

Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeiter/in WIEN



Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- Fa. Wiesbauer
Laxenburgerstraße 256
1230 Wien



Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk
Hütteldorferstraße 7-17, 1150 Wien
+43 1 52525 77377 - Mail: complete@kusonline.at
- WIFI Wien
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
+43 1 476 77 - Mail: kundenservice@wifiwien.at
- BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien
+43 1 81178 -10100 - Mail: information@bfi-wien.or.at

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

Lehrabschlussprüfung Fleischverarbeiter Gliederung:

- § 5. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung.
- (2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch
 - (3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und angewandte Mathematik
 - (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Fleischverarbeiter oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

Fachkunde



- Roh- und Hilfsstoffe
- Werkzeuge, Geräte und Maschinen
- Schlachttiere, Rassen-, Alters- und Qualitätsbestimmungen
- Fleisch- und Wurstwarenarten
- Haltbarmachung und Lagerung von Fleisch und Fleischwaren

Mathematik



- Gewichtsrechnung
- Prozentrechnung
- Schlussrechnung
- Einfache Kalkulation

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit hat folgende Arbeitsproben zu umfassen:

- Qualitätsprüfung am Schlachtkörper
- Bankprüfung (Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen) und Bezeichnen der Fleischteile
- Wursterprüfung (Zusammensetzen, Würzen des Wurstgutes nach Angabe, Füllen der Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen der Wurst) praktisches Arbeiten oder Theoriedarstellung - je nach Gegebenheiten



Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

- **Lichtbildausweis**
- **Arbeitskleidung** (sauber) für Fleischverarbeiter, inkl. Kopfbedeckung.

- Das erforderlich **Handwerkzeug für Fleischverarbeiter:**

(Stechschutzhürze, Handschuh, Messer, ...)

Das Fleisch zum Zerlegen wird von der Lehrlingsstelle bereitgestellt.



Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

- Fachgerechtes Arbeiten
- Maßhaltigkeit und Hygiene
- Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte und Maschinen



**Die Note
Prüfarbeit**



Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 6(1) Das Fachgespräch ist vor der Prüfungskommission abzulegen.

- (2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (3) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über Betriebshygiene, Veterinärwesen, Lebensmittelrecht, Berufskrankheiten, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sind mit einzubeziehen.
- (4) Das Fachgespräch soll 15-20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um 10 Minuten kann im Einzelfall erfolgen.

Die Kommission besteht aus:

- 1 Vorsitzender
- 1 Beisitzer - Arbeitgeber
- 1 Beisitzer - Arbeitnehmer

Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.



Die Note
Fachgespräch



Prüfungstermine:

voraussichtlich September od. Oktober

Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Schicken Sie folgende Dokumente an die Lehrlingsstelle per Fax, Mail oder per Post

- Antragsformular
- Einzahlungsbestätigung der Prüfungsgebühr + Materialkosten
- Jahres- und Abschlusszeugnis wenn bereits vorhanden

Das Bild zeigt ein Antragsformular der WKO Wien für die Lehrabschlussprüfung. Das Formular ist in verschiedene Abschnitte unterteilt, darunter: 'Lehrabschlussprüfung', 'Antragsteller', 'Lehrabschlussprüfung', 'Antragsteller', 'Lehrabschlussprüfung', 'Antragsteller', 'Lehrabschlussprüfung', 'Antragsteller'. Es enthält auch ein Logo der WKO Wien und den Text 'WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN Lehrlingsstelle'.

Übrigens, Lehrlinge aus Wien können sich jetzt auch online-anmelden auf ebipol.wkw.at

Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**
T 01/514 50 DW 2011 | E lehrabschluss@wkw.at
- **Prüfungsmanager**
Cerny Denise DW 6441 | E denise.cerny@wkw.at