

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Fleischverarbeitung nach der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 387/2023

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

Kompetenzbereich

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.			
die wesentlichen Aufgaben und die Zusammenhänge der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären sowie die betrieblichen Prozesse darstellen.			
die wichtigsten Verantwortlichen nennen (z. B. GeschäftsführerIn) und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen.			
Lehrbetrieb und Branche	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die Ziele und die Struktur des Lehrbetriebs erklären.			
das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.			
Faktoren erklären, die den betrieblichen Erfolg beeinflussen.			
einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben.			
Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (z. B. Inhalte, Ausbildungsfortschritt).			
die Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären.			
die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.			



Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling seine Aufgaben erfüllen.			
Arbeitsgrundsätze einhalten und sich mit seinen Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.			
sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.			
die Abrechnung seines Lehrlingseinkommens interpretieren.			
Dienstpläne lesen.			
Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen und Interessenvertretungen erklären.			
die für ihn relevanten Bestimmungen grundlegend verstehen.			
die Grundsätze unternehmerischen Denkens bei seinen Aufgaben berücksichtigen und kostenbewusst handeln.			
Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
seine Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.			
den Zeitaufwand für seine Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.			
für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.			
sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.			
Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.			
in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann eine andere Person zur Hilfe hinzugezogen wird.			
sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.			
in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.			
die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.			
Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.			
die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine Tätigkeit einbringen.			

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
mit verschiedenen inner- und außerbetrieblichen Zielgruppen, unter Berücksichtigung von Menschen mit Behinderungen, auch mit einfachen englischen Fachausdrücken, kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten sowie kulturelle und branchenspezifische Geschäftsgepflogenheiten berücksichtigen.			
seine Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.			
berufsadäquat und betriebsspezifisch in Englisch kommunizieren.			
Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.			
erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden die Grundlage seiner Arbeiten bei Verarbeiten von Fleisch sind.			
die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller seiner Aufgaben in der Fleischverarbeitung berücksichtigen.			
mit unterschiedlichen Kundensituationen, unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen, kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden.			



Kompetenzbereich

Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

Betriebliches Qualitätsmanagement	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
betriebliche Qualitätsvorgaben in seinem Tätigkeitsbereich (Fleischverarbeitung) umsetzen.			
an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.			
die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.			
die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.			
Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.			
Maschinen, Anlagen, Geräte, Werkzeuge und Arbeitsbehelfe sicher, sorgsam und sachgerecht verwenden bzw. handhaben.			
rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten, insbesondere in Bezug auf die persönliche Schutzausrüstung.			
einen Überblick über die Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen geben.			
berufsbezogene Gefahren (z. B. Sturz- und Brandgefahr, Schnittgefahr, Verbrühungen), in seinem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitsschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.			
für Ordnung und Sicherheit in seinem Arbeitsbereich sorgen.			
sich im Notfall richtig verhalten und bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.			
die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.			

Hygiene	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene) anwenden.			
betriebliche berufsspezifische Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.			
Schädlingsbekämpfungspläne lesen und daraus die eigenen Aufgaben ableiten.			
die rechtlichen und betrieblichen Konsequenzen bei Verstoß der Hygienevorschriften darstellen.			
Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die Bedeutung des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit für den Lehrbetrieb darstellen.			
die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen und Schlachtabfälle, Konfiskate und Risikomaterialien fachgerecht entsorgen.			
energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.			
nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Produkten) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.			



Kompetenzbereich

Digitales Arbeiten

Datensicherheit und Datenschutz	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten.			
Gefahren und Risiken erkennen (z. B. Phishing-E-Mails, Viren).			
Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten z. B. bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten auftreten.			
Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen.			
Software und weitere digitale Anwendungen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Software oder Apps für Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.			
fachgerecht in der betrieblichen Datei- und Ablagestruktur arbeiten (z. B. abgelegte Dokumente finden) und dabei die betrieblichen Vorgaben sowie die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (z. B. Vergabe von Dateinamen).			
Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und strukturiert aufbereiten.			
Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen.			
Digitale Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden und anforderungsbezogen auswählen.			
verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.			
Informationssuche und -bewertung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.			
nach abgelegten Dokumenten und gespeicherten Dateien suchen und in bestehenden Dokumenten relevante Informationen suchen.			
die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.			

