

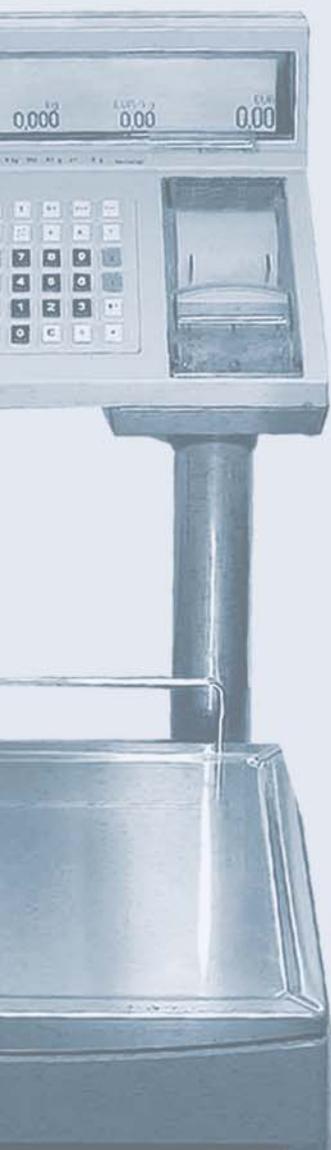
www.zdh.de
www.zwh.de

Projektinformation

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS
ZENTRALSTELLE FÜR DIE WEITERBILDUNG IM HANDWERK

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

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 by ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk, geprüfte Fassung 2010

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 schulumüde 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 Lebensmittelhandwerk

1. Übersicht über die Qualifizierungsbausteine

Die vorliegenden Qualifizierungsbausteine basieren aufgrund der neuen Ausbildungsverordnung von März 2006.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Qualifizierungsbaustein: | Warenangebot und Umgang mit Kunden |
| 2. Qualifizierungsbaustein: | Warenlagerung und Warenpräsentation |
| 3. Qualifizierungsbaustein: | Bäckerei: Warenzubereitung |
| 4. Qualifizierungsbaustein: | Konditorei: Warenzubereitung |
| 5. Qualifizierungsbaustein: | Fleischerei: Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten |
| 6. 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 Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2 Grundlegende Arbeiten		
4.2.1	Mitwirken beim Herrichten, Auszeichnen und Servieren von Waren	<p>I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen</p> <p>I 15 (§5 Nr. 15) b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen c) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen</p> <p>I 9 (§ 5 Nr. 9) e) Erzeugnisse anrichten und servieren g) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden</p>
4.2.2	Mitwirken beim Beraten und Bedienen von Kunden	<p>I 9 (§ 5 Nr. 9) b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten c) Kundenkontakte herstellen, Kundenwünsche erfragen d) Verkaufshandlungen und Aushändigungsge- spräche durchführen</p> <p>I 16 (§5 Nr. 16) a) Produktarten unterscheiden und erläutern b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen</p> <p>I 12 (§ 5 Nr. 12) b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen c) Kassensysteme bedienen</p>
4.2.3	Mitwirken beim Verpacken und Aushändigen der Ware	<p>I 14 (§ 5 Nr. 14) a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig machen</p>
4.2.4	Mitwirken beim Fördern des Verkaufs	<p>I 14 (§ 5 Nr. 14) a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig verpacken</p> <p>I 13 (§ 5 Nr. 13) a) Werbemittel und Werbeträger auswählen b) Werbemittel erstellen und einsetzen</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

Warenlagerung und Warenpräsentation

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Lagern und Kontrollieren der Ware	<p>I 11 (§ 5 Nr. 11)</p> <p>a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige</p> <p>Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden</p> <p>c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern</p> <p>I 8 (§ 5 Nr. 8)</p> <p>d) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen f) qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden</p>
4.2.2	Mitwirken beim Präsentieren und Dekorieren der Ware	<p>I 15 (§5 Nr. 15)</p> <p>a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen</p> <p>I 9 (§ 5 Nr. 9)</p> <p>e) Erzeugnisse anrichten und servieren g) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden</p>
4.2.3	Mitwirken beim Verpacken der Ware	<p>I 16 (§5 Nr. 16)</p> <p>d) Produkte aufschneiden und verpacken</p> <p>I 14 (§ 5 Nr. 14)</p> <p>a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig machen</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

Bäckerei: Warenzubereitung

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Zubereiten und Herrichten von Bäckereiprodukten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

140 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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Zubereiten von Produkten	II A 1 (§ 5 Nr. 16) e) Schlagsahne herstellen und verarbeiten i) Backwaren mit Obst belegen, Überzug aufbringen k) Gärvorgänge überwachen und steuern l) Erzeugnisse abbacken
4.2.2	Mitwirken beim Herrichten der Waren	II A 1 (§ 5 Nr. 16) d) Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden f) Dauergebäck lagern, Dauergebäck verpacken
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten	I 17 (§ 5 Nr. 17) b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren II A 1 (§ 5 Nr. 16) g) 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

