

# Ausbildungsordnung Berufsausbildungszentrum (CFA) - Unternehmen

## Fleischer/in

Lastenheft für die Berufsausbildung  
zwischen dem Berufsausbildungszentrum und den Unternehmen

Fédération des Bouchers-  
Charcutiers d'Alsace -  
Lorraine, section Moselle

Le Président,

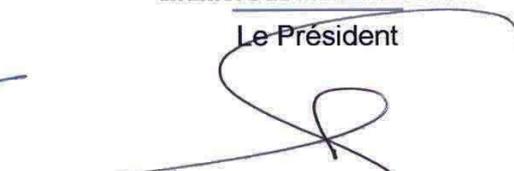


Christian NOSAL



**Chambre de Métiers d'Alsace**

Le Président



Bernard STALTER

Fédération régionale des  
Bouchers-Charcutiers et  
Traiteurs d'Alsace

Le Président,



Jacques KRAFT

 **UNTERNEHMEN**

Bezeichnung:

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Ausbildungsleiter: \_\_\_\_\_

 **AUSZUBILDENDE/R**

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Gesetzliche/r Vertreter/in: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

 **AUSBILDUNGSZENTRUM**

Adresse: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Leiter/in: \_\_\_\_\_

Stellvertr. Leiter/in / Pädagog. Leiter/in: \_\_\_\_\_

Klassenlehrer/in des Schuljahres ... / ...: \_\_\_\_\_

Klassenlehrer/in des Schuljahres ... / ...: \_\_\_\_\_

Klassenlehrer/in des Schuljahres ... / ...: \_\_\_\_\_

Betreuungslehrer/in im 1. Schuljahr: \_\_\_\_\_

Betreuungslehrer/in im 2. Schuljahr: \_\_\_\_\_

Betreuungslehrer/in im 3. Schuljahr: \_\_\_\_\_

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorstellung des/der Auszubildenden	Seite 1
Beschreibung - Stellenprofil	Seite 3
Ausbildungsordnung	
• Allgemeine Bemerkungen - Hinweise	Seite 4
• Anwendung	Seite 5
• Sechs Kompetenzbereiche	Seite 6
Prüfungsordnung	Seite 7
Aufteilung der Ausbildung zwischen dem Unternehmen und dem CFA (Lernfortschritt)	Seiten 8-22

## STELLENPROFIL DES BERUFSABSCHLUSSES FLEISCHER/IN

Kenntnis/Vorbereitung/  
Verwendung der  
Arbeitsgegenstände

- Kenntnis der Räume und Arbeitsgegenstände
- Vorbereitung, Verwendung von Geräten und Werkzeugen
- Anwendung der Sicherheitsbestimmungen

Bestimmung der  
verschiedenen Tierarten

- Kenntnis der Rassen und der Funktionsweise eines Schlachthofes
- Beurteilung der Fleischqualität

Auswahl und Vorbereitung  
des Fleisches und der  
anderen Arbeitsmittel

- Auswahl der Karkasse
- Sortieren, zerlegen, entbeinen, Ware präsentieren
- Ausnehmen, entgräten
- Waschen, putzen, pökeln

Herstellung

- Herstellung der verschiedenen Fleischererzeugnisse, Wurstwaren und Feinkostwaren

Haltbarmachung/Lagerung

- Anwendung der Verfahren zur Haltbarmachung und Lagerung

Reinigung der Räume,  
Arbeitsgegenstände und  
Geräte

- Reinigung von Geräten und Behältern
- Kenntnis und Anwendung der Reinigungsverfahren

Anwendung der  
Hygienebestimmungen

- Einhaltung und Begründung von Lebensmittelhygienebestimmungen, Bekleidungs Vorschriften, Körperhygienebestimmungen und Gerätehygieneverordnungen

## AUSBILDUNGSORDNUNG: ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

- Die Ausbildungsordnung bildet die Grundlage der Berufsausbildung und stellt die Aufteilung der Ausbildungszuständigkeiten zwischen dem Unternehmen und dem Berufsausbildungszentrum (CFA) dar.
- Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis der Arbeit von Fachleuten, pädagogischen Leitern und Lehrkräften auf akademischer Ebene und wurde auf der Grundlage der Aufgaben erstellt, die bei der Arbeit des Fleischers/der Fleischerin auszuführen sind.
- Die Inhalte wurden auf sechs Halbjahre aufgeteilt; die chronologische Abfolge hat lediglich Hinweischarakter. Hierbei wurde die Tatsache berücksichtigt, dass im Unternehmen aufgrund der Qualitäts-, Zeit- und Herstellungsablaufanforderungen die Aufgaben zu unterschiedlichen Zeiten anfallen, dieselben Kompetenzen bei verschiedenen Aufgaben erforderlich sein, die erworbenen Fähigkeiten unterschiedlich eingesetzt und die Einhaltung von Sicherheitshinweisen notwendig sein können.
- Die Inhalte dieses Dokuments dürfen keinesfalls unflexibel angewandt werden; es obliegt den Nutzern im CFA oder im Unternehmen, auf der Grundlage der bei der Verwendung dieses Arbeitsmittels auftretenden Probleme Änderungen vorzuschlagen.
- Das vorliegende Dokument stellt für das CFA und die Unternehmen, die Mitglieder der Akademie sind, die Referenzunterlagen dar.
- Die Abstimmung zwischen dem Berufsausbildungszentrum und dem Unternehmen ist notwendig, um die Qualität und die Effizienz der Ausbildung zu verbessern und eine gute Kommunikation zwischen den Partnern bei der Ausbildung junger Menschen zu gewährleisten.
- Der wesentliche Teil der Ausbildung erfolgt im Unternehmen. Das CFA ergänzt die Tätigkeit des Ausbilders.

