

Lehrprogramm und Fortschrittstabelle

Metzger/-in – Fleischer/-in (A01/2020)

1. Berufsprofil

1.1 Berufsbild Metzger-Fleischer¹

Metzger-Fleischer beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben, je nach Rezept, Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte.

Für den Verkauf bereiten Metzger-Fleischer zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Traiteurservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu.

1.2. Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst drei Ausbildungsjahre.

Im zweiten Halbjahr des zweiten Ausbildungsjahres wird eine praktische Zwischenbewertung abgelegt, die dem Lehrling, dem Betriebsleiter und auch den Fachlehrkräften Aufschluss über den Stand der beruflichen Entwicklung gibt. Diese Zwischenbewertung hat einen indikativen Charakter und bringt bei noch nicht ausreichenden Leistungen keine versetzungsrelevanten Konsequenzen mit sich.

Am Ende eines jeden Lehrjahres werden (theoretische) Abschlussprüfungen sowohl in den Fächern der Allgemeinkenntnisse (A) als auch in den Fächern der fachtheoretischen Kenntnisse (B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu diesen Prüfungen die Abschlussprüfung der praktischen beruflichen Fertigkeiten (Abschlussprüfung C) abgelegt und ggf. eine Facharbeit erstellt.

1.3. Evaluation

Die vorgenannte Abschlussprüfung C wird unter möglichst praxisnahen Bedingungen abgelegt. Der Auszubildende wird in allen prüfungsrelevanten Fertigkeiten des vorliegenden Lehrprogramms geprüft. Die Prüfungskommission setzt sich entweder aus einem Fachlehrer und einer externen Fachperson oder aus zwei externen Fachpersonen zusammen.

1.4. Überbetriebliche Ausbildung

Zur Vermittlung praktischer Fertigkeiten, die Bestandteil der betrieblichen Ausbildung sind, kann das Institut für Aus- und Weiterbildung im Mittelstand und in kleinen und mittleren Unternehmen (IAWM) bei einem geeigneten Organisator eine überbetriebliche Ausbildung anbieten.

In der überbetrieblichen Ausbildung können bestimmte zusätzliche Fertigkeiten vermittelt und geübt werden, die einen Mehrwert für die Lehre und die spätere Ausübung des Berufs bieten.

1.5. Entsendung zu einem anderen Organisator von Kursen

Wird kein geeigneter Kurs in der Deutschsprachigen Gemeinschaft angeboten, behält sich das IAWM das Recht vor, Auszubildende zu einem anderen Organisator von Kursen zu

¹ Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird im vorliegenden Text durchgängig die männliche Form benutzt. Bei allgemeinen Personenbezügen sind beide Geschlechter gemeint.

entsenden. Ist dies der Fall, gelten die rechtlichen Bestimmungen sowie die Inhalte der Kursprogramme (inkl. Überbetriebliche Ausbildungen) des Organizers der Kurse.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das auf Vorschlag des Instituts durch die Regierung genehmigte Programm.

B. Fachkompetenzen

B.1 Arbeitssicherheit und -hygiene

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • verstehen Arbeitssicherheits-, Hygiene- und Umweltschutzbestimmungen am Arbeitsplatz und halten diese ein; • beachten die Gesetze und Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und zum Lebensmittelrecht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsschutz; Gefahrenschutz und Sicherheitsbestimmungen • Arbeitskleidung und Schutzausrüstungen • Gerätesicherheit • Gefahrenstoffe • Wartung • Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht • Ergonomische Grundregeln • Umweltschutz
Arbeitssicherheit und Umweltschutz	
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein und wenden sie an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften
<ul style="list-style-type: none"> • ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verhaltensweisen bei Unfällen
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen; 	<ul style="list-style-type: none"> • Brandschutz und Sicherheitsvorrichtungen
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt; 	<ul style="list-style-type: none"> • Schutzausrüstungen am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz
<ul style="list-style-type: none"> • beachten gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Gerätesicherheit im Betrieb, in Bezug auf den Gebrauch von Anlagen, Maschinen und Geräten sowie bei Gefahrenstoffen und Flüssigkeiten; 	<ul style="list-style-type: none"> • Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten
<ul style="list-style-type: none"> • halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren; 	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Gefahrenstoffen

<ul style="list-style-type: none"> • halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein; • wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an; • setzen die Bestimmungen des Lebensmittelrechts um; • setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um; 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht
<ul style="list-style-type: none"> • wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit; 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen ergonomischen Arbeitens
<ul style="list-style-type: none"> • vermeiden betriebsbedingte Umweltbelastungen im beruflichen Umfeld; • wenden betriebsinterne Regelungen des Umweltschutzes an; • nutzen die Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung; • vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend; • sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Umweltschutz

Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • erfassen die Rechte und Pflichten in der Ausbildung und sind in der Lage, ihre Rechte ggf. einzufordern; • gestalten ihre Ausbildung selbstständig. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrvertrags- und Arbeitspflichten • Lehrvertrags- und Arbeitsrechte • Arbeits- und Urlaubszeiten, Jugendarbeitsrecht • Informationen zu Weiterbildungsangeboten • Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen • Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht • Weg der beruflichen Weiterbildung
Lehrvertrags- und Arbeitsrechte	
<ul style="list-style-type: none"> • halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein; • fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Lehrvertragsrecht

<ul style="list-style-type: none"> finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten; entwerfen einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung; 	<ul style="list-style-type: none"> Konzept des lebenslangen Lernens
<ul style="list-style-type: none"> wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an. 	<ul style="list-style-type: none"> Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen

B.2 Arbeitsorganisation

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> bereiten die Arbeitsabläufe anhand von Arbeitsaufträgen vor; arbeiten im Team; führen qualitätssichernde Maßnahmen aus; setzen lebensmittelrechtliche Vorschriften um; nutzen Anlagen, Maschinen und Geräte. 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsaufträge Informationsbeschaffung Arbeitsabläufe Qualitätsmanagement Kontrollieren und Lagern Mindesthaltbarkeitsdaten Technische Hilfsmittel zur Warenbewegung Warenkennzeichnung
Arbeitsabläufe	
<ul style="list-style-type: none"> erfassen Arbeitsaufträge; stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen; 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsaufträge und -materialien
<ul style="list-style-type: none"> beschaffen sich Informationen und nutzen diese; 	<ul style="list-style-type: none"> Informationsbeschaffung - Rezepturen - Produktbeschreibungen - Gebrauchsanweisungen
<ul style="list-style-type: none"> bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor; planen die Arbeitsaufgaben im Team. 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsabläufe
Qualitätssicherung	
<ul style="list-style-type: none"> tragen zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei; ermitteln die Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln und beseitigen diese; sichern die Qualität von Erzeugnissen; beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien; wenden qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik; 	<ul style="list-style-type: none"> Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgänge
<ul style="list-style-type: none"> nehmen Waren, insbesondere Frischfleisch, an und überprüfen die Lieferung; 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollieren und Lagern - Kühlen - Gefrieren

<ul style="list-style-type: none"> • lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit; • wählen eine produktgerechte Lagerung; • berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte; 	<ul style="list-style-type: none"> - Vakuumieren • Mindesthaltbarkeitsdaten
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen technische Hilfsmittel zur Warenbewegung sicher und effizient; 	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Hilfsmittel zur Warenbewegung
<ul style="list-style-type: none"> • bringen spezifische Warenkennzeichnung an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkennzeichnung

B.3 Beratung, Verkauf und Verpackung

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • agieren bei allen Tätigkeiten des täglichen Arbeitsablaufs kundenorientiert; • passen das Verkaufsverhalten, Produkte und Dienstleistungen dem Kundenfeedback an; • beraten Kunden in Sachen Fleisch, Fleischerzeugnissen, Speisen und Zusatzsortimenten; • definieren die Grundlagen der Ernährungslehre und wenden diese in der Beratung an; • wählen die angemessenen Verpackungsmethoden und -materialien für ihre Erzeugnisse aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenberatung und Verkauf • Bedeutung von Kundenorientierung • Ernährungslehre • Verpacken von Produkten
Beratung und Verkauf	
<ul style="list-style-type: none"> • richten Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente her; • gestalten Verkaufsräume und -theken; • führen Verkaufs- und Beratungsgespräche durch; • führen Werbemaßnahmen durch; • zeichnen Waren aus; • führen selbst Verkaufshandlungen durch; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kundenberatung und Verkauf
<ul style="list-style-type: none"> • erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden; • gehen auf Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ein; • nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Kundenorientierung

