



**Verordnung der Bundesinnung der Fleischer über die
Meisterprüfung für das Handwerk Fleischer
(Fleischer-Meisterprüfungsordnung)**

kundgemacht am 30.01.2004

Auf Grund der §§ 21 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 111/2002, wird verordnet:

Allgemeines

§ 1. Die Meisterprüfung des Handwerks der Fleischer besteht aus 5 Modulen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 2. (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A :

- a) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverarbeitung gemäß Fleischverarbeitung-Ausbildungsverordnung, BGBl. II Nr. 188/2000,
- b) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischverkauf gemäß Fleischverkauf-Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 189/2000,
- c) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Fleischer/-in, BGBl. Nr. 327/1975 in der geltenden Fassung, oder
- d) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.

(3) Folgende Arbeitsgänge sind im Modul 1 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:

- a) Entbeinen von Rind- und Schweinefleisch,
- b) Zerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf und
- c) Benennen der einzelnen Fleischteile und deren Verwendungsmöglichkeiten.

(4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsgänge so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 4 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 5 Stunden dauern.

(5) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten notwendig ist.

(6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden 5 Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, zwar ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.

- a) Feinzerlegen von Rind- und Schweinefleisch für Erzeugung und Verkauf,
- b) Vorbereiten und Herstellen von verkaufsgerechten Platten und (Halb-) Fertiggerichten,
- c) Herrichten und Fertigstellen von Kochpökelwaren,
- d) Herstellen von handelsüblichen Würsten und
- e) Präsentation der Produkte.

(7) Die Prüfungskommission hat die Aufgabenstellung so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 12 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 14 Stunden dauern.

(8) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten notwendig ist.

(9) Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§ 3. (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 2 genannten einschlägigen Lehrabschlussprüfungen entfällt Modul 2 Teil A.

(3) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus den folgenden Bereichen zu prüfen:

- a) Schlachten von Schlachttieren,
- b) Rohstoffkunde,
- c) Arbeitskunde,
- d) Hygiene und
- e) einfache fachliche Sondervorschriften.

(4) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 40 Minuten zu beenden.

(5) Das Modul 2 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den folgenden drei Bereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht.

1. Betriebs- und Arbeitsplanung:
 - a) Arbeitsvorbereitung
 - b) Werkstätteneinteilung
 - c) Logistik
 - d) technischer Arbeitnehmerschutz
2. Material- und Fachkunde:
 - a) Materialbeurteilung, Rohstoffkunde
 - b) fachliche Kundenberatung
 - c) Fachkunde
3. Qualitätsmanagement:
 - a) Fachliche Sondervorschriften
 - b) Lebensmittelsicherheit, Hygiene, insbesondere HACCP

(6) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 60 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 80 Minuten zu beenden.

(7) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(8) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung

§ 4. (1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.

(2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den folgenden Bereichen einzubeziehen:

- a) Planung,
- b) Fachrechnen und Fachkalkulation,
- c) Erstellung eines Anbots
- d) Produktaufmachung/Verpackung und
- e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften.

(3) Die schriftliche Prüfung hat mindestens 5 Stunden zu dauern. Sie ist nach maximal 6 Stunden zu beenden.

(4) Bei Nachweis folgender positiv abgeschlossener Ausbildungen entfällt Modul 3, wenn der Prüfungskandidat die Kenntnisse gemäß § 4 Abs. 2 lit. b („Fachrechnen und Fachkalkulation“) durch die

erfolgreiche Ablegung einer schriftlichen Zusatzprüfung, die mindestens 1,5 Stunden zu dauern hat und nach maximal 2 Stunden zu beenden ist, nachweist:

- a) Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe,
- b) Höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus,
- c) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Fleischwirtschaft),
- d) alle Kollegs der genannten Schulformen,
- e) Fachhochschule für Tourismus,
- f) Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt und
- g) Abschluss einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Fleischer spezifischen Schwerpunkt liegt.

(5) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§ 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29 Berufsausbildungsgesetz.

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993 in der geltenden Fassung.

Bewertung

§ 7. (1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“ in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung BGBl. Nr. 3717/1974 in der Fassung BGBl. II Nr. 35/1997.

(2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der abgelegte Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurden.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 8 (1) Diese Verordnung tritt mit 01.02.2004 in Kraft.

(2) Die Fleischer-Meisterprüfungsordnung (BGBl. Nr. 11/1981 idF BGBl. Nr. 59/1989) tritt mit 31.01.2004 außer Kraft.

(3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem Außer-Kraft-Treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.

(4) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

BUNDESINNUNG DER FLEISCHER

Der Bundesinnungsmeister:
Komm.Rat Franz Laus e.h.

Der Bundesinnungs-Geschäftsführer:
Dr. Reinhard Kainz e.h.