

www.zdh.de

www.zwh.de

Projektinformation

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS
ZENTRALSTELLE FÜR DIE WEITERBILDUNG IM HANDWERK

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk

gemäß §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO



Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung

Herausgeber

ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks
Mohrenstraße 20/21, 10117 Berlin,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk
Sternwartstraße 27-29, 40223 Düsseldorf

© Copyright 2005 by ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk

Alle Rechte vorbehalten

Es ist gestattet, dieses Werk in der vorliegenden Form zu vervielfältigen und für die Durchführung von Maßnahmen zu verwenden. Die Veränderung der Unterlage oder die Verwendung und Verarbeitung von Teilen der Unterlage erfordert die vorherige Zustimmung der Herausgeber.



Die Erstellung dieser Unterlage erfolgte im Projekt "Entwicklung bundeseinheitlicher Qualifizierungsbausteine aus Ausbildungsberufen des Handwerks für die Ausbildungsvorbereitung und die berufliche Nachqualifizierung", das im Rahmen des Programms „Kompetenzen fördern – Berufliche Qualifizierung für Zielgruppen mit besonderem Förderbedarf (BQF)“ mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung sowie des Europäischen Sozialfonds gefördert wurde.

Förderkennzeichen: FKZ 01NL0249

Projekträger: DLR PT-NMB+F, Bonn

Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

Vorwort

Die Berufsausbildung ist eine entscheidende Voraussetzung für junge Menschen, um sich eine eigene wirtschaftliche Existenz aufzubauen und am sozialen und gesellschaftlichen Leben teilzunehmen. Immer mehr junge Menschen bleiben jedoch ohne Ausbildungsabschluss. Sie sind dadurch besonders von Arbeitslosigkeit bedroht oder bereits arbeitslos. Das ist mit entsprechenden negativen Wirkungen auf die sozialen Sicherungssysteme verbunden und kann verstärkt zu sozialen Konfliktpotenzialen führen.

Trotz generell schlechter Konjunkturlage suchen andererseits viele Betriebe vor allem im Handwerk geeigneten Nachwuchs. Das Nachwuchsproblem wird sich noch verstärken, wenn demografisch bedingt die Schulabgängerzahlen zurückgehen und die im Zuge der PISA-Ergebnisse angedachten Schulreformen zur Verbesserung der Ausbildungsvoraussetzungen junger Menschen nicht schnell genug wirksam werden. Dazu kommen steigende betrieblicher Anforderungen, die wiederum höhere Anforderungen an die Ausbildung stellen. Diese Problematik ist im Handwerk von besonderer Brisanz, da dort traditionell die Auszubildenden mehrheitlich aus der Hauptschule kommen, mit einem wachsenden Anteil an ausländischen Jugendlichen, bei denen die schulischen Defizite zum Teil besonders gravierend sind.

Die hier skizzierte Situation macht deutlich, dass eine positive Entwicklung und Sicherung der Zukunft unserer Gesellschaft und Wirtschaft nur zu realisieren ist, wenn es gelingt, die Potenziale aller jungen Menschen zu erschließen und zu entwickeln. Dazu bedarf es nicht nur besonderer Anstrengungen im Schulsystem, sondern auch einer Weiterentwicklung bisheriger Fördermaßnahmen in der beruflichen Bildung.

Die rechtliche Grundlage dafür ist in den im Dezember 2002 neu in das Berufsbildungsgesetz aufgenommenen §§ 68 ff. zu finden. Als Ergebnis der Beratungen des Bündnisses für Arbeit und der Hartz-Kommission wird in diesen Paragrafen die Berufsausbildungsvorbereitung erstmals als integraler Bestandteil der Berufsbildung gesehen und rechtlich geregelt. Danach sollen Lernbeeinträchtigte und sozial Benachteiligte insbesondere durch inhaltlich und zeitlich abgegrenzte Qualifizierungsbausteine auf eine Berufsausbildung vorbereitet werden.

