

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

## Fleischverkauf

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

### L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen						
2.	Kenntnis der Arten von Schlachtvieh						
3.	Kenntnisse 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						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
13.	Bedienen, Beraten, Entgegennahme der Bestellungen beim Verkauf von Fleisch und Fleischwaren						
14.	Verhalten bei Kundenreklamationen						
15.	Grundkenntnisse über amtliche Kontrollen						
16.	Auspacken, Sortieren, Lagern und Auszeichnen der Ware						
	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 Dekorationen, Thekengestaltung						
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 fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit						
25.	Lagern von fertigem Fleisch und 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 Gewinnung von Fleisch und der Erzeugung von Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen						

(2) 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 (wie 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.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

**Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung**

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

**Durchgeführte Abstimmungsgespräche**

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			