<ul style="list-style-type: none"> wenden die Grundlagen der Ernährungslehre, insbesondere in Bezug auf die Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen an; beraten über ernährungsbedingte Krankheiten; informieren über die Energie- und Nährstoffwerte von Fleisch und Fleischerzeugnissen und den menschlichen Bedarf; 	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungslehre
Verpacken von Waren und Produkten	
<ul style="list-style-type: none"> beurteilen die Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf die zu verpackenden Erzeugnisse; wählen das geeignete Verpackungsverfahren, insbesondere die Frischhalteverpackungstechnik; verpacken Erzeugnisse insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung; richten Verpackungsmaschinen und -anlagen ein, nehmen diese in Betrieb und rüsten sie bei Bedarf um; steuern und überwachen Verpackungsprozesse; kennzeichnen die verpackten Erzeugnisse; dokumentieren die Verpackungsprozesse und führen Kontrollen durch; bereiten Waren für den Transport vor; arbeiten mit Dokumentationsmitteln entsprechend der gesetzlichen Hygienevorgaben. 	<ul style="list-style-type: none"> Verpackungsmethoden und Materialien Frischhalteverpackungstechnik Kennzeichnung Dokumentation und Kontrolle Transport

B.4 Frischfleisch Technologie

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> erkennen und beurteilen die Qualität bei Frischfleisch; beurteilen und zerlegen Schlachttierkörper; bearbeiten Innereien und Schlachtnebenprodukte; stellen Hackfleisch her; unterscheiden verschiedene Zerlegemethoden und Zuschnitte; 	<ul style="list-style-type: none"> Qualitätskontrollen Zuordnung und Alter von Schlachttieren Verarbeitung und Verwendungsmöglichkeiten von Schlachttierkörpern und -teilen: <ul style="list-style-type: none"> - Lamm - Schwein - Rind - Kalb - Pferd - Wild

<ul style="list-style-type: none"> • erkennen regionale und überregionale Bezeichnungen und sortieren nach Standards; • stellen spezielle Fleischwaren her; • wenden die jeweiligen Gewichtsrechnungen an. 	<ul style="list-style-type: none"> - Geflügel • Qualitätsmerkmale • Spezielle Fleischwaren • Hackfleisch
Beurteilen, Zerlegen und Verarbeiten von Schlachtkörpern	
<ul style="list-style-type: none"> • führen sensorische Kontrollen und Temperaturkontrollen sowie PH-Wert-Kontrollen durch; • stellen Veränderungen während des Lagerungsprozesses fest; 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollen • PH-Wert-Messungen
<ul style="list-style-type: none"> • ordnen Schlachttierkörper, -hälften und -viertel der entsprechenden Tierart zu; • ermitteln anhand der Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett das Alter des Schlachttierkörpers; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnung von Schlachttierkörper,-hälften und-viertel
<ul style="list-style-type: none"> • beinen Schlachttierkörper von Schweinen und Lämmern aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor; • beinen Schlachttierkörper von Rindern und Kälbern aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor; • beinen Schlachtkörper von Wild und ggf. Pferd und Geflügel aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor; • halbieren, zerlegen in Schenkel und Brust mit und ohne Knochen, Flügel, Pilans, • unterscheiden die Teilstücke und benennen ihre Verwendungsmöglichkeiten; • erkennen beim Rind die Fleischreifung; 	<ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung und Verwendungsmöglichkeiten von Schlachttierkörpern und -teilen: <ul style="list-style-type: none"> - Lamm - Schwein - Rind - Kalb - Pferd - Wild - Geflügel
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen und analysieren die Qualitätsmerkmale; 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmerkmale: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch-, Knochen- und Bindegewebsanteil - Fleischfarbe - Faserstruktur
Besondere Fleischwaren, küchenfertige Erzeugnisse und Hackfleisch	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen spezielle Fleischwaren und küchenfertige Erzeugnisse her; • portionieren, würzen und marinieren Fleischstücke; • wählen Fleischsorten und -teilstücke aus; • stellen Füllungen her und bringen diese ein; 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktion spezieller Fleischwaren und küchenfertiger Erzeugnisse: <ul style="list-style-type: none"> - Rouladen - Braten und gefüllte Braten - Geflügelprodukte - Hamburger - Spieße - Schnitzel - Eingelegte Sauerbraten

<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die Erzeugnisse zum Verkauf vor, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte; 	<ul style="list-style-type: none"> - Marinierte Koteletts und Grillspezialitäten - Pfannenfertige Zubereitungen -
<ul style="list-style-type: none"> • wählen das entsprechende Fleisch aus und bereiten dieses vor; • stellen Hackfleisch her; • stellen Hackfleischerzeugnisse her; • beachten die besonderen Hygieneanforderungen und produktrelevanten Rechtsvorschriften bei der Herstellung und Verarbeitung von Hackfleisch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung und Verarbeitung von Hackfleisch

