



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

## **Ausbildungsprogramm für**

# **Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**



Quelle: DragonImages - Fotolia

**Version: 1**

**Herausgeber und Bezugsquelle:**

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 8031 Zürich, © 2017 by SFF

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Hinweise zum Führen.....	3
3. Ausbildungsprogramm Betrieb.....	7
4. Weitere Bemerkungen.....	52

## Abkürzungsverzeichnis

<b>BAFU</b>	Bundesamt für Umwelt
<b>BAG</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	Eidgenössisches Berufsattest
<b>EFZ</b>	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>üK</b>	Überbetriebliche Kurse
<b>PSE</b>	pH-Wert Fehler („ <i>pale soft exudative</i> “, bzw. „blass weich wässrig“ → zu tiefer pH-Wert)
<b>DFD</b>	pH-Wert Fehler („ <i>dark firm dry</i> “, bzw. „dunkel fest trocken“ → zu hoher pH-Wert)
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
<b>TVD</b>	Tierverkehrsdatenbank
<b>CH-TAX</b>	Einschätzungssystem für Schlachttiere und Schlachtkörper

# 1. Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erfolgt die praktische Ausbildung im Lehrbetrieb gemäss dem Bildungsplan und nach dem vorliegenden Ausbildungsprogramm Betrieb. Das Ausbildungsprogramm Betrieb ist ebenso Bestandteil der Lerndokumentation wie der Bildungsbericht und die Berichtsblätter. Das Ausbildungsprogramm Betrieb dient Ihnen als Wegleitung für die Berufsarbeiten, welche im Lehrbetrieb ausgeführt werden.

## 2. Hinweise zum Führen

### Allgemeines

Die Leistungsziele sind mit Lehrjahrangaben versehen. Diese beziehen sich auf das Endverhalten der Lernenden. Mit der Instruktion der Grundlagen muss bereits früher begonnen werden, damit am Ende des angegebenen Semesters das Leistungsziel selbständig umgesetzt werden kann. Im weiteren Verlauf der Ausbildung werden die angeeigneten Fähigkeiten vertieft.

### Für Lernende

**Art. 12<sup>1</sup>:** Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

### Wozu dient das Ausbildungsprogramm Betrieb?

- Es ist die Grundlage zur betrieblichen Ausbildung
- Es ist ein Hilfsmittel zum Festhalten des Ausbildungsstandes
- Es dient der Selbstbewertung

### Wie führe ich das Ausbildungsprogramm Betrieb?

- Füllen Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb selbstständig aus. Halten Sie den jeweiligen Stand des Lernprozesses alle 14 Tage fest.
- Bewahren Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb mit der Lerndokumentation auf. Mit diesen Unterlagen können Sie Ihren Ausbildungsstand dokumentieren.
- Nehmen Sie das Ausbildungsprogramm Betrieb mit, wenn der Berufsbildner mit Ihnen den Bildungsbericht bespricht.

## Für Berufsbildner

• **Art. 7<sup>1</sup>**: Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

- Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet das Ausbildungsprogramm Betrieb quartalsweise. Mindestens einmal pro Semester werden die Unterlagen der Lerndokumentation mit der lernenden Person besprochen.
- In der Spalte Konkretisierung sind einzelne Beispiele aufgeführt, wie das Ziel erreicht werden könnte. Sie sind jedoch nicht vollzählig und abschliessend.
- Die Berufsbildner sind verpflichtet, die verschiedenen Gebiete des Ausbildungsprogramms Betrieb den Lernenden korrekt zu vermitteln.
- Sollten bestimmte Aufgaben oder Bereiche nicht im eigenen Betrieb abgedeckt werden können, so sind sie in einem anderen Betrieb auszubilden.
- Im Ausbildungsprogramm Betrieb ist Platz vorhanden, um ergänzende Aufgaben oder zusätzlich ausgeführte Tätigkeiten zu notieren und durch die Lernenden beschreiben zu lassen.
- Basierend auf dem Ausbildungsprogramm Betrieb erstellt der Lehrbetrieb eine Ausbildungsplanung für die Lernenden.

Empfohlene Ausbildungsdauer in den einzelnen Bereichen:

### 1. Lehrjahr

Im 1. Lehrjahr erfolgt die **Einführung und Vertiefung** in die Handlungskompetenzbereiche 1 und 2 sowie die Einführung in die schwerpunktespezifischen Handlungskompetenzbereiche.