Das Konzept der Qualifizierungsbausteine ist ein zentraler neuer Ansatz, die Berufsvorbereitung besser mit der Ausbildung zu verzahnen. Dadurch soll erreicht werden, dass mehr junge Menschen, die bisher keine Chance hatten, einen Ausbildungsplatz zu finden, durch eine effizientere und berufsnähere Vorbereitung doch noch in eine Ausbildung integriert werden können, bzw. wenn dies erfolglos bleibt, zumindest deren Chancen auf einen Arbeitsplatz verbessert werden.

Auf der Grundlage der jeweiligen Ausbildungsordnung (Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan) sind Qualifizierungsbausteine so abzuleiten, dass sie zum einen benachteiligte, oft schulmüde junge Menschen an einen Beruf heranführen sowie für eine anschließende Ausbildung motivieren und diese nachhaltig unterstützen. Zum anderen sollen sie auch für die betriebliche Praxis nutzbar sein und so die Bereitschaft der Betriebe zur Durch-

führung von Praktika sowie für eine anschließende Ausbildung stärken. Diese Qualifizierungsbausteine setzen sich in der Regel aus mehreren miteinander verzahnten Arbeits- und Lernaufträgen zusammen. Sie richten sich an junge Menschen, die eine Berufsausbildung trotz besonderer Hilfen nicht unmittelbar bewältigen können – also vorbereitet werden müssen – sowie an Personen, die das ausbildungstypische Alter überschritten haben und ohne Berufsausbildung geblieben sind. Spezielle Aufmerksamkeit gilt dabei den Zielgruppen der jungen Frauen und der Migranten, für die eine Ausbildung und Berufstätigkeit im Handwerk von besonderer Bedeutung ist.

Die Qualifizierungsbausteine wurden auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und der Analyse bisheriger Bausteinkonzepte erarbeitet.

Die Qualifizierungsbausteine können im Rahmen der Berufsvorbereitung sowohl durch die Bildungsträger und Berufsschulen in entsprechende Maßnahmen integriert werden als auch durch Betriebe genutzt werden, die gemäß § 68 BBiG nun auch eigenständig die Berufsausbildungsvorbereitung durchführen können. Die dazu erstellten Qualifizierungsbilder richten sich auf grundlegende Tätigkeiten im jeweiligen Beruf, die in der Praxis eine wichtige Rolle spielen. Insgesamt repräsentieren die für einen Beruf entwickelten Bausteine jedoch nur begrenzte Abschnitte einer Ausbildung und können daher weder vom zeitlichen Umfang noch inhaltlich die Ausbildung abdecken. Bei der Dokumentation des Qualifizierungsbildes ist gemäß der im Juli 2003 erlassenen Verordnung (BAVBVO Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungs-verordnung) die Zuordnung zum Ausbildungsrahmenplan so erfolgt, dass die einer Tätigkeit entsprechenden Position aus dem Ausbildungsrahmenplan unverändert übernommen wurde. Dies führt normalerweise dazu, dass die in dieser Position enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse über die mit der konkreten Tätigkeit verbundenen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Das bedeutet, dass ein Qualifizierungsbaustein in der Regel nicht alle der aus dem Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Positionen voll abdecken kann.

Die oben genannte Verordnung (§§ 3 und 4 BAVBVO) sieht vor, dass die zuständige Stelle die Übereinstimmung des Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der Verordnung überprüft. Der Prüfungsaufwand der Handwerkskammern wird für die vorliegenden bundeseinheitlichen Qualifizierungsbausteine auf ein Minimum reduziert, da die Qualifizierungsbilder exakt den Vorgaben der Verordnung entsprechen.