## AUSBILDUNGSORDNUNG: HINWEISE

- Die Ausbildungsordnung ist vor allem ein wichtiger Leitfaden für den Ausbilder, die/den Auszubildende/n und die Eltern. Es ist ein Kommunikations- und Verständigungsmittel und ermöglicht den Dialog zwischen den Akteuren:

Ausbilder	↔	Auszubildende/r - Eltern
Auszubildende/r - Eltern	↔	Lehrkräfte des CFA
Ausbilder	↔	Lehrkräfte des CFA

- Die Beurteilung kann auf mehreren Wegen erfolgen:
  - durch den Ausbilder
  - durch die Lehrer des CFA
  - bei einem Austausch zwischen Ausbilder, Auszubildendem/r und Eltern.

Der/die Auszubildende/r kann auch eine Selbstbeurteilung vornehmen.

**(Spalte Kenntnisstand: I = Grundkenntnisse – C = gute Kenntnisse – A = selbstständiges Arbeiten)**

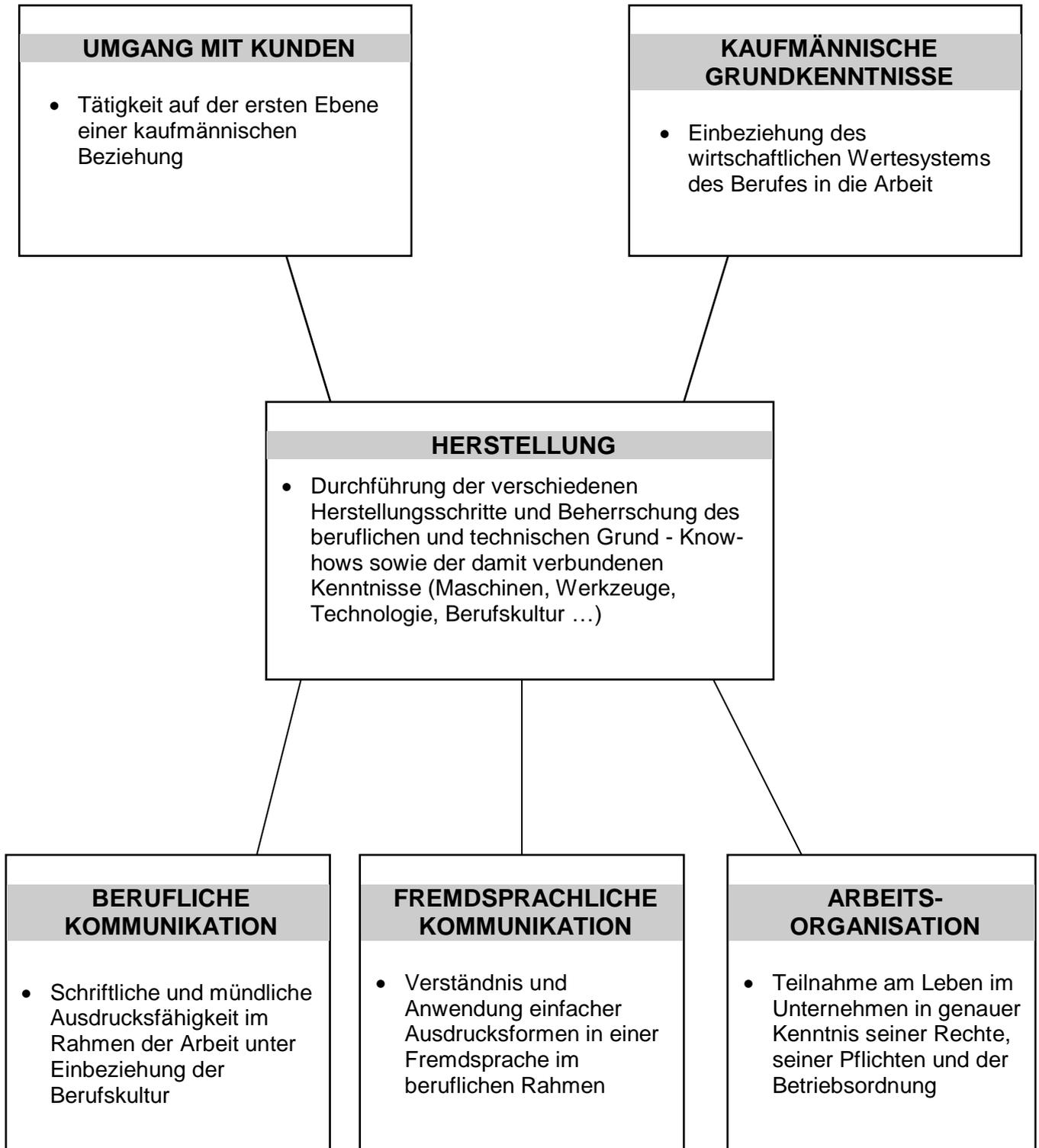
## AUSBILDUNGSORDNUNG: ANWENDUNG

1. Die Ausbildungsordnung wird den Ausbildern vorgestellt und erläutert
  - vom Ausbildungsberater bei der Erklärung zur Aufnahme von Auszubildenden,
  - bei der pädagogischen Schulung des Ausbilders,
  - vom CFA zu Beginn der Ausbildung des/der Auszubildenden und beim Besuch im Unternehmen,
  - vom Berufsverband bei Informationsveranstaltungen.
  