### 2. Lehrjahr

Im 2. Lehrjahr erfolgt die **Anwendung** der Handlungskompetenzbereiche 1 und 2 und gegebenenfalls die **Vertiefung und Anwendung** der schwerpunktespezifischen Handlungskompetenzbereiche.

## Beschrieb der verschiedenen Ziele und Definition der K-Stufen

Bei allen Themenbereichen sind zuerst die Handlungskompetenzbereiche, die Handlungskompetenzen und dann die einzelnen Leistungsziele (numerisch) aufgeführt. Die Handlungskompetenzbereiche und Handlungskompetenzen sind ebenso wie die Leistungsziele verbindlich und können auch gemessen werden.

### Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### Handlungskompetenzbereich

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### Leistungsziele

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meist unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

## Definition der K-Stufen

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent geben erlerntes Wissen wieder und rufen es in einer gleichartigen Situation ab. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent benennen Fleischstücke korrekt in der Fachsprache.
K 2	Verstehen	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent erklären oder beschreiben erlerntes Wissen in eigenen Worten. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent erklären den Reifungsprozess von Fleisch.
K 3	Anwenden	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent wenden erlernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten den Verkaufspreis eines Produkts.
K 4	Analyse	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent analysieren die Konsequenzen von mangelnder Hygiene und die daraus resultierenden Verunreinigungen von Produkten.
K 5	Synthese	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beschreiben und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren.
K 6	Beurteilen	Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Beispiel: Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beurteilen die sicherheitstechnische und gesundheitsrelevante Lage von typischen beruflichen Situationen.

## Legende zum Ausbildungsprogramm

Nr.	LJ	BFS	uK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
①	②	③	④	⑤	⑥	⑧
1.5.2	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht.</p> <p>Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verpacken der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben</li> </ul>	⑧
1	Nummer des Leistungsziels					
2	Lehrjahr, in welchem empfohlen wird, die Ziele zu behandeln					
3	Wird das Ziel in der Berufsfachschule behandelt?					
4	Wird das Ziel im überbetrieblichen Kurs behandelt?					
5	Allgemeine Umschreibung des Leistungsziels					
6	Detailliertere Ausführung des Leistungsziels					
7	Ergänzende Ausführungen zum Leistungsziel					
8	Dokumentation des Betriebes (Visum, Datum)					

## Übersicht der Handlungskompetenzen



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<b>1 Verarbeiten von Fleisch</b>	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren
<b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen
<b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)</b>	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	3.3 Pökelerzeugnisse herstellen	3.4 Küchen- und pflanzenfertige Erzeugnisse herstellen	3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen
<b>4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)</b>	4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten	

Zur Berücksichtigung der betrieblichen Spezialisierung wählen die Lehrbetriebe bzw. die Lernenden bei den Handlungskompetenzbereichen 3 oder 4 mindestens drei berufliche Handlungskompetenzen aus. Sowohl in der Schule als auch in den überbetrieblichen Kursen werden alle beruflichen Handlungskompetenzen ausgebildet.

### Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 4 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.



