



## Lebensmittelgewerbe - Niederösterreich

# FAQ's – die häufigsten Fragen zum Lehrberuf FleischverarbeiterIn / FleischverkäuferIn

### Wann kann ich mit meiner Lehre starten?

In Österreich kannst du nach dem Abschluss der Pflichtschule mit einer Lehre als FleischverarbeiterIn sowie FleischverkäuferIn starten. Der Zeitpunkt ist dabei je nach Betrieb unterschiedlich. Erkundige dich am besten direkt bei deinem bevorzugten Fleischer, wann die nächste Stelle frei wird. Die aktuellen freien Lehrstellen findest du hier.

### Wie ist der Ablauf bei der Lehrabschlussprüfung?

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich, sowohl beim Lehrberuf Fleischverarbeitung als auch Fleischverkauf in eine praktische und in eine theoretische Prüfung. Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch. Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und Angewandte Mathematik.

Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

- **Praktische Prüfung Lehrberuf FleischverarbeiterIn**

In der Prüfarbeit erfolgt die Abgabe von folgenden Arbeitsproben: Qualitätsprüfung am Schlachtkörper, Bankprüfung (Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen) und Bezeichnen der Fleischteile.....

Die Prüfung ist nach acht Arbeitsstunden zu beenden.

Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend: fachgerechtes Arbeiten, Maßhaltigkeit und Hygiene und Verwendung der richtigen Werkzeuge und Maschinen.

Das Fachgespräch ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen einschließlich der Grundkenntnisse des Schlachtens festzustellen. Fragen über Betriebshygiene, Veterinärwesen, Lebensmittelrecht, Berufskrankheiten, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen zu führen.

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 15 Minuten dauern. Es ist nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

- **Theoretische Prüfung Lehrberuf FleischverarbeiterIn**

Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen. Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüflingen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern. Die Prüfung enthält mathematische Fragen sowie Fragen aus

folgenden Bereichen der Fachkunde:

- Rohstoffe und Hilfsstoffe
- Werkzeuge, Geräte, Maschinen
- Schlachttiere: Rassen-, Alters- und Qualitätsbestimmungen
- Fleisch- und Wurstwarenarten
- Haltbarmachen und Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren

#### • **Praktische Prüfung Lehrberuf FleischverkäuferIn**

Die Prüfung umfasst, nach Angabe der Prüfungskommission, die Durchführung je einer Arbeitsprobe aus den nachstehenden Bereichen: Beurteilung des Fleisches für den Ladenverkauf, küchen- und pfannenfertiges Herrichten von grobzerlegten Stücken, Aufschneiden und Präsentieren von Fleisch und Fleischwaren und Herstellen von Halbfertigprodukten.

Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend: fachgerechtes Arbeiten, Maßhaltigkeit und Hygiene und Verwendung der richtigen Werkzeuge und Maschinen.

Das Fachgespräch ist vor einer Prüfungskommission abzulegen. Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter der Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen. Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über Betriebshygiene, Veterinärwesen, Lebensmittelrecht, Berufskrankheiten, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen zu führen.

Das Fachgespräch soll für jeden Prüfling zumindest 15 Minuten dauern. Es ist nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüflings nicht möglich ist.

#### • **Theoretische Prüfung Lehrberuf FleischverkäuferIn**

Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüflingen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern. Die Prüfung enthält mathematische Fragen sowie Fragen aus folgenden Bereichen der Fachkunde:

- Rohstoffe und Hilfsstoffe
- Werkzeuge, Geräte, Maschinen
- Schlachttiere: Rassen-, Alters- und Qualitätsbestimmungen
- Fleisch- und Wurstwarenarten
- Haltbarmachen und Lagerung von Fleisch- und Wurstwaren

## Nähere Informationen über die Lehrabschlussprüfung findest du hier:

- [Fleischverarbeitung in der Rechtsvorschrift für Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung, Fassung vom 01.08.2019](#)
- [Fleischverkauf in der Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Berufsausbildung im Lehrberuf Fleischverkauf](#)

## Gibt es Förderungen für mich als Lehrling?

Als Lehrling stehen dir eine Vielzahl an Förderungsmöglichkeiten zu Verfügung:

- Coaching für Lehrlinge
- Vorbereitungskurs auf die Lehrabschlussprüfung
- Kostenfreier wiederholter Antritt zur Lehrabschlussprüfung
- Lehrlingsprämie bei Sprachkurs und Auslandspraktikum

Zudem werden ausgezeichnete und gute Lehrabschlussprüfungen belohnt. Die Förderung für Lehrabschlussprüfungen mit gutem Erfolg beträgt 200,- Euro, für Lehrabschlussprüfungen mit Auszeichnung gebührt dir eine Förderung von 250,- Euro.