2. Sie ermöglicht die Planung des beruflichen Lernfortschritts während der gesamten Ausbildung. Sie ist ein Referenzdokument, das es
  - *dem Ausbilder ermöglicht*
    - die Aufgaben auszuwählen und dem/der Auszubildenden zu übertragen, die für die zu erreichenden Fähigkeiten erforderlich sind,
    - Inhalt und Fortschritt der Berufsausbildung besser zu kennen,
  
  - *dem pädagogischen Team des CFA ermöglicht,*
    - seinen pädagogischen Fortschritt unter Berücksichtigung der Erfahrungen im Unternehmen zu organisieren,
    - Begleitmittel zu erstellen (Bewertungstabellen, Bilanzen usw.)
    - den/die Auszubildende/r bei seinen/ihren Recherchearbeiten und der Verarbeitung seiner/ihrer beruflichen Erfahrungen anzuleiten,
  
  - *dem/der Auszubildenden und den Eltern ermöglicht,*
    - sich einen allgemeinen Überblick über die Berufsausbildung zu verschaffen,
    - zu verstehen, wie das CFA und das Unternehmen einander ergänzen,
    - eine aktive Rolle bei der Ausbildung zu spielen und mehr Verantwortung zu übernehmen.

Dieses Dokument ist eine ständige, dynamische Abstimmungsgrundlage und dient den Ausbildern des Unternehmens und des CFA als Referenzdokument. Es soll gewährleisten, dass der/die Auszubildende eine vollständige, methodische und qualitativ hochwertige Ausbildung unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen erhält.

# BERUFSABSCHLUSS „Fleischer/in“ (Ausbildung)

Die Ausbildung umfasst sechs Kompetenzbereiche:



# PRÜFUNGSORDNUNG

Der Berufsabschluss ist als „Certificat Technique des Métiers Boucher-charcutier-traiteur de niveau V code NSF 221s“ für die Dauer von fünf Jahren durch Verordnung vom 2. Juli 2012 geschützt und seit dem 07. 08. 2012, dem Datum der Veröffentlichung der Verordnung im Amtsblatt der Republik Frankreich, im nationalen frz. Verzeichnis der Berufsabschlüsse eingetragen. Der Berufsabschluss wird von der *Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat* (APCMA) verliehen.

<b>Zusammenfassende Tabelle der Prüfungen</b>				
<b>Prüfungen</b>	<b>Koeff.</b>	<b>Dauer</b>	<b>Zum Ausschluss führende Note</b>	<b>Ablauf</b>
1. Beurteilung der beruflichen Kenntnisse im Unternehmen	1			Beurteilung von sechs Arbeitssituationen im Unternehmen
2. Berufspraxis	4	8 Stunden	<b>&lt; 10/20</b>	Arbeitsprobe
3. Fallstudie zu einer beruflichen Situation in ihrer Gesamtheit (Bereich Herstellung und transversale Bereiche)	3	4 h	<b>&lt; 5/20</b>	schriftliche Prüfung
4. Mündliche Darstellung einer Arbeitssituation	2	20 bis 30 Minuten (davon ein zehnmütiger Vortrag)		Vortrag und Gespräche <b>auf der Grundlage eines erforderlichen technischen Dossiers</b>

- Das Berufsabschlusszeugnis (Certificat Technique des Métiers) wird von der *Assemblée Permanente des Chambres de Métiers* ausgestellt und im Auftrag vom Vorsitzenden der Handelskammer an diejenigen Prüfungskandidaten verliehen, die einen Gesamtdurchschnitt von mindestens 10 von 20 Punkten in allen Prüfungen, außer zum Ausschluss führende Note erzielt haben.
- Bei nicht bestandener Prüfung hat der Prüfungskandidat für die Dauer von fünf Jahren einen weiteren Prüfungsanspruch mit der erzielten Note, sofern diese mindestens der Mindestnote entspricht.
- Jeder Prüfungskandidat, der zur Prüfung „Mündliche Darstellung einer Arbeitssituation“ ohne technisches Dossier erscheint, wird mit der Note Null bewertet; diese Information wird von den Ausbildern im CFA zu Beginn der Ausbildung erteilt und im Schreiben mit der Einladung zur Prüfung angegeben.

Diese Prüfungsordnung gilt ab dem Prüfungsdurchgang 2007 für Kandidaten, die sich zum ersten Mal zur Prüfung anmelden.

# **Ausbildungsfortschritt im Unternehmen**

## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

### AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss

<b>1. Halbjahr</b>	im CFA (*)	im Unternehmen		
		I	C	A
<b>Auftreten - Verhalten</b> Professionelles Auftreten im Unternehmen Begreifen des Arbeitsumfeldes Arbeitsteam, Räume, Maschinen, Werkzeuge Körperhygienebestimmungen, Bekleidungsvorschriften, berufliche Hygienebestimmungen Berufsspezifische Sicherheitsbestimmungen Bewusstsein für die Gefahren des Arbeitsumfeldes				
<b>Metzgerei</b> Kenntnis der verschiedenen Fleischarten: Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel Erkennen der verschiedenen Knochenformen des Tieres Heranführung an die Technik des Bindens Schwein: Erkennen der Fleischteile beim Schwein Entbeinen von Brust und Schulter Rasieren des Kopfes, von Hand entschwarten Schweinebraten binden (Einführung) Fleisch und Fettstücke sortieren (Einführung) Rind: Nachbrust entbeinen Vorbereitung der roten Innereien				
<b>Wurstwarenherstellung</b> Kenntnis der Naturdärme, essbaren und nicht essbaren Kunstdärme Räuchern und Schmoren (Mitarbeit) Kenntnis der Füllungen: Zutaten (Mitarbeit) Würste abbinden und aufhängen (Mitarbeit) Vorbereiten, schneiden, waschen von Gemüse für die Zubereitungen Einräumen der hergestellten Erzeugnisse in die Kühlräume Mitarbeit bei der Vakuumierung und Etikettierung				
<b>Feinkost</b> Mitarbeit bei der Herstellung der Gerichte				
<b>Reinigung der Räume</b> Kenntnis der Reinigungsmittel und ihrer Anwendung (Reiniger/Desinfektionsmittel) Mitarbeit beim Reinigen der Tische, Wände, Böden, Kleingeräte und beim Einräumen Mitarbeit bei der Reinigung der Kühlräume und beim Einräumen				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbstständigem Arbeiten

#### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Anwendung der Körperhygienebestimmungen, Bekleidungsvorschriften, Bestimmungen zur Sauberkeit der Räume und der Geräte - Kenntnis der verschiedenen Reinigungsmittel zur effizienten Durchführung von Reinigungsmaßnahmen - Unterscheidung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zur rationellen Auswahl und Anwendung - Kenntnis der mit dem Fleischerberuf verbundenen Unfallgefahren und Vorschlag von entsprechenden Präventionsmaßnahmen - Angabe der bei einem Arbeitsunfall durchzuführenden Schritte - Aufzählung der Folgen von Arbeitsunfällen für das Unfallopfer, den Arbeitgeber, die Gesellschaft



## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>				
<b>2. Halbjahr</b>	im CFA (*)	im Unternehmen		
		I	C	A
<p><b>Begreifen des Arbeitsumfeldes</b></p> <p>Mitarbeit bei der Warenannahme                      Mitarbeit bei der Mengen- und Gewichtskontrolle                      Kontrolle und Überprüfung der Temperaturen                      Richtige Lagerung                      Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten</p>				
<p><i>Berufsbezogene Techniken</i></p> <p><b>Metzgerei</b>                      Binden und Bardieren verschiedener Fleischstücke                      Erkennen der großen Teilstücke von Rind, Schwein und Kalb                      Mitarbeit bei der Herstellung von rohen Metzgereiwaren (Rouladen, panierte Schnitzel, Geschnetztes usw.)                      Mitarbeit beim Sortieren von Fleisch- und Fettstücken nach Zweckbestimmung</p> <p>Schwein:                      Schinken und Lende entbeinen und nach Zweckbestimmung parieren                      Einführung in die Zerlegung der Karkassen</p> <p>Kalb: Einführung                      Schulter entbeinen                      Karree entbeinen und parieren                      Herstellung von Kalbstaschen zum Füllen                      Braten binden und vorbereiten                      Vollständiges Auslösen des Filet Mignon</p>				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbstständigem Arbeiten

### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Aufzählung der verschiedenen Arten von Mikroorganismen - Angabe günstiger bzw. ungünstiger Lebens- und Vermehrungsbedingungen für Mikroorganismen - Genaue Angabe der Widerstandkräfte des Organismus gegen Infektionen - Aufzählung der Bekämpfungsmaßnahmen von Infektionen im Allgemeinen - Angabe der wichtigsten Ursachen für das Verderben von Lebensmitteln - Aufzählung der wichtigsten Arten von Lebensmittelvergiftungen unter Angabe der charakteristischen Anzeichen - Angabe der möglichen Herkunft von Mikroben, deren Vorhandensein im Rahmen der Einhaltung von mikrobiologischen Vorgaben überprüft wird - Begründung der sich hieraus ergebenden Hygienebestimmungen

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
	Behan- delt
Arbeitsorganisation	<input type="checkbox"/>
Arbeitsumfeld, Rohstoffe, rationelles Einräumen	<input type="checkbox"/>
Einführung in die Konservierungstechniken	<input type="checkbox"/>
<b>Metzgerei</b>	
Beurteilung lebender Tiere	<input type="checkbox"/>
Anatomie, Knochengerüst, verschiedene Skelette	<input type="checkbox"/>
Fleisch dekorieren: Bestimmungen, natürliche Dekorationsmittel, Bardieren, Spicken, Pikieren	<input type="checkbox"/>
Einfache Dekorationen mit Bardierung	<input type="checkbox"/>
Schweinekarkasse: Knochen und Einzelstücke, verschiedene Fettarten, Verwendung in der Küche	<input type="checkbox"/>
Rezepte mit Schweinefleisch, Beispiele: <i>Palettes à la Diable</i> (Schweineschulter, gepökelt und in Senf mariniert), <i>Poitrine Maraîchère</i> (Schweinebrust mit Gemüse), Schweineragout, Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein, Schweinefleisch mit Linsen, Schweinemedallions in Rahmsoße, Schweinebraten mit Ananas, Spareribs (1), <i>Rôti Boulangère</i> (Schweinebraten im Tontopf), <i>Côte Charcutière</i> (kurzgebratenes Schweinekotelett)	<input type="checkbox"/>
Kalbskarkasse: grobes Zerteilen, große Teilstücke und Einzelstücke	<input type="checkbox"/>
Verwendung in der Küche	<input type="checkbox"/>
Ablauf einer Schlachtung	<input type="checkbox"/>
Besichtigung eines Schlachthofes	<input type="checkbox"/>
Innereien und Schlachtnebenprodukte	<input type="checkbox"/>
Krankheiten	<input type="checkbox"/>
Veterinärmedizinische Untersuchung	<input type="checkbox"/>

