

## Mindestanforderungen an Lehrbetriebe

Der Schweizer Fleisch-Fachverband und die Kommission für Berufsentwicklung und Qualität der Fleischbeurteilung (B+Q) empfehlen den kantonalen Berufsbildungsämtern, bei der Bewilligung von Lehrverhältnissen sicherzustellen, dass der/die Lernende im Lehrbetrieb die folgenden Tätigkeiten bzw. Ausbildungsbereiche regelmässig ausüben und lernen kann.

*Selbstverständlich kann jeder Lehrbetrieb seine Lernenden zeitweise in einem anderen Betrieb ausbilden lassen, um deren Ausbildung zu vervollständigen!*

### Für alle Fachrichtungen bzw. Schwerpunkte der Fleischfachleute und Fleischfachassistent(inn)en

- Anwendung der persönlichen und betrieblichen Hygienerichtlinien
- Einbindung in das betriebliche Hygienekonzept „HACCP“
- Einbindung in das betriebliche Sicherheits- und Gesundheitsschutzkonzept „SGA“
- Tägliche Anwendung der persönlichen und betrieblichen Massnahmen zur Verhinderung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten
- Einbindung in das betriebliche Unterhalts- und Entsorgungskonzept
- Einbindung in die betriebliche Lagerbewirtschaftung
- Dressieren aller Teilstücke
- Erkennen von Qualitätsabweichungen
- Erhitzen von Fleischerzeugnissen
- Verpacken und Kennzeichnen von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen
- Berechnung von Verkaufspreisen, Abzügen und Verlusten
- Anwenden betriebsüblicher Hilfsmittel

### Für Fleischfachleute mit Fachrichtung Gewinnung:

- Einhalten von Tierschutzvorgaben
- Einbindung in die Umsetzung von gesetzlichen Vorgaben
- Einbindung in die Aufstallung der Tiere
- Schlachten von Tieren
- Nebenprodukte optimal verwerten
- Zerlegen und Ausbeinen von Schlachtkörpern
- Herstellen von Bräten und Wurstwaren
- Herstellen von Pökelerzeugnissen

### Für Fleischfachleute mit Fachrichtung Verarbeitung:

- Zerlegen und Ausbeinen von Schlachtkörpern
- Herstellen von Bräten und Wurstwaren (4 Produkte aus mindestens zwei der folgenden Sorten: Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst inkl. Terrinen und Pâte en croûte)
- Herstellen von Pökelerzeugnissen
- Herstellung von küchenfertigen und pfannenfertigen Fleischerzeugnissen
- Vorbereitung von Produkten für den Ladenverkauf

### Für Fleischfachleute mit Fachrichtung Feinkost und Veredelung:

- Herstellung von groben Bräten (z.B. Hamburger, Hackbraten, etc.)
- Verarbeitung von Pökelerzeugnissen für den Verkauf
- Herrichten von Aufschnitt-, Fondue-, Grill und Tagesplatten
- Herstellen von verkaufsfertigen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (z.B. Fleischvögel, Spiessli, Brätartikeln, Cordon-Bleu, etc.)
- Herstellung von verkaufsfertigen Artikeln (wie belegte und gefüllte Brote, Salaten, Sulzartikel, Teigartikel, etc)
- Einbindung in die Herrichtung und Gestaltung der Verkaufstheke und des Verkaufsraumes
- Bedienen und beraten von Kunden inklusive Herstellung von Artikeln nach deren Wunsch.
- Einbindung in die Beratung von Cateringkunden

**Für Fleischfachassistent(inn)en mit Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung:**

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei den schwerpunktspezifischen Handlungskompetenzen mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Daher sind die unten aufgeführten Punkte nicht für alle Lehrbetriebe zwingend zu erfüllen.

**Für Lehrbetriebe, welche den Schwerpunkt inklusive Gewinnung ausbilden:**

- Einhalten von Tierschutzvorgaben
- Einbindung in die Umsetzung von gesetzlichen Vorgaben
- Aufstallen und Schlachten von Tieren
- Nebenprodukte optimal verwerten

**Weitere Tätigkeiten bzw. Ausbildungsbereiche:**

- Zerlegen und Ausbeinen von Schlachtkörpern
- Herstellen von Bräten und Wurstwaren
- Herstellen von Pökelerzeugnissen
- Herstellung von küchenfertigen und pfannenfertigen Fleischerzeugnissen
- Vorbereitung von Produkten für den Ladenverkauf

**Für Fleischfachassistent(inn)en mit Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf:**

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei den schwerpunktspezifischen Handlungskompetenzen mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Daher sind die unten aufgeführten Punkte nicht für alle Lehrbetriebe zwingend zu erfüllen.

- Herstellung von groben Bräten (z.B. Hamburger, Hackbraten, etc.)
- Herrichten von Aufschnitt- und Fondueplatten
- Herstellen von verkaufsfertigen Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen (z.B. Fleischvögel, Spiessli, Brätartikeln, Cordon-Bleu, etc.)
- Herstellung von verkaufsfertigen Artikeln (wie belegte und gefüllte Brote, Sulzartikel, Teigartikel, etc)
- Einbindung in die Herrichtung und Gestaltung der Verkaufstheke und des Verkaufsraumes
- Bedienen und beraten von Kunden inklusive Herstellung von Artikeln nach deren Wunsch.