsten Produkte**

- Rezepte
- vollständige Zubereitung
- Pökelfleisch
- Kochwürste
- Zubereitungen auf der Grundlage von Blut, Leber, Sülze, Dauerwürste

#### **die wichtigsten kalten Saucen**

- Rezepte
- Zubereitung

### **4. Betriebsausrüstung**

#### **Arbeitsgeräte und kleines Material**

- Bezeichnungen
- Verwendung
- Instandhaltung
- Aufbewahrung

#### **Maschinen und größere Handgeräte**

- Übersicht: Hackmesser, Fleischwolf, Cutter, Schneidemaschine, Mischmaschine, Solepumpe, Säge, Schleifstein<
- Zusammenbau
- Zerlegung
- Verwendung
- Reinigung und Instandhaltung

#### **Kochgeräte und Räucherschränke**

- Funktionsweise
- Reinigung
- Instandhaltung und Verwendung

#### **Waagen und Messgeräte**

- Arten
- Funktionsweise
- Verwendung und Instandhaltung

#### **Kühl- und Gefriervorrichtungen**

- Arten
- Verwendung
- Funktionsweise
- Reinigung und Instandhaltung

#### **Der Arbeitsplatz**

- Ausrüstung und Einrichtung
- Unterhalt und Desinfektion
- rationelle Anordnung der Maschinen und des kleinen Materials

#### **Das Einzelhandelsgeschäft**

- Ausrüstung und Einrichtung
- Reinigung und Unterhalt

## **5. Verkaufstechniken**

- Das Verhältnis zum Arbeitsgeber
- Das Verhältnis zum Personal
- Das Verhältnis zur Kundschaft
- Telefonische Bestellungen annehmen und ausführen

## **6. Gesetzgebung**

### **Fleischtransport und Fleischherstellung**

- Das Schlachten
- Die Fleischbeschau
- Fleischtransport

### **Die erforderliche Ausstattung eines Geschäftes**

- Einrichtung eines Geschäftes
- Ausrüstung des Geschäftes
- Ausrüstung des Arbeitsplatzes
- Gewichte und Waagen

### **Grundlegende Gesetze zum Führen eines Betriebes**

- Die Erlangung einer Betriebserlaubnis
- die Verpflichtungen bezüglich Kommodo und Inkommodo
- Einführung in die Gesetzgebung bezüglich des Preisaushangs

### **Zusätze und Zusammensetzung**

- Grundelemente der Gesetzgebung bezüglich der Zusätze
- Gesetzgebung bezüglich der Zusammensetzungsnormen

## **7. Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz**

### **Hygiene und Sauberkeit**

- Sauberkeit der Räume
- persönliche Sauberkeit
- Sauberkeit der Kleidung
- Sauberkeit bei der Handhabung und Bearbeitung des Fleisches
- Sauberkeit während der Zubereitung der Produkte

### **Unfälle und Unfallverhütung**

- Erste Hilfe bei Unfällen
- Arbeitsunfälle, die für den Beruf typisch sind
- Vorsichtsmaßnahmen bei der Handhabung der Arbeitsgeräte
- Apparate und Maschinen

### **Der Straßenverkehr**

- Verkehrssicherheit
- Verhalten bei Verkehrsunfällen.

## **8. Der Berufsverband**

- Der Berufsverband auf lokaler Ebene
- die Rolle des Berufsverbandes
- die Dienstleistungen des Berufsverbandes

## C. PRAXIS

### ERSTES JAHR

Den Betrieb und die Ausrüstung reinigen und unterhalten. – Die Maschinen auseinandernehmen und zusammensetzen. – Die Handgeräte handhaben. – Das Hackmesser verwenden. – Die Kochgeräte, den Räucherschrank und die Kühlanlagen instandhalten und verwenden. – Die Fleischreste und Schlachtabfälle aussortieren. – Die Därme vorbereiten. – Den Hals, die Brust, die hohe Rippe, den Lappen und die Haxe eines Rindes entbeinen. – Den Bauchspeck und die Schulter eines Schweins entbeinen. – Bei der Zubereitung von Fleisch- und Wurstwaren helfen. – Bei der Zubereitung von fleisch- und Wurstwaren mithelfen. – Sich um das hereinkommende Fleisch kümmern. Die Kühl-, Gefrier- und Pökeleinrichtungen verwenden. Die Fleischstücke und andere Waren aufhängen und wegräumen. – Die Kühltheke reinigen und unterhalten. – Gehacktes und Produkte auf der Grundlage von Gehacktem zubereiten.

### ZWEITES JAHR

Rindervorderviertel und Schweine zerlegen und entbeinen. – Die Pökelbrühen zubereiten und überwachen. – Fertiggerichte auf der Grundlage von frischem Fleisch wie Hamburger, Schnitzel, usw. zubereiten. – Rinderhinterviertel ganz zerlegen und entbeinen. – Die geläufigen Pökelfleischprodukte und die geläufigsten Produkte aus den Bereichen Kochwurst, Zubereitungen auf der Grundlage von Blut, von Leber und von Sülze zubereiten. – Fertiggerichte zusammenstellen.

### DRITTES JAHR

Einfache Bestellungen ausführen. – Die wichtigsten kalten Saucen zubereiten. – Das Rinderhinterviertel für den Verkauf vorbereiten. – Das Rindervorderviertel und das Schwein für den Verkauf vorbereiten. – Den Betrieb und die Ausrüstung instandhalten. – Die Vorräte an Zutaten, Konserven und Verpackungsmaterial wegräumen und überwachen. Die Qualität von geschlachteten Tieren bestimmen : Rinder, Schweine. – Die geläufigen Pökelfleischprodukte vollständig zubereiten. Selbständig die Fleisch- und Wurstwaren auf der Grundlage von Blut, von Leber, von Sülze sowie die Kochwürste zubereiten. – Stücke Frischfleisch sowie Fleisch- und Wurstwaren für den Verkauf vorbereiten und in die Auslage stellen. –Telefonische Bestellungen annehmen. – Geläufige Auslagen gestalten.

**UNTERSCHRIFTEN**

Der Lehrmeister

Der gesetzl. Vertreter

Der Lehrling

Der Ausbilder

Der Vormund

## 1. Literaturempfehlungen

Literatur, die im Laufe der Ausbildung seitens des ZAWM und des Betriebes vorgeschlagen wird (vom Lehrling einzutragen):


	<b>DATUM</b>	<b>UNTERSCHRIFT LEHRMEISTER</b>
<b>1. LEHRJAHR</b>		
<b>2. LEHRJAHR</b>		
<b>3. LEHRJAHR</b>		