#### Transversale Bereiche und Kompetenzen:

- **Mathematik**

Proportionen (proportionale Aufteilung)  
 Zeiteinheiten (Umrechnung)  
 Maßeinheiten (Umrechnung)  
 Proportionen (Maßstab und Pläne)

- **Fremdsprachunterricht Deutsch**

Räumliche und zeitliche Angaben  
 Verben zu beruflichen Tätigkeiten  
 Rezepte: Grundzutaten  
 Komposita

- **Arbeitsorganisation**

Bestellschein  
 Lieferschein  
 Mehrwertsteuer

- **Berufliche Kommunikation**

Verfassen einer Gebrauchsanweisung (imperative Form)  
 Bericht über eine berufliche Situation

(1) je nach regionaler Bezeichnung

## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>			
<b>2. Halbjahr - Fortsetzung</b>	<b>im CFA (*)</b>	<b>im Unternehmen</b>	
		I	
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>Portionieren, Därme abbinden, in die Räucherammer hängen</p> <p>Mitarbeit beim Garen von Wurstwaren</p> <p>Mitarbeit bei der Zubereitung von Füllungen, Abwiegen, Mischen der Zutaten</p> <p>Mitarbeit bei der Zubereitung von Salzlaken, beim trockenen Einsalzen</p>			
<p><b>Feinkost:</b> Verwendung von Herstellungsanweisungen</p> <p>Herstellung von einfachen salzigen Backwaren mit Fleisch und Wurst</p> <p>Herstellung von Mürbeteig</p> <p>Vorbereitung von Blätterteig</p> <p>Mitarbeit bei der Herstellung von Quiches, Zwiebelkuchen und regionalen Spezialitäten (1)</p> <p>Backen von Backwaren mit Fleisch und Wurst</p> <p>Herstellung eines Gelees auf der Basis von Schwarte und Pulver</p> <p>Füllen von Fleischpasteten mit Gelee, Glacieren (Terrine, Aspik)</p> <p>Mitarbeit bei der Herstellung eines Buffets und anderer kalter Gerichte</p>			

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbständigem Arbeiten

### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Aufzählung der verschiedenen Arten von Mikroorganismen - Angabe günstiger bzw. ungünstiger Lebens- und Vermehrungsbedingungen für Mikroorganismen - Genaue Angabe der Widerstandkräfte des Organismus gegen Infektionen - Aufzählung der Bekämpfungsmaßnahmen von Infektionen im Allgemeinen - Angabe der wichtigsten Ursachen für das Verderben von Lebensmitteln - Aufzählung der wichtigsten Arten von Lebensmittelvergiftungen unter Angabe der charakteristischen Anzeichen - Angabe der möglichen Herkunft von Mikroben, deren Vorhandensein im Rahmen der Einhaltung von mikrobiologischen Vorgaben überprüft wird - Begründung der sich hieraus ergebenden Hygienebestimmungen

(1) je nach regionaler Bezeichnung

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>Wurstprodukte: Mettwurst (1), Grillwurst, feine Wurstfarce, <i>Saucisse de Strasbourg</i> (ähnlich Knackwurst), Fleischwurst, Schweinswurst, <i>Saucisse de Montbéliard</i> (Räucherwurst mit Knoblauch und Kümmel), Schwarzwurst, Zungenwurst, Leberwurst, Cervelatwurst, <i>Gendarmes</i> (ähnlich Landjäger), Dauerwurst, schwarze und weiße Blutwurst, Fleischpastete, Bauernpastete, Leberpastete, Galantinen und Terrinen</p>	Behandelt  <input type="checkbox"/>
<p><b>Feinkost</b></p> <p>Backwaren mit Fleisch und Wurst:</p> <p>Mürbeteig: Quiche, Zwiebelkuchen</p> <p>Nudelteig: Fleischschnecke (1), Lasagne</p> <p>Blätterteig: kleine Blätterteigpastete, gefüllte runde Pastete (1)</p> <p>Praktikum Hefeteig</p> <p>Produkte auf Geleebasis</p> <p>Garen von Innereien</p> <p>Soßenfonds und Zuschneiden von Gemüse</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**Transversale Bereiche und Kompetenzen:**

• **Mathematik**

Proportionen (proportionale Aufteilung)  
 Zeiteinheiten (Umrechnung)  
 Maßeinheiten (Umrechnung)  
 Proportionen (Maßstab und Pläne)

• **Fremdsprachunterricht Deutsch**

Räumliche und zeitliche Angaben  
 Verben zu beruflichen Tätigkeiten  
 Rezepte: Grundzutaten  
 Komposita

• **Arbeitsorganisation**

Bestellschein  
 Lieferschein  
 Mehrwertsteuer

**Berufliche Kommunikation**

Verfassen einer Gebrauchsanweisung (imperative Form)  
 Bericht über eine berufliche Situation

(1) je nach regionaler Bezeichnung

## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>				
<b>3. Halbjahr</b>	im CFA (*)	im Unter- nehmen		
		I	C	A
<p><b>Metzgerei: Mitarbeit beim Zerteilen der Fleischstücke</b></p> <p>Kalb: Beherrschen des Entbeinens - Grundkenntnisse des Zerlegens                      Schwein: Beherrschen des Entbeinens                      Rind: Mitarbeit beim Entbeinen aller Fleischstücke                      Lamm: Mitarbeit beim Entbeinen - Grundkenntnisse des Zerlegens                      Vorbereitung der weißen Innereien</p>				
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>Handhabung eines technischen Datenblatts                      Grundkenntnisse der Arbeit an der Wurstfüllmaschine                      Chronologische Durchführung der Pökelschritte                      Grundkenntnisse des Pökelf Verfahrens mit Einspritzen                      Vorbereitung der Wursthülle nach Verwendungszweck</p>				
<p><b>Feinkost</b></p> <p>Herstellung von Blätterteig - Herstellung und Backen von Produkten auf Blätterteigbasis</p>				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbstständigem Arbeiten

### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Unterscheidung der verschiedenen Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zur Einhaltung der gesundheitspolizeilichen Vorgaben sowie der Bestimmungen zur Herstellung und Verwendung - Angabe der wichtigsten Bestandteile der Lebensmittel, Bestimmung ihrer Funktion sowie ihres Nährwertes - Berechnung des Nährwertes eines Lebensmittels auf der Grundlage seiner Zusammensetzung - Zusammenstellung eines ausgewogenen Menüs, ausgewogene Menüs für einen Tag und Erklärung der Bedeutung des Frühstücks - Menüvorschlag auf der Grundlage einer Fleischmahlzeit unter Berücksichtigung der Grundsätze der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
	Behan- delt
<b>Metzgerei:</b> Rinderkarkasse: Grobzerlegung, große Teilstücke und Einzelstücke, Verwendung in der Küche, Klassifizierung, Beurteilung und Ertrag  Lammkarkasse: Grobzerlegung, Einzelstücke, Verwendung in der Küche  Chemische und physikalische Zusammensetzung des Fleisches  Qualität des Fleisches - Reifung des Fleisches  Bestimmungen zur Inverkehrbringung des Fleisches	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
<b>Wurstwarenherstellung:</b> Dekoration von Wurstwaren	<input type="checkbox"/>
<b>Feinkost:</b>  Praktikum: Blätterteig - Fortsetzung  Garen der drei Fleischarten	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>

#### **Transversale Bereiche und Kompetenzen:**

- **Mathematik**

Proportional- und Prozentrechnung  
Grafische Darstellung von Proportionalverhältnissen  
Lohn- und Gehaltsabrechnung  
Einfache Zinsrechnung

- **Fremdsprachunterricht Deutsch**

Grundvokabular:  
Fleischerei  
Rind, Kalb

- **Arbeitsorganisation**

Technische Datenblätter  
*Unternehmerisches Umfeld:*  
Manteltarifvertrag  
Arbeitsvertrag  
Arbeitszeit  
bezahlter Urlaubsanspruch

- **Berufliche Kommunikation**

Erstellung eines Werbedokumentes („Werbeplakat“) - Analyse der sprachlichen und bildlichen Aussage eines Werbeträgers (Plakat oder Fernsehspot). Erstellung des Textes eines Plakates zur Produktbewerbung (imperative Form)- Erstellung eines strukturierten Textes

# Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>				
<b>4. Halbjahr</b>	im CFA (*)	im Unter- nehmen		
		I	C	A
<b>Verständnis des Arbeitsumfeldes</b> Heranführung an die Begriffe „Ertrag“ und „Kosten“ im Unternehmen Informationsaustausch mit Arbeitskollegen				
<b>Metzgerei</b>  Beherrschen des Entbeinens und des Zerteilens aller Stücke (Schwein, Geflügel) Kenntnis der Zweckbestimmung der Fleischarten in der Küche Mitarbeit am Zerlegen der Karkassen				
<b>Wurstwarenherstellung</b> Füllen der Würstdärme, Portionieren, Binden Garen, Dampfkochen, Räuchern Abkühlen, Lagern				
<b>Feinkost</b> Herstellung eines Hefeteigs Herstellung und Backen von Produkten auf der Basis von Hefeteig Herstellung einfacher Salate, der Salatsoße und kalter Soßen Herstellung der Dekoration Herstellung eines Buffets: einfache Kanapees				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbständigem Arbeiten

### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Kenntnis der wichtigsten Verdauungsschritte - Lokalisierung auf einer Schemazeichnung des Verdauungsapparates - Herstellung des Zusammenhangs zwischen den Eigenschaften der Lebensmittelbestandteile und der sich daraus ergebenden Verwendung in der Küche - Aufzählung der wichtigsten Geschmacksrichtungen - Aufzählung der Faktoren zur Verbesserung von Lebensmittelzubereitungen - Angabe der wichtigsten Bestimmungen zu vorgekochten Mahlzeiten zur Anwendung der entsprechenden Vorgaben - Angabe der Grundzüge der Kälteerzeugung durch ein Kompressionsgerät - Angabe der Lagertemperaturen der einzelnen Fleisch- und Wurstarten sowie weiterer Lebensmittel, die insbesondere im Feinkostbereich verwendet werden - Angabe der rationellen Platzierung von Rohstoffen und Nahrungsmitteln in einem Kühlhaus - Erläuterung der Bedeutung der Kühlkette

