

Lehrabschlussprüfung Fleischverkäufer/-verkäuferin WIEN



Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Hans Mandl Berufsschule - Wien**
Längenfeldgasse 13 - 15
1120 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 Fleischverkäufer/-verkäuferin 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 Fleischverkäufer 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
- Qualitätsbestimmungen und Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischwaren
- Fleisch- und Wurstwarenarten
- Haltbarmachung und Lagerung von Fleisch und Fleischwaren

Mathematik



- Masseberechnung
- Prozentrechnung
- Schlussrechnung
- Einfache Kalkulation

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit hat die Durchführung je einer Arbeitsprobe aus den nachstehend genannten Bereichen zu umfassen:

- Beurteilung des Fleisches für den Ladenverkauf
- Küchen- und pfannenfertiges Herrichten von grobzerlegten Stücken
- Aufschneiden und Präsentieren von Fleisch und Fleischwaren und Herstellen von Halbfertigprodukten



Prüfungsmaterial und Werkzeug



FLEISCHVERKÄUFER/IN

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG - praktischer Teil

- Beurteilen des Fleisches für den Ladenverkauf
- Mitbringen von einem Stück Bratenfleisch zum Braten, WAHLWEISE Schwein oder Rind (mit Knochen ca. 2 kg). Auslösen, zubereiten, rollen, würzen, braten und verkosten des Bratens. Sämtliche Zutaten dafür sind mitbringen.
- Mitbringen eines Stück Fleisches entweder Schwein oder Rind (vorzerlegtes Teilstück vom Schwein: Schale, Frikandeau, Nuss usw., Rind: schwarzes Scherzel, Hüferl usw. ca. 1 kg) zum Schneiden von Schnitzfleisch nach Gewichtsvorgabe.
- Herstellen von einer Tagesplatte vom vorzerlegten Teilstück. Fleisch (Schwein und Rind Mindestgewicht ca. 1 kg), Garnitur ist dafür mitzubringen. Präsentieren für den Ladenverkauf.
- Herstellen einer Grill- oder Barbecueplatte für 5 Personen. Fleisch, Würzung, Garnitur usw. ist mitzubringen.
- Herstellen einer verkaufsorientierten Aufschnittplatte für 6 Personen aus mitgebrachtem Material anlassbezogen (rustikal oder festlich). Mindestgewicht des mitgebrachten Materials ca. 1 kg Wurstwaren und die dazu passende Garnitur.
- Präsentieren der hergestellten Produkte als Ganzes.
- Aufschneiden und Bedienen von Fleisch mit Beratung und Kochanleitung
- Entgegennehmen von Reklamationen und das Reagieren darauf.

Sämtliche Materialien (Fleisch, Wurst, Garnitur, Platten usw.) sind vom Teilnehmer/in mitzubringen.

Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

Das Endprodukt muss vom Aussehen und vom Geschmack her einwandfrei sein.

- Fachgerechtes Ausführen
- 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 für die Lehrabschlussprüfung. Es enthält verschiedene Felder für persönliche Daten, Kontaktdaten und eine Rubrik für die beigefügten Dokumente. Ein rotes Logo der WKO Wien ist ebenfalls sichtbar.

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**
Denise Cerny DW 6441 | E denise.cerny@wkw.at