B.5 Herstellung von Wurst- und Pökelwaren

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie Pasteten her; • stellen Roh- und Kochpökelwaren her; • stellen spezielle Wurstwaren her; • stellen Speisen und Imbissartikel her; • wenden die jeweiligen Gewichtsberechnungen an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe • Pökelfverfahren • Wurstherstellung • Spezielle Wurstwaren • Räucherverfahren • Reifungsverfahren • Lakeherstellung • Verfahren der Haltbarmachung
Roh-, Koch- und Brühwurst sowie Pökelwaren	
<ul style="list-style-type: none"> • wölfen Rohmaterialien; • füllen Wurstmasse ein; • verschließen Wurst und bringen sie in Form; • räuchern, garen, brühen und kühlen Wurst; • wählen Rohstoffe und Halbfabrikate aus und setzen diese nach vorgegebenen Rezepturen ein; • kутtern Rohmaterialien; • trocknen Wurst und lassen sie reifen; • stellen spezielle Wurstwaren her: • wenden die jeweiligen Gewichtsberechnungen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Koch-, Brüh und Rohwurst anhand von Zutaten, Gewürzen und Zusatzstoffen • Besondere Wurstwaren: <ul style="list-style-type: none"> - Pasteten - Sülzen - Aspikwaren - Bratenaufschnitt - Regionale Wurstprodukte
<ul style="list-style-type: none"> • setzen Pökellaken nach Rezepturen an; • wählen Fleisch aus und schneiden es zu; • wenden Pökelfverfahren an; • wenden Räucherverfahren an; • wenden die jeweiligen Gewichtsberechnungen an; 	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Pökelwaren

<ul style="list-style-type: none"> • nutzen Verfahren der Haltbarmachung; • stellen Fleisch- und Wurstkonserven her. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahren der Haltbarmachung: <ul style="list-style-type: none"> - Erhitzen - Kühlen - Salzen - Trocknen
--	---

B.6 Speisen und Fertiggerichte

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Speisen und Imbissartikel her; • wenden die jeweiligen Gewichtsberechnungen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten, Gewürze und Zusatzstoffe • Verfahren der Haltbarmachung • Speisen aus oder mit Fleisch, Beilagen, Salate und Fertiggerichte sowie Buffets
Herstellung von Speisen	
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Speisen und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf auf Grundlage von Rezepturen aus oder mit Fleisch her; • bereiten Beilagen zu; • stellen Salate und Feinkostsalate her; • konservieren Fertiggerichte; • stellen für den Veranstaltungsservice Speisen, insbesondere Menüs und Buffets her und richten diese an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen aus oder mit Fleisch, Beilagen, Salate und Fertiggerichte: <ul style="list-style-type: none"> - Suppen - Eintöpfe - Wild- und Geflügelgerichte - Nudelgerichte - Küchenfertiges Gulasch - Aufläufe - Bolognese Saucen - Braten - Erzeugnisse mit Teig (z. Bsp. Quiche); - Fleischsalate - Geflügelsalate -

C. Bewertungs- und Stundenraster

A01 Metzger - Fleischer: Stunden- und Punkteverteilung der fachtheoretischen Kenntnisse in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Arbeitssicherheit und -hygiene	26	10	15	25	20	10	15	25	20	10	15	25	48	75
Arbeitsorganisation	10	15	15	30	10	15	15	30	10	15	15	30	48	90
Beratung, Verkauf und Verpackung	18	15	15	30	15	15	15	30	15	15	15	30	48	90
Speisen und Fertiggerichte	18	10	15	25	15	10	15	25	15	10	15	25	48	75
Frischfleisch Technologie	48	30	45	75	40	30	45	75	40	30	45	75	128	225
Herstellung von Wurst- und Pökelwaren	48	30	45	75	40	30	45	75	40	30	45	75	128	225
Praktisches Arbeiten	12	10	0	10	20	10	0	10	20	10	0	10	52	30
Arbeitsberichte	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	90
TOTAL	180	150	150	300	160	150	150	300	160	150	150	300	500	900

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A01 Metzger/-in - -Fleischer/-in

Folgende Fertigkeiten werden vom Lehrling in unserem Betrieb erlernt werden:

„x“ Zutreffendes bitte ankreuzen

(regelmäßige Tätigkeiten im Betrieb)

„↓“ betriebliche Schwerpunkte/Stärken mit einem Pfeil markieren

(häufige Tätigkeiten im Betrieb)

