WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Lehrlings- und Meisterprüfungsstelle

**Bitte suchen Sie sich 3 Warengruppen Ihres Warenbereiches aus, über die Sie geprüft werden wollen und geben diese am Prüfungstag der Prüfungs-kommission bekannt.**

# Schwerpunkt 6 Feinkostfachverkauf

**Warengruppen:**

**1. Brot und Gebäck**
- Mischbrot
- Vollkornbrot
- Kleingebäck
- Weißbrotsorten
- Konditorwaren
- Bio-Produkte
- Vegane Produkte (vor allem Konditorware)
- Teiglinge
- Aufbacken und Warenpflege, Lagerung der Ware

**2. Käse in Bedienung**
- Aufstriche
- Frischkäse
- Weichkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse
- Bio-Produkte
- Vegane Produkte
- Partyservice (Käseplatten, Käsebuffets und Brötchen und Gebäck)
- Passende Begleiter
- Käse und Wein
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation

**3. Wurst und Schinken**
- Brühwürste
- Kochwürste
- Fettreduzierte Würste
- Rohwürste
- Kochschinken
- Rohschinken
- Braten
- Geflügelfleischprodukte
- Partyservice (Wurst- und Schinkenplatten, Buffets und Brötchen und Gebäck)
- Passende Begleiter
- Schinken, Wurst und Getränke
- Bio-Produkte

- Vegane Produkte
- Vegetarische Produkte
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation
- Gewürze zum Braten, Grillen und Kochen

**4. Frischfleisch**

- Schweinefleisch
- Kalb- und Rindfleisch
- Schaf- und Lammfleisch
- Geflügelfleisch
- Wildfleisch
- Kaninchen- und Exotenfleisch
- Bio-Produkte
- Convenience-Produkte in der Fleischtheke
- Rezeptservice und Zubereitungstipps
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation

**5. Frischfisch, Schalen- und Krustentiere**

- Seefische
- Süßwasserfische
- Krebse, Garnelen, Hummer und Langusten
- Muscheln und Schnecken
- Algen- und Seetangprodukte
- Bio-Produkte
- Fair-Trade
- Convenience-Produkte in der Fischtheke
- Rezeptservice und Zubereitungstipps
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation

**Hygienevorschriften und Grundlagen sind bei allen Warengruppen zu berücksichtigen!**

**Hygienevorschriften:**

- Sauberkeit in der Feinkostabteilung
- HACCP
- Aufzeichnungs- und Schulungspflichten

**Grundlagen**

- Gesetzliche Grundlagen
- Ernährung und Inhaltsstoffe- Ernährungsformen
- Intoleranzen und Allergien – Allergene Kennzeichnung
- Gütesiegel und Biokennzeichnung, Fair Trade
- Lebensmittelkonservierung