(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

Konditorei: Warenzubereitung

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Zubereiten und Herrichten von Konditoreiprodukten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

140 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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Zubereiten von Produkten	II B 1 (§ 5 Nr. 16) b) Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen g) Schlagsahne herstellen und verarbeiten
4.2.2	Mitwirken beim Herrichten der Waren	II B 1 (§ 5 Nr. 16) c) Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck anrichten h) Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichten j) Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladeariationen, anrichten k) Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereiten
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten	II B 2 (§ 5 Nr. 17) d) Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellen

* 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

Fleischerei: Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zutaten, Fleisch und Fleischprodukten	I 11 (§5 Nr. 11) a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen II C 1 (§ 5 Nr. 16) b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilen und Fleischerzeugnissen erläutern j) Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren
4.2.2	Mitwirken beim maschinellen Herstellen von Hackfleisch	II C 1 (§ 5 Nr. 16) a) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Zuschneiden des ladenfertig zerlegten Fleisches nach Verwendungszweck (z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten)	II C 1 (§ 5 Nr. 16) e) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten
4.2.4	Mitwirken beim Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Fleischgerichten	II C 1 (§ 5 Nr. 16) f) küchenfertige Erzeugnisse herstellen

* 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

Fleischerei: Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Fachverkäufer / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, 31. März 2006, BGBl. I Nr. 15 vom 07.04.2006

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 3 (§ 5 Nr. 3) b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten I 4 (§ 5 Nr. 4) b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
4.1.2	Ausführen von Hygienemaßnahmen sowie lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften	I 6 (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden
4.1.3	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen

4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten, Zutaten sowie Beilagen	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern II C. 1 (§ 5 Nr. 16) b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläutern
4.2.2	Mitwirken beim Zubereiten von Braten und Fleischgerichten	II C. 1 (§ 5 Nr. 16) e) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten f) küchenfertige Erzeugnisse herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen, Anrichten und Dekorieren von Salaten	I 17 (§5 Nr. 17) a) Salatvariationen herstellen
4.2.4	Mitwirken beim Herrichten und Präsentieren von Aufschnittplatten	II C. 1 (§ 5 Nr. 16) g) Aufschnittplatten, Braten- und Buffetplatten herrichten und garnieren

* 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.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Warenangebot und Umgang mit Kunden

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Herrichten, Auszeichnen und Servieren von Waren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Beraten und Bedienen von Kunden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Verpacken und Aushändigen der Ware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Fördern des Verkaufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Warenlagerung und Warenpräsentation

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Lagern und Kontrollieren der Ware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Präsentieren und Dekorieren der Ware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Verpacken der Ware	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Bäckerei: Warenzubereitung

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Zubereiten von Produkten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herrichten der Waren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Bäckerei/Konditorei: Warezubereitung

von

bis

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Zubereiten von Produkten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herrichten der Waren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Fleischerei: Herstellen von küchenfertigen Fleischerzeugnissen und Fleischgerichten

von _____ bis _____

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung ¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Zutaten, Fleisch und Fleischprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim maschinellen Herstellen von Hackfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Zuschneiden des ladenfertig zerlegten Fleisches nach Verwendungszweck (z.B. für Schnitzel, Gulasch und Braten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen und Fleischgerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum:

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.

Differenzierte Beurteilung der vermittelten Tätigkeiten

Frau /Herr

hat im Rahmen der Teilnahme an dem Qualifizierungsbaustein:

Fleischerei: Herstellen von verzehrfertigen Speisen und Salaten

von _____ bis _____

die im Qualifizierungsbild dargestellten Tätigkeiten erlernt und dabei das im Folgenden angegebene Qualifikationsniveau erreicht

Tätigkeiten	Qualifikationsbeurteilung¹ Der Teilnehmer kann die beschriebene Tätigkeit wie folgt ausführen:		
	selbstständig	mit Hilfestellung	nicht
- Mitwirken beim Bereitstellen und Lagern von Fleisch und Fleischprodukten, Zutaten sowie Beilagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Zubereiten von Braten und Fleischgerichten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herstellen, Anrichten und Dekorieren von Salaten und Sülzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Mitwirken beim Herrichten und Präsentieren von Aufschnittplatten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Datum: _____

Unterschrift(en).....

.....

Betrieb, Träger oder sonstiger Anbieter
der Berufsausbildungsvorbereitung

¹ Im Zeugnis sollte folgende Gesamtbeurteilung gegeben werden:

- „mit gutem Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „selbstständig“ angegeben sind
- „mit Erfolg“, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „mit Hilfestellung“ angegeben sind

Eine Teilnahmebescheinigung ohne Erfolgsangabe sollte gegeben werden, wenn über die Hälfte der Kreuze bei „nicht“ angegeben sind.