### 3. Ausbildungsprogramm Betrieb

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent planen und organisieren ihre Arbeiten effizient und gemäss betrieblichen Vorgaben.	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.1.2	1			Aufgaben gemäss Stellenbeschreibung übernehmen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beschreiben für ihren Betrieb die Stellen, ihre Aufgaben und ihre Verantwortung.  Sie erklären ihre Stellenbeschreibung, übernehmen ihre Aufgaben pflichtbewusst und halten sich an die Vorgaben.	
1.1.3	1	x		Arbeitszeit erfassen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erfassen ihre persönliche Arbeitszeit und tragen sie gemäss den betrieblichen Vorgaben korrekt ein.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sie kennen ihr betriebliches Zeiterfassungssystem und können es korrekt anwenden.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.1.4	1	x		Lager bewirtschaften (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bewirtschaften die Warenlager gemäss rechtlichen und betrieblichen Vorgaben sowie Standards der Energie- und Ressourceneffizienz.</p> <p>Sie nehmen Waren und Produkte an, lagern sie gemäss Vorgaben ein und stellen die Warenflusstrennung und die Rückverfolgbarkeit sicher.</p> <p>Sie überprüfen die Qualität und leiten bei Qualitätsproblemen geeignete Massnahmen ein.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wareneingangskontrolle richtig anwenden</li> <li>• Waren und Produkte korrekt einlagern</li> <li>• Lieferscheine der korrekten Ablage zuleiten</li> </ul> <p>Bei Mängeln informieren sie die verantwortliche Person.</p>	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
1 Verarbeiten von Fleisch 	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beinen Fleischstücke allenfalls sauber und gemäss ihrem Verwendungszweck aus. Sie dressieren die Fleischsorten gemäss den betrieblichen Vorgaben und Aufträgen und bezeichnen sie mit den korrekten Fachbegriffen.	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	ük	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.3	1-2	x	x	Schlachttierkörper taxieren (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Produktion und Verarbeitung“ taxieren die Schlachttierkörperteile gemäss CH-TAX korrekt und berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p> <p>Alternativ kann die Taxierung und Bewertung auch nach betriebsinternen Richtlinien erfolgen.</p> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Vorbereitung und Verkauf“ berechnen die Fleisch- und Knochenanteile sowie die jeweiligen Abzüge.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.4	1-2	x	x	Fleisch ausbeinen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Produktion und Verarbeitung“ beinen ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers effizient und sauber aus.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Teilstücke der Schlachttiergattungen Rind, Kalb, Schwein (alternativ kann eine Tiergattung durch Geflügel oder Lamm ausgetauscht werden)</li> <li>• Bei Betrieben, welche sich auf einzelne Tiergattungen spezialisiert haben, müssen die Lernenden entsprechend 3 Arten dieser Gattung ausbeinen können.</li> </ul> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunkts „Vorbereitung und Verkauf“ können die ausgebeinten Teilstücke unterscheiden sowie korrekt benennen und verarbeiten.</p>	
1.2.5	1-2	x	x	Engros- und Grobdressur ausführen und lagern (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie verpacken, beschriften und lagern die Fleischstücke ihrer optimalen Reifung entsprechend.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.6	1-2	x	x	Rohmaterialstandardisierung durchführen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bestimmen für die Fleischabschnitte die betriebsspezifische Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu.</p>	
1.2.7	1-2	x	x	Feindressur durchführen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch.</p> <p>Sie richten die Fleischstücke gemäss Verwendungszweck ladefertig bzw. kundenspezifisch her.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Schnittarten ein.</p> <p>Schnittarten heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plätzli, Steaks</li> <li>• Ragout, Voressen, Gulasch</li> <li>• Geschnetzelt</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.2.8	1-2	x	x	Qualitätsabweichungen kennen (K4)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennen Qualitätsabweichungen von Fleisch anhand der qualitätsrelevanten Parameter wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleischfarbe</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- Ausmastgrad</li> </ul> <p>Bei Abweichungen informieren sie den Vorgesetzten.</p>	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> <b>„1.2 Fleisch bearbeiten“</b> <b>erarbeitet.</b>  <b>Bestätigung Berufsbildner /</b> <b>Datum</b>						


Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Prozessparameter wie beispielsweise die Temperaturführung.	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.3.1	1-2	x	x	Brät und Wurstwaren herstellen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunktes „Produktion und Verarbeitung“ stellen aus den folgenden Fleischerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brühwürste</li> <li>- Rohwürste</li> <li>- Kochwürste, Terrinen oder Pâté en croûte</li> </ul> <p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent des Schwerpunktes „Vorbereitung und Verkauf“ stellen ein grobes Brät her für:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hamburger</li> <li>- Hackbraten</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul> <p>Alternativ produzieren sie eine Terrine oder Pâté en croûte gemäss betrieblichen Vorgaben.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.3.2	1-2	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	
1.3.3	1-2	x		Wurstwaren weiterverarbeiten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.).	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> „1.3 Brät und Wurstwaren herstellen“ erarbeitet.  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
↓					
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent garen Fleisch und stellen Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse her. Dabei beachten sie die ernährungsphysiologischen Grundsätze sowie die konservierende Wirkung der Erhitzungsprozesse.	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.4.2	1-2	x	x	Produkte und Fleisch garen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 4 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Es können auch Halbfabrikate wie beispielsweise Fleischkäse gebacken, Bratwürste pochiert, Hamburger grilliert oder ein Braten gebraten werden.</li> </ul>	
1.4.3	1-2	x	x	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.4.4	1-2	x	x	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären den Vorgang einer Pasteurisation.	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						
Lerndokumentation „1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen“ erarbeitet. Bestätigung Berufsbildner / Datum						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Arbeiten planen und organisieren	1.2 Fleisch bearbeiten	1.3 Brät und Wurstwaren herstellen	1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen	1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben mit den geeigneten Verpackungsarten und -verfahren. Sie deklarieren die Verpackungen mit Etiketten und berechnen Verkaufspreise.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.5.2	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht.</p> <p>Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verpacken der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
1.5.3	1-2	x	x	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben, rechtlichen Vorschriften und Kundenwünschen.</p> <p>Damit stellen sie die Information, Kennzeichnung, Transparenz und Rückverfolgbarkeit sicher.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etikettieren der Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben</li> </ul>	
1.5.4	1-2	x	x	Verkaufspreise berechnen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen auf der Grundlage von Vorgabewerten die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufspreise von Fleischzubereitungen oder Fleischerzeugnissen wie beispielsweise Adrio, Jägerschnitzel, Spiessli etc.</li> </ul>	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> „1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren“ erarbeitet.  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p><b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b></p>	<p>2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen</p> <p>Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent zeigen Trends, Aus-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten in der Branche auf und beurteilen mögliche Entwicklungen.</p>	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.1.5	1-2			Technologie im Lehrbetrieb unterscheiden (K4)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent unterscheiden den aktuellen technologischen Stand, insbesondere die maschinelle Ausrüstung ihres Lehrbetriebs, von vergleichbaren Betrieben (beispielsweise Art und Alter der Maschinen und Anlagen).	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p><b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b></p>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	<p>2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen</p> <p>Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen nach Vorgaben die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.</p>	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.2.1	1	x	x	Persönliche Hygiene anwenden (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an.</p> <p>Dabei zeigen sie die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene an ihrem Arbeitsplatz auf.</p>	
2.2.2	1	x		Selbstkontrolle durchführen und Checklisten anwenden (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Vorteile der Selbstkontrolle auf und setzen die geeigneten Massnahmen um.</p> <p>Sie führen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzepts (Reinigungskontrolle, Temperaturkontrolle etc.) korrekt und pflichtbewusst und legen sie ordnungsgemäss ab.</p>	
2.2.3	1	x	x	Gute Herstellungspraxis anwenden (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setzen die Vorgaben der Verfahrenspraxis um.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.2.6	1-2	x	x	Vorgaben des HACCP-Konzepts umsetzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Grundsätze des betrieblichen HACCP-Konzepts gemäss Vorgaben um.	
2.2.7	1-2			Hygienische Rahmenbedingungen interpretieren und anwenden (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verhalten sich gemäss den Grundsätzen des betrieblichen Hygienekonzeptes und berücksichtigen die entsprechenden Rahmenbedingungen.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsinterne Vorgaben werden umgesetzt, Abweichungen dokumentiert und dem Vorgesetzten gemeldet. Die Wiederholung von Fehlern soll verhindert werden.</li> </ul>	
2.2.8	1	x		Behörden unterstützen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen alle Massnahmen und Verhaltensweisen korrekt um, um direkt und indirekt die Arbeit der behördlichen Kontrollorgane zu unterstützen.	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
↓	1	2	3	4	5
<b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.3.1	1	x	x	Grundsätze der Arbeitssicherheit anwenden (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an.  Das heisst <ul style="list-style-type: none"> <li>Bewusster Umgang mit möglichen gefährlichen Situationen mit dem Ziel, die Gesundheit zu wahren.</li> </ul>	
2.3.4	1		x	Massnahmen der SGA umsetzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.3.5	1	x		Checklisten ausfüllen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent füllen die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzkonzepts korrekt und pflichtbewusst aus.	
2.3.8	1	x		Vorschriften einhalten (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent gestalten ihre Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden.</p> <p>Das heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispielsweise nicht im berauschten Zustand zur Arbeit kommen.</li> </ul>	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p><b>2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben</b></p>	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	<p>2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen</p> <p>Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.</p>	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen


Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.4.1	1	x	x	Abfälle korrekt bewirtschaften (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent vermeiden und vermindern Abfälle.</p> <p>Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle führen sie den entsprechenden Verwertungs- und Entsorgungskanälen zu. Dabei halten sie sich an die betrieblichen Vorgaben.</p>	
2.4.2	1	x	x	Grundsätze korrekt anwenden (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.4.3	1	x		Probleme abschätzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent schätzen die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in ihren Arbeitsprozessen regelmässig ab.	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
↓					
2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen	2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen mit geeigneten Massnahmen die Werterhaltung von Rohmaterialien, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.5.1	1-2	x	x	Lagerung erklären (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen Energieeffizienzmassnahmen in der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen auf.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Beispielsweise wenn möglich ausgekühlte Produkte im Kühlraum lagern etc.</li> </ul>	
2.5.2	1-2	x		Gewichtsverluste berechnen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent begrenzen die Gewichtsverluste und Qualitätseinbussen der Waren durch geeignete Massnahmen.	
2.5.3	1	x	x	Aufbau und Funktion von Maschinen nennen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen den Aufbau und die Funktionsweise der eingesetzten Maschinen, Geräte und Utensilien auf und lernen Mitarbeiter in diesem Bereich an.  Das heisst: <ul style="list-style-type: none"> <li>Unter Mitarbeiter versteht man auch Lernende in tieferen Lehrjahren.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
2.5.4	1-2			Maschinen einsetzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die Maschinen in ihrem Arbeitsprozess sicher, effizient und gemäss ihrem optimalen Verwendungszweck wirtschaftlich und umweltschonend ein.	
2.5.5	1-2			Unterhaltsarbeiten durchführen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen kleine Unterhaltsarbeiten an Maschinen selbständig durch.	
2.5.6	1-2			Werterhaltung sicherstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Massnahmen für die Werterhaltung von Maschinen und setzen diese im Arbeitsbereich um.	
2.5.7	1-2			Checklisten anwenden (K4)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die im Betrieb vorgeschriebenen Checklisten an und interpretieren diese gemäss Funktion.	
2.5.8	1-2			Massnahmen ergreifen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent ergreifen bei technischen Pannen die vorgeschriebenen Massnahmen oder alarmieren den Vorgesetzten.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)	<b>3.1</b> Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent setzen die gesetzlichen Vorgaben bei der Gewinnung von Fleisch um und halten alle Vorgaben ein.	<b>3.2</b> Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	<b>3.3</b> Pökelerzeugnisse herstellen	<b>3.4</b> Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	<b>3.5</b> Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.1.1	1-2	x		Tierschutzvorgaben einhalten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent halten die Vorgaben des Tierschutzes ab Eingang der Nutztiere bis zu deren Betäubung ein.  Damit stellen sie eine stressfreie und ethisch korrekte Behandlung der Nutztiere sicher.	
3.1.2	1-2	x		Gesetzliche Vorgaben beschreiben (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen die gesetzlichen Vorschriften für das Betreiben einer Schlachtstelle um.	
3.1.3	1-2	x		Vorgehen der Fleischkontrolle aufzeigen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent zeigen die Ziele und das Vorgehen bei der Fleischkontrolle auf und übernehmen die vom Veterinär übertragenen Aufgaben.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.1.4	1-2	x		Schlachthygiene korrekt umsetzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich Schlachthygiene und setzen die vorgeschriebenen Massnahmen konsequent um.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> „3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten“ erarbeitet. <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						



Handlungskompetenzbereiche ↓	Handlungskompetenzen →				
	1	2	3	4	5
<b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent entladen und betäuben die Tiere, schlachten sie und stellen das Schlachtgewicht fest.	3.3 Pökelerzeugnisse herstellen	3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.2.1	1-2	x		Entladung von Tiertransportern organisieren (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent organisieren das Entladen der Transportfahrzeuge und die Beschickung der Wartebuchten selbständig.	
3.2.2	1-2	x	x	Tiere betäuben (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent betäuben die Nutztiere schonend und schnell nach den neusten Erkenntnissen des Tierschutzes, dazu absolvieren sie die gesetzlich vorgeschriebenen Ausbildungskurse.  Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen eine stressfreie Betäubung sicher.  Bei Betrieben, welche nur eine Tierart schlachten, müssen die Arbeiten an verschiedenen Positionen der Schlachtlinie beherrscht werden.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.2.3	1-2	x	x	Gesetzliche Ausschlachtbestimmungen anwenden (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die Bedeutung der gesetzlichen Ausschlachtbestimmungen und wenden diese korrekt und pflichtbewusst an.	
3.2.4	1-2	x	x	Taxationsvorschriften anwenden (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent wenden die Taxationsvorschriften für die Schlachttierkörper nach Vorgaben an.  Bei Tierarten, bei welchen keine Taxationsvorschriften bestehen, soll der Zustand der Schlachttierkörper gemäss Qualitäts- und Hygienevorgaben beurteilt werden.	
3.2.5	1-2	x	x	Nebenprodukte dem optimalen Verwertungskanal zuführen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent führen die Schlachtnebenprodukte und Innereien dem bestmöglichen Verwertungskanal zu.	
3.2.6	1-2	x		Entsorgungskanäle beschreiben (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erklären die vorgeschriebenen Entsorgungskanäle und entsorgen Nebenprodukte korrekt nach Vorgaben.	


Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						
Lerndokumentation „3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen“ erarbeitet.  Bestätigung Berufsbildner / Datum						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <p><b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)</p>	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	<p>3.3 Pökelerzeugnisse herstellen</p> <p>Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Pökelerzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Temperaturführung.</p>	3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.3.1	1-2	x	x	Pökelwaren be- und verarbeiten (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent be- und verarbeiten aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss betrieblichen Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rohschinken</li> <li>- Kochschinken</li> <li>- Speck</li> <li>- Trockenfleisch</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul> <p>Dies heisst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sie können die Rohmaterialien für die Produktion vorbereiten oder fertige Produkte für den Verkauf bereitstellen.</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.3.2	1-2	x	x	Rezeptur bereitstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent erläutern die Zusammensetzungen der betriebseigenen Rezepte zur Herstellung von Pökelwaren. Sie stellen das Rohmaterial gemäss Rezepturen bereit.	
3.3.3	1-2	x	x	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben.	
3.3.4	1-2	x		Pökelwaren weiterverarbeiten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent bearbeiten die Waren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben und lagern sie entsprechend.	


Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation „3.3 Pökelerzeugnisse herstellen“ erarbeitet. Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	3.3 Pökelerzeugnisse herstellen	<b>3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen</b> Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her.	3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.4.1	1-2	x	x	Küchenfertige Fleischerzeugnisse herstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 5 der folgenden küchenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her: - Geschnetzeltes Fleisch - Ragout - Gehacktes - Plätzli / Schnitzel - Koteletts - Fleischvögel - Spiessli - Pfeffer in der Beize - Gefüllte Braten - Grillspezialitäten - Regionale Spezialitäten	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.4.2	1-2	x	x	Pfannenfertige Fleisch- erzeugnisse herstellen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 der folgenden pfannenfertigen Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adrios</li> <li>- Hamburger</li> <li>- Hackplätzli</li> <li>- Hackbraten</li> <li>- Cordon Bleu</li> <li>- Panierte Schnitzel</li> <li>- Gewürzte Schnitzel</li> <li>- Mariniertes Fleisch</li> <li>- Grillspezialitäten</li> <li>- Cevapcici</li> <li>- Regionale Spezialitäten</li> </ul>	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 				
	1	2	3	4	5
<p style="text-align: center;">↓</p> <b>3 Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung)	3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten	3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen	3.3 Pökelerzeugnisse herstellen	3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen	3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen gemäss den betrieblichen Vorgaben her.

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
3.5.1	1-2	x	x	Platten herrichten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für den täglichen Verkauf her.	
3.5.2	1-2	x		Produkte verpacken (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den betrieblichen Vorgaben.  Dabei setzen sie die geeigneten Verpackungstechnologien und Materialien ein.	


Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> <b>„3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen und 3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen“ erarbeitet.</b>  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
↓	1	2	3	4
<b>4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)	4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse manuell oder maschinell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.	4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.1.1	1-2	x	x	Fleischfondue- und Aufschnittplatten herrichten (K5)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent gestalten Fleischfondue- und Aufschnittplatten gemäss den spezifischen Kundenwünschen ansprechend und kundengerecht.  Dabei beachten sie themenspezifische Vorgaben bzw. saisonale Gegebenheiten.	
4.1.2	1-2		x	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen mindestens 4 Artikel der folgenden Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse für den Verkauf gemäss den betrieblichen Vorgaben her:  - Fleischvögel - Spiessli - Brät Artikel (z.B. Adrio, Emmentalerschnitzel) - Hackfleischartikel (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten	



Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.1.3	1-2	x	x	Verkaufspreise berechnen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent berechnen die Verkaufspreise von Fleisch und Fleischerzeugnissen.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> „4.1 Fleisch und Fischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren“ erarbeitet.  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 			
	1	2	3	4
↓				
<b>4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)	4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent stellen Feinkostartikel manuell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie.	4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.2.1	1-2	x	x	Belegte und gefüllte Brote herstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Brotaufstriche sowie belegte und gefüllte Brote gemäss betrieblichen Vorgaben her.  Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht.	
4.2.2	1-2	x		Sulzartikel herstellen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Sulzartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.  Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht.	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.2.3	1-2	x		Blätterteigartikel herstellen (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent stellen Blätterteig, Brotteig und Pastetenteigartikel gemäss betrieblichen Vorgaben her.</p> <p>Sie präsentieren die Erzeugnisse ansprechend und kundengerecht.</p>	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						
<b>Lerndokumentation</b> „4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren“ erarbeitet.  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen 			
	1	2	3	4
<b>4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)	4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten  Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent gestalten die Theke und die Verkaufsräumlichkeiten verkaufsfördernd gemäss den betrieblichen Vorgaben.	4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.3.1	1-2	x	x	Verkaufsplatten herrichten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent richten Tages-, Angebots- oder Aktionsplatten für das Verkaufsbuffet her.  Sie führen die Produkte auf Preisschildern auf und platzieren deren Preis korrekt.	
4.3.2	1-2	x	x	Verkaufsfördernde Massnahmen umsetzen (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet nach Vorgaben gezielt ein.	
<b>Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):</b>						
<b>Bemerkungen</b>						



Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen			
	1	2	3	4
<p style="text-align: center;">↓</p> <p><b>4 Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen</b> (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf)</p>	4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren	4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten	<p>4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten</p> <p>Die Fleischfachassistentin und der Fleischfachassistent beraten die Kunden, verkaufen ihnen die gewünschten Produkte und können Kundenaufträge gemäss Vorgaben bearbeiten.</p>

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.4.1	1-2	x	x	Produkte nach Kundenwunsch produzieren (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent produzieren Fleisch und Fleischerzeugnisse entsprechend den Kundenbedürfnissen in effizienter Weise.	
4.4.2	1-2	x		Sich korrekt verhalten (K3)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent achten bei ihrem Umgang mit Kunden, Mitarbeitenden und Vorgesetzten auf die folgenden Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Augenkontakt</li> <li>- Gepflegtes Äusseres</li> <li>- Angenehme Umgangsformen</li> <li>- Einheitliche Präsentation</li> </ul>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.4.3	1-2	x	x	Verkaufen und Kunden beraten (K5)	<p>Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend.</p> <p>Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kunden freundlich empfangen</li> <li>- Kundenbedürfnisse analysieren</li> <li>- Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen</li> <li>- Zusatzverkäufe vorschlagen</li> <li>- Auf mögliche Kundeneinwände eingehen</li> <li>- Beratung abschliessen</li> <li>- Verkauf abschliessen</li> <li>- Kunden verabschieden</li> </ul> <p>Dabei beachten sie die betriebsüblichen Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualitäts- und Systemstandards sowie das Angebot</li> <li>- Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen</li> <li>- Herkunft und Labels (Bio, IP, Demeter, fidelio, MSC, ASC u.a.)</li> <li>- Korrekte und richtige Bezeichnung</li> <li>- Qualitätsmerkmale</li> <li>- Zubereitung und Verarbeitung</li> <li>- Verpackung und Haltbarkeit</li> <li>- Menüplanung</li> <li>- saisonale Trends und Zusatzartikel.</li> </ul> <p>Sie setzen die Instrumente der Kundenbindung gezielt ein.</p>	

Nr.	LJ	BFS	üK	Leistungsziele Betrieb	Bedeutung für das Berufsfeld, didaktische Hinweise, Tätigkeit	Leistungsziel erreicht / Bestätigung Berufsbildner / Datum
4.4.4	1-2			Kunden beraten (K3)	Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent geben Kunden bezüglich Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung der Produkte fachgerecht Auskunft.	
Leistungsziel nicht erreicht - Begründung und Massnahmen (Datum und Visum):						
Bemerkungen						
<b>Lerndokumentation</b> „4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten und 4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten“ erarbeitet.  <b>Bestätigung Berufsbildner / Datum</b>						