Die Entwicklung der Qualifizierungsbausteine erfolgte durch die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk mit Experten aus dem zuständigen zentralen Fachverband, den Handwerkskammern sowie von Bildungsträgern, die sowohl die Zielgruppe als auch die Anforderungen des Berufes kennen, unter Beteiligung von Vertretern der Gewerkschaft. Die entwickelten Bausteine wurden in mehreren Betrieben aus unterschiedlichen Regionen bundesweit evaluiert und durch Experten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks auf rechtliche Aspekte geprüft.

Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Qualifizierungsbausteine den Anforderungen der Zielgruppe und der betrieblichen Praxis gerecht werden sowie den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks hat den Handwerkskammern diese Qualifizierungsbausteine zur bundesweit einheitlichen Umsetzung empfohlen.

Eingebunden in die Arbeitsgruppe waren:

Volker Gögelein, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks,
Maria Kloos, Landesinnungsverband des bayerischen Bäckerhandwerks
Franz Mandel, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt
Eugen Nagel, Deutscher Fleischer-Verband, Frankfurt
Harald Prohassek, LIV des Bäckerhandwerks Berlin-Brandenburg
Kerstin Rode, Berufsbildungszentrum der Arbeiterwohlfahrt, Düsseldorf

Wir danken allen Beteiligten für die engagierte und kompetente Mitarbeit.

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Fachverkäufer/ Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk

Übersicht über die Qualifizierungsbausteine

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Qualifizierungsbaustein: | Warenangebot und Umgang mit Kunden |
| 2. Qualifizierungsbaustein: | Warenlagerung und Warenpräsentation |
| 3. Qualifizierungsbaustein: | Bäckerei/Konditorei: Warenzubereitung |
| 4. Qualifizierungsbaustein: | Fleischerei: Herstellen von küchenfertigen Fleischzeugnissen und Fleischgerichten |
| 5. Qualifizierungsbaustein: | Fleischerei: Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten |

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Warenangebot und Umgang mit Kunden

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, 23. Dezember 1985, BGBl. I S. 1 vom 07.01.1986

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Anbieten und Auszeichnen von Waren mitwirken sowie grundlegende Techniken im Umgang mit Kunden anwenden

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Anwenden von Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz	I 4 (§ 4 Nr. 4) a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 4 (§ 4 Nr. 4) h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden I 5 (§ 4 Nr. 5) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden I 6 (§ 4 Nr. 6) a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden

4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	<p>I 7 (§ 4 Nr. 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Anbieten und Auszeichnen von Waren	<p>II 6 (§ 4 Nr. 12)</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Warenangebote nach Qualitätsunterschieden und Preis beurteilen c) Waren unter Berücksichtigung der Gestaltung des Handelswarensortiments auswählen d) Waren auszeichnen e) Warenbestelllisten vorbereiten f) Verkaufspreise nach vorgegebenen Daten berechnen
4.2.2	Mitwirken beim Beraten und Bedienen von Kunden	<p>I 9 (§ 4 Nr. 9)</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Kundentypen unterscheiden c) Kundengespräche führen <p>I 13 (§ 4 Nr. 13)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Waren anbieten b) Menge und Gewicht bestimmen <p>I 15 (§ 4 Nr. 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Geschäftsgänge durchführen e) an der Ladenkasse kassieren f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten <p>II 3 (§ 4 Nr. 9)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Kaufmotive und Kundenwünsche ermitteln d) Verbraucherverhalten beurteilen <p>II 7 (§ 4 Nr. 13)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Verkaufsgespräch führen b) Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten c) Kunden beraten
4.2.3	Mitwirken beim Verpacken und Aushändigen der Ware	<p>I 4 (§ 4 Nr. 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Präsentpackungen zusammenstellen und dekorieren <p>I 13 (§ 4 Nr. 13)</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Waren verpacken und aushändigen <p>I 14 (§ 4 Nr. 14)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungsmaterialien auswählen b) Verpackungstechniken anwenden

4.2.4	Mitwirken beim Fördern des Verkaufs	II 8 (§ 4 Nr. 14) b) Waren versandfertig verpacken II 5 (§ 4 Nr. 11) b) Werbemittel einsetzen c) Waren verkaufsfördernd herrichten und platzieren
-------	-------------------------------------	---