„?“ mögliche Probleme mit einem Fragezeichen versehen

(z. B. Tätigkeiten, die gar nicht oder kaum noch ausgeübt werden)

FERTIGKEITEN	Im Betrieb		
	1. Lj	2. Lj	3. Lj
B.1. Arbeitssicherheit und -hygiene			
Auszubildende...			
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung;			
• halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein und wenden sie an;			
• ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe;			
• wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen;			
• nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt;			
• setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein;			
• beachten gesetzliche Vorschriften in Bezug auf die Gerätesicherheit im Betrieb, in Bezug auf den Gebrauch von Geräten und Werkzeugen, sowie bei Gefahrenstoffen und Flüssigkeiten;			
• halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren;			
• halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein;			
• wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an;			
• setzen die Bestimmungen des Lebensmittelrechts um;			
• setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um;			
• wenden ergonomische Grundregeln an und ergreifen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit;			
• vermeiden betriebsbedingte Umweltbelastungen im beruflichen Umfeld;			
• wenden betriebsinterne Regelungen des Umweltschutzes an;			

• nutzen die Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung;			
• vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend;			
• sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit.			
Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;			
• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;			
• wenden Prinzipien der Lohnzahlung an und sind mit den Tarifabkommen vertraut;			
• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;			
• entwerfen einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung;			
• wenden berufsspezifische Vorschriften und Regelungen an.			

B.2. Arbeitsorganisation			
Auszubildende...			
Arbeitsabläufe			
• erfassen Arbeitsaufträge;			
• stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen;			
• beschaffen sich Informationen und nutzen diese, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Gebrauchsanweisungen, ...;			
• bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor;			
• planen die Arbeitsaufgaben im Team.			
Qualitätssicherung			
• tragen zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei;			
• ermitteln die Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln und beseitigen diese;			
• sichern die Qualität von Erzeugnissen;			
• beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien;			
• wenden qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik;			
• nehmen Waren, insbesondere Frischfleisch, an und überprüfen die Lieferung;			
• lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit;			
• wählen eine produktgerechte Lagerung: <ul style="list-style-type: none"> - Kühlen - Gefrieren - Vakuumieren 			
• berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte;			
• nutzen technische Hilfsmittel zur Warenbewegung sicher und effizient;			
• bringen spezifische Warenkennzeichnung an.			

B.3 Beratung, Verkauf und Verpackung			
Auszubildende...			
Beratung und Verkauf			
• richten Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente her;			
• gestalten Verkaufsräume und -theken;			
• führen Verkaufs- und Beratungsgespräche durch;			
• führen Werbemaßnahmen durch;			
• zeichnen Waren aus;			
• führen selbst Verkaufshandlungen durch;			
• erfragen und erkennen die Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden;			
• gehen auf Bedürfnisse und Erwartungen der Kunden ein;			
• nehmen Kundenfeedback auf, werten es aus und berücksichtigen es;			
• wenden die Grundlagen der Ernährungslehre, insbesondere in Bezug auf die Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen an;			
• beraten über ernährungsbedingte Krankheiten;			
• informieren über die Energie- und Nährstoffwerte von Fleisch.			
Verpacken von Waren und Produkten			
• beurteilen die Einflüsse von Verpackungsmethoden- und -materialien auf die zu verpackenden Erzeugnisse;			
• wählen das geeignete Verpackungsverfahren, insbesondere die Frischhalteverpackungstechnik;			
• verpacken Erzeugnisse insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung;			
• richten Verpackungsmaschinen und -anlagen ein, nehmen diese in Betrieb und rüsten sie bei Bedarf um;			
• steuern und überwachen Verpackungsprozesse;			
• kennzeichnen die verpackten Erzeugnisse;			
• dokumentieren die Verpackungsprozesse und führen Kontrollen durch;			
• bereiten Waren für den Transport vor			

B.4 Frischfleisch Technologie			
Auszubildende...			
Beurteilen, Zerlegen und Verarbeiten von Schlachtkörpern			
• führen sensorische Kontrollen und Temperaturkontrollen sowie PH-Wert- Kontrollen durch;			
• stellen Veränderungen während des Lagerungsprozesses fest;			
• ordnen Schlachttierkörper, -hälften und -viertel der entsprechenden Tierart zu;			
• ermitteln anhand der Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett das Alter des Schlachttierkörpers;			
• beinen Schlachttierkörper von Schweinen und Lämmern aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor;			

