

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Fleischverkauf nach dem BGBl. I Nr. 100/1998 (189. Verordnung; Jahrgang 2000)

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**.

	<b>Hinweis:</b> 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.			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen			
Kenntnis der Arten von Schlachtvieh			
Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung			
Kenntnis über den Nährstoffgehalt des Fleisches			
Kenntnis der Beurteilung von Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit			
Kenntnis der küchenmäßigen Verwendbarkeit und küchenmäßigen Zubereitung von Fleisch, Fleischerzeugnissen, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments			
Kenntnis über die Auszeichnung und Bezeichnung von Fleisch und Fleischwaren und des einschlägigen Warensortiments, des Nährstoffgehalts und der Bedeutung der Ernährung			
Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung			
Laden- und küchenfertiges Herrichten von Fleisch und Fleischwaren zum Verkauf			
Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten			
Kenntnis des fachgerechten Lagerns von Fleisch und Fleischwaren, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments			
Lagern von Fleisch und Fleischwaren, Nebenprodukten und des einschlägigen Warensortiments			
Bedienen, Beraten, Entgegennahme der Bestellungen beim Verkauf von Fleisch und Fleischwaren			
Verhalten bei Kundenreklamationen			
Grundkenntnisse über amtliche Kontrollen			
Auspacken, Sortieren, Lagern und Auszeichnen der Ware			
Kundenorientiertes fachgerechtes Präsentieren und Auszeichnen von Fleisch und Fleischwaren			
Aufschneiden von Fleisch und Fleischwaren, einfache Garnierungsarbeiten, Grundzüge des Plattenlegens			
Herrichten und Garnieren von Aufschnittplatten, Herstellen von kalten und warmen Imbissartikeln			
Mitwirken bei Dekoration, Thekengestaltung			
Kenntnisse über Warenangebote und Preisbildung			
Mitwirken beim Zahlungsverkehr, Führen der Kassa			
Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes			
Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren			
Braten, Kochen und Brühen im Verkauf			
Beurteilen von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit			
Lagern von fertigem Fleisch und von fertigen Fleischwaren			
Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene			

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
	✓	✓	✓
Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)			
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit			
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften			
Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Gewinnung von Fleisch und der Erzeugung von Fleischwaren und aller den Beruf betreffenden Gesetze und Verordnungen			