Kompetenzbereich

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Grundlagen der Fleischverarbeitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
einen Überblick über den Ablauf von Schlachtvorgängen und der Schlachtkörperaufbereitung von verschiedenen Schlacht tierarten geben.			
die Grundlagen des Viehtransports, Viehtriebs, der Betäubung vor der Schlachtung, der Auswahl von Schlachtvorgängen und der Vorgangsweise bei Notschlachtungen in Zusammenhang mit den zugehörigen Rechtsvorschriften darstellen.			
die Grundlagen der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung und des Fleischuntersuchungsrechts darstellen.			
die ordnungsgemäße Betäubung, Schlachtung und Zerlegung von Schlacht tieren am Schlachtkörper erkennen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen.			
Rezepturen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
einen Überblick über die üblichen Rezepturen zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen geben und deren Zubereitung erläutern.			
Rezepturen lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.			
die Vollständigkeit von Rezepturen beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (z. B. Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).			
Masseangaben umrechnen oder hochrechnen und Rezepturen an entsprechende Produktionsmengen anpassen.			
Rezepturen abändern und Ableitungen von Standardrezepturen erstellen.			
Berechnungen im Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste und Material- und Produktionskosten berechnen sowie Personalkosten nach Vorgabe einkalkulieren.			
Rezepturen- und Arbeitschronologien erarbeiten.			
Fleisch und Fleischerzeugnisse verkosten und Inhaltsstoffe sowie Zubereitungsarten anhand von sensorischen Merkmalen, wie Geschmack, Aussehen und Geruch, erkennen.			

Rezepturen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die Verbindung unterschiedlicher Zutaten bei der Entwicklung von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen abschätzen.			
beim Entwickeln von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen mitarbeiten.			
auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und -physiologische Bedürfnisse reagieren.			
Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die für die Berufsausübung relevanten Bestimmungen, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen und anwenden.			
einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.			
erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (z. B. Osterschinken).			
Trends im Nahrungsmittelbereich und Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten erkennen und Sortimentserweiterungen vorschlagen.			
verschiedene Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten sowie Lagerung darstellen.			
die Frische von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Hilfs- und Zusatzstoffen prüfen.			
branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen und die Verwendung und Funktionsweise benötigter Arbeitsutensilien und Geräte erläutern.			
für die Einsatzbereitschaft von Werkzeugen und Geräten sorgen.			
mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.			
Arbeitsutensilien und Zutaten arbeits- und rezepturbezogen vorbereiten.			

Fleischverarbeitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die Zusammensetzung des Fleisches darstellen und die für die menschliche Ernährung geeigneten Teile erkennen.			
die Verwertbarkeit von unterschiedlichen Vieharten, insbesondere Rind, Schwein, Schaf, Wild, darstellen.			
Fleischteile und Schlachtnebenprodukte von verschiedenen Vieharten gemäß dem österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel B 14 benennen und deren Verwendungsmöglichkeiten darstellen.			
Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und einstellen.			
Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen einstellen und parametrisieren bzw. programmieren.			
eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper (inkl. Schlachtprotokoll) durchführen.			
Schlachtkörper und Fleisch fachgerecht zerlegen und die dem jeweiligen Fleischteil entsprechenden Zerlegetechniken oder Schnittführungsmethoden anwenden.			
Fleisch und Fleischteile für die Weiterverarbeitung und für den Verkauf ladenfertig herrichten/feinzerlegen.			
Fleischteile entsprechend ihrer geplanten Weiterverwendung oder Verarbeitung aufbereiten (Zuschnitte sortieren).			
grundlegend beschreiben, wie Schlachtnebenprodukte (z. B. Rindertalg, Blut, Innereien, Knochen, Häute) fachgerecht und wirtschaftlich verwertet werden können.			
branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen.			
verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.			

