

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Fleischverkauf

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 189/2000 1. Juli 2000

#### Berufsbild

Für den Lehrberuf Fleischverkauf wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Auswerten einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
2.	Kenntnis der Arten von Schlachtvieh	-	-
3.	Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung		-
4.	-	Kenntnis über den Nährstoffgehalt des Fleisches	
5.	Kenntnis der Beurteilung von Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit		
6.	Kenntnis der küchenmäßigen Verwendbarkeit und küchenmäßigen Zubereitung von Fleisch, Fleischerzeugnissen, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments		-
7.	Kenntnis über die Auszeichnung und Bezeichnung von Fleisch und Fleischwaren und des einschlägigen Warensortiments, des Nährstoffgehalts und der Bedeutung der Ernährung		
8.	-	Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung	
9.	-	Laden- und küchenfertiges Herrichten von Fleisch und Fleischwaren zum Verkauf	
10.	-	Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten	
11.	Kenntnis des fachgerechten Lagerns von fleisch und Fleischwaren, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments		-
12.	-	Lagern von Fleisch und Fleischwaren, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments	
13.	Bedienen, Beraten, Entgegennahme der Bestellungen beim Verkauf von Fleisch und Fleischwaren		
14.	Verhalten bei Kundenreklamationen		
15.	-	-	Grundkenntnis über amtliche Kontrollen
16.	Auspacken, Sortieren, Lagern und Auszeichnen der Waren	Kundenorientiertes fachgerechtes Präsentieren und Auszeichnen von Fleisch und Fleischwaren	
17.	Aufschneiden von Fleisch und Fleischwaren, einfache Garnierungsarbeiten, Grundzüge des Plattenlegens	Herrichten und Garnieren von Aufschnittplatten, Herstellen von kalten und warmen Imbissartikeln	
18.	-	Mitwirken bei Dekoration, Thekengestaltung	

# Das Lehrberufs-ABC

## Berufsbild für den Lehrberuf

### Fleischverkauf

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. II Nr. 189/2000 1. Juli 2000

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
19.	-	-	Kenntnisse über Warenangebote und Preisbildung
20.	-	-	Mitwirken beim Zahlungsverkehr, Führen der Kassa
21.	-	Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes	
22.	-	Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren	
23.	-	Braten, Kochen und Brühen im Verkauf	
24.	-	Beurteilen von fertigen Fleisch und fertigen Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit	
25.	-	Lagern von fertigem Fleisch und von fertigen Fleischwaren	
26.	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
27.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
28.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
29.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
30.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen		

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist - unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben - auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.