<ul style="list-style-type: none"> • beinen Schlachttierkörper von Rindern und Kälbern aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor; 			
<ul style="list-style-type: none"> • beinen Schlachtkörper von Wild und ggf. Pferd und Geflügel aus, zerlegen diese und bereiten Teilstücke zur weiteren Verwendung vor; • halbieren, zerlegen in Schenkel und Brust mit und ohne Knochen, Flügel, Pilans,.... 			
<ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden die Teilstücke und benennen ihre Verwendungsmöglichkeiten; 			
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen beim Rind die Fleischreifung; 			
<ul style="list-style-type: none"> • erkennen und analysieren die Qualitätsmerkmale: <ul style="list-style-type: none"> - Fleisch-, Knochen- und Bindegewebsanteil - Fleischfarbe - Faserstruktur 			
Besondere Fleischwaren, küchenfertige Erzeugnisse und Hackfleisch			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen spezielle Fleischwaren und küchenfertige Erzeugnisse her: <ul style="list-style-type: none"> - Rouladen - Braten und gefüllte Braten - Geflügelprodukte - Hamburger - Spieße - Schnitzel - Eingelegte Sauerbraten - Marinierte Koteletts und Grillspezialitäten - Pfannenfertige Zubereitungen - 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen das entsprechende Fleisch aus und bereiten dieses vor; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Hackfleisch her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Hackfleischerzeugnisse her; 			
<ul style="list-style-type: none"> • beachten die besonderen Hygieneanforderungen und produktrelevanten Rechtsvorschriften bei der Herstellung und Verarbeitung von Hackfleisch; 			
<ul style="list-style-type: none"> • portionieren, würzen und marinieren Fleischstücke; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen Fleischsorten und -teilstücke aus; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Füllungen her und bringen diese ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten die Erzeugnisse zum Verkauf vor, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte. 			

B.5 Herstellung von Wurst- und Pökelwaren			
Auszubildende...			
Roh- und Koch- und Brühwurst sowie Pökelwaren			
<ul style="list-style-type: none"> • wölfen Rohmaterialien; 			
<ul style="list-style-type: none"> • füllen Wurstmasse ein; 			
<ul style="list-style-type: none"> • verschließen Wurst und bringen sie in Form; 			
<ul style="list-style-type: none"> • räuchern, garen, brühen und kühlen Wurst; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen Rohstoffe und Halbfabrikate aus und setzen diese nach vorgegebenen Rezepturen ein; 			

<ul style="list-style-type: none"> • kuttern Rohmaterialien: <ul style="list-style-type: none"> - Innereien - Blut - Schwarten 			
<ul style="list-style-type: none"> • trocknen Wurst und lassen sie reifen; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen spezielle Wurstwaren her: <ul style="list-style-type: none"> - Pasteten - Sülzen - Aspikwaren - Bratenaufschnitt - Regionale Wurstprodukte 			
<ul style="list-style-type: none"> • setzen Pökellaken nach Rezepturen an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wählen Fleisch aus und schneiden es zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Pökelfverfahren an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden Räucherverfahren an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • wenden die jeweiligen Gewichtsrechnungen an; 			
<ul style="list-style-type: none"> • nutzen Verfahren der Haltbarmachung: <ul style="list-style-type: none"> - Erhitzen - Kühlen - Salzen - Trocknen 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Fleisch- und Wurstkonserven her. 			

B.6 Herstellung von Speisen und Fertiggerichte (unter Mitwirkung)			
Auszubildende...			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Speisen und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf auf Grundlage von Rezepturen aus oder mit Fleisch her: <ul style="list-style-type: none"> - Suppen - Eintöpfe - Wild- und Geflügelgerichte - Nudelgerichte - Küchenfertiges Gulasch - Aufläufe - Bolognese Saucen - Braten - Erzeugnisse mit Teig (z. Bsp. Quiche); - ... 			
<ul style="list-style-type: none"> • bereiten Beilagen zu; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen Salate und Feinkostsalate her <ul style="list-style-type: none"> - Fleischsalate - Geflügelsalate - 			
<ul style="list-style-type: none"> • konservieren Fertiggerichte; 			
<ul style="list-style-type: none"> • stellen für den Veranstaltungsservice Speisen, insbesondere Menüs und Buffets her und richten diese an. 			

UNTERSCHRIFTEN:

Der gesetzliche Vertreter
oder Vormund

Der Lehrling

Der Betriebsleiter

Der Ausbilder

Fortschrittstabelle ausfüllen	Datum der letzten Überprüfung	Unterschrift des Lehrmeisters/Ausbilders
1. Lehrjahr		
2. Lehrjahr		
3. Lehrjahr		