Fleischerzeugnisse	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
einen Überblick über verschiedene Arten von Fleischerzeugnissen geben.			
geeignete Fleischsorten und -teile für die Herstellung von Würsten, Roh- und Kochpökelfleisch auswählen.			
den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fleischwaren ermitteln und die Selch- und Kochdauer bestimmen.			
verschiedene Würste zubereiten bzw. herstellen und damit zusammenhängende Arbeitsschritte ausführen.			
Fleischwaren pökeln.			
Würste unter Berücksichtigung der Chargenbildung füllen, abbinden, abteilen und fertigmachen.			
die Zeit für das Reifen von Dauerware bestimmen.			
Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
geeignete Fleischsorten zur Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten auswählen.			
den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fertig- und Halbfertiggerichten ermitteln und Kochzeiten berechnen.			
Fertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches zubereiten.			
Halbfertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches sowie des Verhaltens der Waren bei zeitverzögerter häuslicher Fertigstellung zubereiten.			
Warenpräsentation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Platten für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten, garnieren und anrichten und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten.			
Produktbeschreibungen und Wurstansprachen für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten.			

Kompetenzbereich

Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung

Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die Grundlagen der Chargenbildung darstellen.			
die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktrückverfolgbarkeit darstellen.			
Chargengrößen vorschlagen und nach fachlichen Standards Chargen bilden.			
die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (z. B. melden, korrigieren, ausscheiden).			
Fehler an Produkten erkennen (z. B. Fehler beim Reifen) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.			
die Grundlagen von Fertigproduktuntersuchungen nach risikobasierten Prüfplänen, chargenbasierten Freigabeuntersuchungen bei Erzeugnissen mit hohem Risiko oder risikobasiertem Rohstoffscreening darstellen.			
betriebsspezifische Analysen an Produkten im Verlauf des Reifungsprozesses durchführen, insbesondere stichprobenartige Wassergehalts- und PH-Wert-Messungen.			
bei der Entnahme von Rückstellproben, unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben, mitarbeiten.			
Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren.			
die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Betriebskontrollen erkennen und entsprechend dabei mitwirken.			
die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.			
Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			

Verpackung und Produktkennzeichnung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Packmittel (Verpackungen, Behälter) anforderungsgerecht auswählen.			
Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.			
die Auswirkungen von inkorrekt Kennzeichnung von Produkten darstellen (z. B. nicht gekennzeichnete Allergene).			
hergestellte Produkte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (z. B. gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.			
Produkte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			
Konservierung und Reifung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen.			
Produkte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Salz oder Rauch, Erhitzen, Kühlen).			
die Grundlagen der Fleischreifung darstellen.			
die Art und Dauer der Fleischreifung entsprechend der jeweiligen Fleischart und Reifemethode bestimmen.			
Fleisch produktgerecht reifen.			

Lagerung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
die Lagerprinzipien bei der Lagerung von Waren anwenden, wie z. B. das First-in/First-out-Verfahren.			
Fleischwaren und Fleischerzeugnisse unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) lagern.			
Einlagerungen und Entnahmen durchführen.			
für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen.			
Lagerbestände kontrollieren.			
Verfallsdaten beachten und kontrollieren.			
den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.			
Schädlingsbefall erkennen.			
nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.			
bei Haltbarkeitsprüfungen, Lager- und Reifungstests mitarbeiten.			
die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			



Kompetenzbereich

Kundenberatung

Kundenberatung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.			
Kunden über Fleischwaren, Fleischerzeugnisse und Fleischteile sowie deren Verwendung beraten.			
Kunden zu unterschiedlichen Qualitäten beraten und gegebenenfalls den Preis ihrer Waren argumentieren.			
Kunden bei der Wahl von Halb- und Fertiggerichten beraten.			

Kompetenzbereich

Warenwirtschaft

Beschaffungsprozess	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben.			
die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.			
Bedarfsermittlung und Bestellung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
den Warenbestand anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.			
feststellen, ob die für den Verkauf benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.			
Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben vorschlagen.			
die Grundlagen der qualitativen Bewertung des Schlachtviehs (Prüfverfahren) darstellen.			
bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh im Rahmen von verschiedenen Arten von Vieheinkäufen mitarbeiten.			
Anfragen tätigen und Angebote einholen.			
bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken.			
mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			



Warenannahme	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann...	✓	✓	✓
Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.			
Waren im Wareneingangsbuch oder Warenwirtschaftssystem vermerken.			
die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.			
Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Verbrauchsdatum und Frische den Anforderungen entsprechen.			
die Frische und Qualität von rohem Fleisch unter Berücksichtigung der Ver-änderung des Fleisches nach der Schlachtung prüfen.			
bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.			
allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.			
Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (z. B. Melden).			
einen Lieferverzug feststellen und an zuständige Personen melden.			