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
	Behan- delt
<p><b>Metzgerei</b></p> <p>Beurteilung der Kakassen von ausgewachsenen Rindern, Kälbern, Schafen und Schweinen <input type="checkbox"/></p> <p>Klassifizierung <input type="checkbox"/></p> <p>Ertrag <input type="checkbox"/></p> <p>Nachverfolgbarkeit <input type="checkbox"/></p> <p>Rezepte mit Rindfleisch: Filet, Bœuf Bourguignon, Rindfleisचेintopf, Kotelett, Rindfleisch mit Karotten, Rouladen, Roastbeef, Rinderschmorfleisch, Fondue</p> <p>Rezepte mit Schweinefleisch: <i>Palettes à la Diable</i> (Schweineschulter, gepökelt und in Senf mariniert), <i>Poitrine Maraîchère</i> (Schweinebrust mit Gemüse), Schweineragout, Fleisch- und Wurstwaren vom Schwein, Schweinefleisch mit Linsen, Schweinemedallions in Rahmsauce, Schweinebraten mit Ananas, Spareribs (1), <i>Rôti Boulangère</i> (Schweinebraten im Tontopf), <i>Côte Charcutière</i> (kurz gebratenes Schweinekotelett) <input type="checkbox"/></p> <p>Rezepte mit Kalbsfleisch: rohe Fleischzubereitung, gefüllte Kalbsbrust, Kalbsfrikassee, Rouladen, Cordon bleu, Kalbsnierenbraten, Osso Bucco, <i>Grenadins</i> (kleine, dicke Kalbfleischscheibe aus der Nuss, mit Speckhülle), Königinpasteten, Wiener Schnitzel, Filet Mignon im Teigmantel <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>pH-Wert und PSE <input type="checkbox"/></p> <p>Trocknung <input type="checkbox"/></p> <p>Rohwürste <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>Feinkost</b></p> <p>Hors d'œuvres: einfache Salate, Feinkostsalate, Salatsoßen, Gemüse mit Olivenöl und Kräutern, Schnecken <input type="checkbox"/></p> <p>Fonds und Soßen: heller und dunkler Fonds, gebundener Fonds, Cremesuppen, Bechamelsoße, Tomatensoße, Pfeffersoße, gebundene kalte und warme Soßen <input type="checkbox"/></p> <p>Kanapees und Buffets: Kanapees (Toasts), <i>Pains surprise</i> (mit belegten Brothäppchen gefüllter großer Brotlaib), Buffets (ländliches Buffet, Lunchbuffet, Cocktailbuffet) <input type="checkbox"/></p>	

### Transversale Bereiche und Kompetenzen:

#### ● Mathematik/ kaufm. Kenntnisse ● Fremdsprachunterricht Deutsch ● Arbeitsorganisation/Kundenbeziehungen

Proportionen und Bruchrechnen	Infinitivsatz	Arbeitsentgelt
Kenntnisse der Preisgestaltung	Rezepte	Verbraucherschutz-
Rechnungstellung		Verbände
Kenntnisse in Lagerhaltung		Natürliche Personen

#### ● Berufliche Kommunikation

Analyse der sprachlichen und bildlichen Aussage eines Werbeträgers (Plakat oder Fernsehspot). Erstellung des Textes eines Plakates zur Produktwerbung (beschreibender Text) - Dialog mit einer Person, Telefongespräch (Sprachregister) - Erstellung eines Schreibens unter Berücksichtigung der textsortenspezifischen Regeln - Persönliche, berufliche, behördliche Schreiben. Stellensuche (Korrespondenz) - Erstellung eines strukturierten Textes

## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>				
<b>5. Halbjahr</b>	<b>im CFA (*)</b>	<b>im Unternehmen</b>		
		I	C	A
<p><b>Verständnis des Arbeitsumfeldes</b></p> <p>Kenntnis der verschiedenen Arbeitsplätze und ihrer Organisation Informationsaustausch mit Arbeitskollegen</p>				
<p><b>Metzgerei</b></p> <p>Beherrschen des Zerlegens von Kalb und Lamm</p> <p>Beherrschen des Entbeinens und des Zerteilens von Rind - Kalb - Lamm</p>				
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>Sortieren des Fleisches für die Wursterzeugung</p> <p>Wolfen von Fleisch</p> <p>Pökeln</p>				
<p><b>Feinkost</b></p> <p>Herstellung von Backwaren mit Fleisch und Wurst</p> <p>Einführung in das Filetieren, Entgräten, Garen von Fischfilets</p>				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbstständigem Arbeiten

### **Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse**

Angabe der Faktoren, die zum Gesundheitsschutz und zur Sicherheit in den Geschäftsräumen beitragen - Aufzählung und Einhaltung der Grundsätze der Ergonomie  
- Angabe der technischen Merkmale der verschiedenen Arbeitsgegenstände zu deren rationeller Nutzung - Informationen zu den Materialien in einer Anweisung finden - Verbindung der Eigenschaften verschiedener Materialien mit ihrer Verwendung für eine zweckgerechte Nutzung unter Angabe ihrer Reinigung - Aufzählung der offiziellen Qualitätsmerkmale zur richtigen Auswahl der Produkte und zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
	Behan- delt
<b>Metzgerei</b>	
Zerlegen von Karkassen in große Teilstücke und Einzelstücke	<input type="checkbox"/>
Klassifizierung und Ertrag aller Karkassen	<input type="checkbox"/>
<b>Wurstwarenherstellung - Produktbezogene Bestimmungen</b>	<input type="checkbox"/>
Wurstwaren: Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Mettwurst (1), Grillwurst, feine Wurstfarce, <i>Saucisse de Strasbourg</i> (ähnlich Knackwurst), Fleischwurst, Leberwurst, Cervelatwurst, Schweinswurst, <i>Saucisse de Montbéliard</i> (Räucherwurst mit Knoblauch und Kümmel), <i>Gendarmes</i> (ähnlich Landjäger), Dauerwurst, Schwarzwurst, Zungenwurst, schwarze und weiße Blutwurst, Fleischpasteten, Bauernpasteten, Leberpasteten, Galantinen und Terrinen, gefüllter Schweinemagen und -füße	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Maschinen im Fleischereiraum: Namen und Art	<input type="checkbox"/>
Trockengepökelte Erzeugnisse: Aufzählung, Herstellungsverfahren und Herstellungsplan der verschiedenen Arten, Rezepte	<input type="checkbox"/>
Pökelerzeugnisse: Techniken, Besonderheiten, Klassifizierung, Hygiene beim Pökeln, Pökellake (Salzgehalt, Beispiele)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Kälte und andere Methoden zur Haltbarmachung	
Sortieren von Fleisch und Fettstücken	
Pökeln und Zusatzstoffe	
<b>Feinkost:</b>	
Fische: Knorpel- und Knochenfische, Vorbereitung von Fischen, anatomische Fakten, Auswahl des Lachses, Einsalzen und Räuchern des Lachses, Feinkostrezepte, Rezept für gefüllten Lachs	<input type="checkbox"/>