Die Antragsformulare sowie nähere Informationen zu den einzelnen Förderungen findest du unter [Förderformulare für Lehrbetriebe in Niederösterreich](#).

Gibt es ein Internat an der Landesberufsschule Hollabrunn?

Ja, als Lehrlinge kannst du während deiner Lehrausbildung im [Schülerwohnhaus Geras](#) in Hollabrunn wohnen.

## Wo gibt es aktuelle Lehrstellen?

Derzeit werden in Niederösterreich ca. 80 Lehrlinge in unterschiedlichen Fleischerei-Betrieben ausgebildet.

Aktuelle offene Stellen findest du [hier](#).

## Ist es möglich eine Lehre mit Matura zu machen?

In Österreich ist es möglich, die Maturaausbildung während der Lehrzeit zu absolvieren. Drei der vier Teilprüfungen können während der Lehre absolviert werden, die Vierte aber nicht vor Lehrabschluss und vor dem 19. Geburtstag.

Die Berufs Matura besteht aus vier Teilprüfungen: Deutsch (schriftlich und mündlich), Mathematik (schriftlich), eine lebende Fremdsprache (mündlich oder schriftlich) und ein Fachbereich (schriftliche Prüfung oder Projektarbeit und mündliche Prüfung).

Die Vorbereitung erfolgt in Vorbereitungskursen die in Erwachsenenbildungseinrichtungen, Berufsschulen oder höheren Schulen angeboten werden. Durch ein Förderprogramm ist es seit 2008 möglich die Vorbereitungskurse kostenlos anzubieten.

Weitere Informationen findest du im Artikel zu [Lehre mit Matura](#).

## Ist die Berufsschule in einem Blockunterricht oder hat man das ganze Jahr über verteilt Berufsschule?

Die Lehrlingsausbildung bezeichnet das System der dualen Ausbildung in Österreich, bei dem ein Lehrling an zwei Lernorten einen Beruf erlernt. Den Großteil deiner Ausbildung absolvierst du als Lehrling durch praktische Arbeit in einem Betrieb, den theoretischen Hintergrund und eine Vertiefung des Allgemeinwissens erlernst du parallel als Schüler in einer Berufsschule.

An der Landesberufsschule Hollabrunn werden seit dem Jahr 2018/19 alle ersten und zweiten Klassen im 10-wöchigen Blockunterricht unterrichtet. Die dritten Klassen haben Wahlfreiheit zwischen 1 Tag/Woche Berufsschule oder ebenfalls Blockunterricht.

## Welche Möglichkeiten habe ich nach meiner Lehre?

Nach der Lehrabschlussprüfung hast du die Möglichkeit, die Meisterprüfung abzulegen. Grundvoraussetzung für die Ablegung der Meisterprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres. Über das WIFI werden spezielle Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung für Fleischer angeboten. Die Kurse vermitteln theoretisches Fachwissen und die praktischen Qualifikationen, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

Neben der Absolvierung der Meisterprüfung kannst du die Ausbildung zum **diplomierten Fleischsommelier** machen.

Der Lehrgang zur/zum Fleischsommelière/Fleischsommelier besteht aus drei Modulen:

- Basismodul für Fleischsommeliers
- Modul: Fleischproduktion für Fleischsommeliers
- Modul: Kulinarik für Fleischsommeliers

Zudem besteht die Möglichkeit eine Ausbildung zum **Handwerklichen Betriebswirt** zu absolvieren.

Die Lehrinhalte umfassen:

- Bilanzstruktur/-lesen
- Kostenrechnung – von der Zerlege-Rechnung bis zur Produktkalkulation
- Unternehmensfinanzierung
- Unternehmenszielplanung
- Mitarbeiterführung
- Marketing

Nach der erfolgreichen Meisterprüfung zum Fleischer kannst du die Ausbildung zum Meister-Fleischsommelier und Sommelier Fleisch- und Wurstspezialitäten machen. Als Fleischermeister vertiefst du in überwiegend praktischen Übungen deine Kenntnisse und Fertigkeiten auf den Gebieten der Sensorik, des Food-Designs und der Technologie bestimmter Lebensmittel.

Nähere Informationen zur Ausbildung findest du unter:

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/fleischer/lehre-meister-weiterbildung.html>

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung, als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn, besteht für FleischverarbeiterInnen, allerdings ist ein Befähigungsnachweis erforderlich.

## Weiters können FleischverarbeiterInnen folgende freie Gewerbe ausüben:

- Handelsgewerbe
- Erzeugung von Lebensmitteln mit Ausnahme der reglementierten Nahrungsmittelerzeugung

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

Stand: 27.08.2019