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachverbänden sowie mit Fachexperten der Handwerksorganisation und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Warenlagerung und Warenpräsentation

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, 23. Dezember 1985, BGBl. I S. 1 vom 07.01.1986

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Lagerung und Kontrolle von Waren sowie bei der Präsentation und Dekoration mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Anwenden von Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz	I 4 (§ 4 Nr. 4) a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtllicher Vorschriften	I 4 (§ 4 Nr. 4) h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden I 5 (§ 4 Nr. 5) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden I 6 (§ 4 Nr. 6) a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtlliche Vorschriften anwenden

4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	<p>I 7 (§ 4 Nr. 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Lagern und Kontrollieren der Ware	<p>I 8 (§ 4 Nr. 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Waren bei der Annahme auf Gewicht und Menge prüfen d) Waren kühlen e) Waren unter Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern f) Verpackungsmaterialien lagern <p>II 2 (§ 4 Nr. 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Waren auf Qualität prüfen c) Waren unter Berücksichtigung unterschiedlicher Haltbarkeit lagern d) Waren regelmäßig auf Bestand und Haltbarkeit kontrollieren e) Waren in Kühlanlagen und Kühlgeräten lagern f) Lagerkontrolle und Inventur unter Anleitung durchführen
4.2.2	Mitwirken beim Präsentieren und Dekorieren der Ware	<p>I 10 (§ 4 Nr. 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Waren in Reihe, Stapel, Kombinationen und Gruppen präsentieren, Besonderheiten herausstellen b) Speisen und Getränke anbieten, herrichten und überreichen <p>II 4 (§ 4 Nr. 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Waren im Verkaufsraum auslegen, garnieren und dekorieren b) Schaufenster werbewirksam gestalten c) Schaufenster zu besonderen Anlässen gestalten d) Präsentpackungen zusammenstellen und dekorieren <p>II 8 (§ 4 Nr. 14)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Geschenke dem Anlaß entsprechend verpacken und dekorieren
4.2.3	Mitwirken beim Verpacken der Ware	<p>I 14 (§ 4 Nr. 14)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungsmaterialien auswählen b) Verpackungstechniken anwenden <p>II 8 (§ 4 Nr. 14)</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Waren versandfertig verpacken

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachverbänden sowie mit Fachexperten der Handwerksorganisation und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Bäckerei/Konditorei: Warenzubereitung

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, 23. Dezember 1985, BGBl. I S. 1 vom 07.01.1986

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Zubereiten und Herrichten von Bäckerei- und Konditoreiprodukten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Anwenden von Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz	I 4 (§ 4 Nr. 4) a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtl. Vorschriften	I 4 (§ 4 Nr. 4) h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden I 5 (§ 4 Nr. 5) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden I 6 (§ 4 Nr. 6) a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtl. Vorschriften anwenden

4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 7 (§ 4 Nr. 7) c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Zubereiten von Produkten	I 16 (§ 4 Nr. 16) g) Schlagsahne zubereiten h) Garnierarbeiten mit Schlagsahne ausführen i) Früchte entsprechend der Verwendung vorbereiten k) Backwaren aprikotieren, glasieren, zuckern l) Torten und Desserts mit Dekorteilchen belegen
4.2.2	Mitwirken beim Herrichten der Waren	II 10 (§ 4 Nr. 16) e) Torten, Kuchen und Desserts einteilen und aufschneiden g) verschiedene Tortenstücke zu einer Torte zusammensetzen h) Feine Backwaren schneiden, füllen, dekorieren und verpacken i) Schokoladen- und Marzipanerzeugnisse dekorativ herrichten, insbesondere stanniolieren, garnieren, Schleifen binden k) Eisspeisen, Eisbecher und Schlagsahne anrichten
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten	II 10 (§ 4 Nr. 16) f) bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachverbänden sowie mit Fachexperten der Handwerksorganisation und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Fleischerei: Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, 23. Dezember 1985, BGBl. I S. 1 vom 07.01.1986