### Transversale Bereiche und Kompetenzen:

- **Mathematik/kaufmännische Kenntnisse**    ● **Fremdsprachunterricht Deutsch**    ● **Arbeitsorganisation/ Kundenbeziehungen**
- Proportional- und Prozentrechnung    Grundvokabular :    Rechtsstatus des Unternehmens - Kaufmann
- Preisbildung    Lamm    Rechnung und Kundenrechnung
- Zahlungsmittel    Schwein    Abgleich Kundenbestellung und Kundenrechnung
- Berufliche Situationen

### ● **Berufliche Kommunikation**

Dialog mit einer Person, Telefongespräch (Sprachregister) - Erstellung eines Schreibens unter Berücksichtigung der textsortenspezifischen Regeln - Persönliche, berufliche, behördliche Schreiben. Stellensuche (Korrespondenz) - Stichhaltige Argumentation zur Darstellung seines Standpunktes (mündliches Argumentieren) - Erstellung verschiedener Absätze mit Übergängen - Darstellung einer Situation

(1) je nach regionaler Bezeichnung

## Ausbildungsfortschritt im Unternehmen nach Halbjahr

<b>AUFGABEN - TÄTIGKEITEN: was der/die Auszubildende können muss</b>				
<b>6. Halbjahr</b>	im CFA (*)	im Unter- nehmen		
		I	C	A
<p><b>Verständnis des Arbeitsumfeldes</b></p> <p>Einführung in den Verkauf, Kommunikation mit dem Kunden                      Organisation des Arbeitsplatzes                      Informationsaustausch mit Arbeitskollegen                      Kenntnis der anderen Arbeitsplätze und ihrer Organisation</p>				
<p><b>Wurstwarenherstellung</b></p> <p>Vertiefung der Kenntnisse                      Selbstständiges Arbeiten im Wurstwaren- und Feinkostbereich                      Beherrschung der Kenntnisse                      Beurteilung und Einschätzung der eigenen Arbeitsleistung</p>				
<p><b>Feinkost</b></p> <p>Herstellung von Mehlschwitz- und Bechamelsoßen                      Mitarbeit an der Herstellung von gekochten Gerichten: Kenntnis der Garmethoden                      Herstellung von kalten und warmen Soßen                      Herstellung von Feinkostsalaten                      Vorbereitung und Garen von Gemüse</p>				

(\*) Bitte kreuzen Sie das Kästchen „CFA“ an, wenn die Aufgabe im CFA besprochen wurde.

(\*) Im Unternehmen kreuzen Sie bitte das entsprechende Kästchen an, wenn die Aufgabe von dem/der Auszubildenden erledigt wurde mit:

I Grundkenntnissen C guten Kenntnissen A selbstständigem Arbeiten

### Im CFA angewandte theoretische Kenntnisse

Darstellung des Funktionsprinzips von Motorgeräten - Aufzählung der bei der Benutzung zu beachtenden Sicherheitsbestimmungen - Angabe der Erste-Hilfe-Maßnahmen bei einem Verletzten - Erwerb von Grundkenntnissen zur Stromversorgung, Wasserversorgung, Abfallbehandlung, Beleuchtung, Akustik

<b>DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE (CFA)</b>	
<b>TRANSVERSALE KENNTNISSE - DAMIT VERBUNDENE KENNTNISSE</b>	
	Behan- delt
<b>Wurstwarenherstellung</b>	
Erstellen einer Grundmasse mit Eis	<input type="checkbox"/>
Wursthüllen	<input type="checkbox"/>
Gekochter und roher Schinken, geltende gesetzliche Bestimmungen	<input type="checkbox"/>
<b>Feinkost</b>	
Wärmebehandlung	<input type="checkbox"/>
Zerlegen und Garen von Geflügel	<input type="checkbox"/>
Geflügel und Wild	<input type="checkbox"/>

**Transversale Bereiche und Kompetenzen:**

● **Mathematik / kaufm. Kenntnisse**

Proportional- und Prozentrechnung  
Verwendung statistischer Tabellen  
Tabellen - Organigramme  
Einführung in den Haushaltsplan

● **Fremdsprachunterricht Deutsch**

Verkaufsgespräch  
Höflichkeitsformeln  
Wünsche äußern  
Präferenzen äußern

● **Arbeitsorganisation**

Verkaufsanalyse  
Gesetzliche Bestimmungen  
Personalvertreter

● **Berufliche Kommunikation**

Dialog mit einer Person, Telefongespräch (Sprachregister) - Erstellung eines Schreibens unter Berücksichtigung der textsortenspezifischen Regeln - Persönliche, berufliche, behördliche Schreiben. Stellensuche (Korrespondenz) - Stichhaltige Argumentation zur Darstellung seines Standpunktes (mündliches Argumentieren) - Erstellung verschiedener Absätze mit Übergängen - Darstellung einer Situation