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Anwenden von Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz	I 4 (§ 4 Nr. 4) a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 4 (§ 4 Nr. 4) h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden I 5 (§ 4 Nr. 5) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden I 6 (§ 4 Nr. 6) a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden

4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	<p>I 7 (§ 4 Nr. 7)</p> <p>c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen</p> <p>d) Arbeitsgeräte handhaben</p> <p>e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen</p> <p>f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen</p> <p>g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen</p> <p>h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen</p>
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zutaten, Fleisch und Fleischprodukten	<p>I 8 (§ 4 Nr. 8)</p> <p>c) Waren bei der Annahme auf Gewicht und Menge prüfen</p> <p>d) Waren kühlen</p> <p>e) Waren unter der Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern</p> <p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>a) verschiedene Fleischarten unterscheiden</p> <p>b) Fleischteilstücke bezeichnen</p> <p>e) Fleischerzeugnisse nach ihrer Zusammensetzung unterscheiden</p> <p>f) Fleischerzeugnisse nach Herstellungsverfahren unterscheiden</p>
4.2.2	Mitwirken beim maschinellen Herstellen von Hackfleisch	<p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>g) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen</p>
4.2.3	Mitwirken beim Zuschneiden des ladenfertig zerlegten Fleisches nach Verwendungszweck (z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten)	<p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>h) Fleischteilstücke zu Gulasch zuschneiden</p> <p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>f) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch zuschneiden und herrichten</p>
4.2.4	Mitwirken beim Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Fleischgerichten	<p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>g) Wurst- und Fleischwaren aufschneiden</p> <p>h) Fleischteilstücke zu Gulasch zuschneiden</p> <p>i) Rollbraten wickeln</p> <p>k) Fleischspieße stecken</p> <p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <p>c) Fleisch pfannenfertig herrichten</p>

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachverbänden sowie mit Fachexperten der Handwerksorganisation und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Fleischerei: Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, 23. Dezember 1985, BGBl. I S. 1 vom 07.01.1986

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Anwenden von Maßnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz	I 4 (§ 4 Nr. 4) a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtl. Vorschriften	I 4 (§ 4 Nr. 4) h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden I 5 (§ 4 Nr. 5) b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden I 6 (§ 4 Nr. 6) a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtl. Vorschriften anwenden

4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	<p>I 7 (§ 4 Nr. 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten, Zutaten sowie Beilagen	<p>I 8 (§ 4 Nr. 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Waren bei der Annahme auf Gewicht und Menge prüfen d) Waren kühlen e) Waren unter der Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern <p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) verschiedene Fleischarten unterscheiden b) Fleischteilstücke bezeichnen e) Fleischerzeugnisse nach ihrer Zusammensetzung unterscheiden f) Fleischerzeugnisse nach Herstellungsverfahren unterscheiden
4.2.2	Mitwirken beim Zubereiten von Braten und Fleischgerichten	<p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> h) Fleischteilstücke zu Gulasch zuschneiden i) Rollbraten wickeln k) Fleischspieße stecken <p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> d) Braten und Fleischgerichte zubereiten
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen, Anrichten und Dekorieren von Salaten und Sülzen	<p>I 17 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> l) Wurstplatte legen <p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Mayonnaisen, Sülzen, Fleisch- und Feinkostsalate anrichten
4.2.4	Mitwirken beim Herrichten und Präsentieren von Aufschnittplatten	<p>II 11 (§ 4 Nr. 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> h) Aufschnittplatten, Braten- und Dekorplatten herrichten und garnieren k) kalte Büfets zusammenstellen und aufbauen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit den zuständigen Fachverbänden sowie mit Fachexperten der Handwerksorganisation und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.