



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

für

**Fleischfachfrau / Fleischfachmann mit eidgenössischem
Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

und

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



Version: 1

Herausgeber und Bezugsquelle:

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

Inhaltsverzeichnis

1. Ziel und Zweck des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse
2. Informationen für die Leiterinnen und Leiter sowie Berufsbildnerinnen und Berufsbildner der überbetrieblichen Kurse
3. Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

1. Ziel und Zweck des Ausbildungsprogramms für die überbetrieblichen Kurse

Einleitung

Ziel dieses Ausbildungsprogrammes ist die leichtere Vermittlung der üK-Inhalte. Es dient den Leiterinnen und Leitern sowie den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern als Hilfsmittel zur systematischen Einführung der Lernenden in ihren Beruf. Zudem bildet es die Grundlage für die Erarbeitung der regionalen Kursprogramme.

Das vorliegende Dokument basiert auf dem Bildungsplan. Dieser gibt eine Gesamtübersicht über die Leistungsziele, die an den drei Lernorten - Berufsfachschule, Lehrbetrieb, überbetriebliche Kurse - vermittelt werden.

Das Ausbildungsprogramm definiert keine bis ins Detail festgelegten Lerninhalte, sondern gibt den Verantwortlichen bewusst einen Spielraum, um die grundlegenden Fertigkeiten praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln.

Ziel der beruflichen Grundbildung ist, dass die Berufsleute handlungsfähig sind. Daher spricht man von Handlungskompetenz. Sie bildet sozusagen das Dach der Teilkompetenzen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz. Kompetenz ist individuell und bedeutet die Fähigkeit, sich in einer Situation richtig zu verhalten, eine Aufgabe selbstständig anzugehen, die geforderte Leistung zu erbringen und auch mit den Menschen, die man im Beruf trifft, richtig umzugehen. In jedem Beruf werden spezifische Anforderungen an die Handlungskompetenzen gestellt. Dies geschieht vor allem in der Praxis im Lehrbetrieb, aber auch in den überbetrieblichen Kursen.

Die überbetrieblichen Kurse haben den Zweck, die Lernenden in die grundlegenden Fertigkeiten des Berufes einzuführen und sie auf die weitere Ausbildung im Lehrbetrieb vorzubereiten. Zudem werden sie in den Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Die überbetrieblichen Kurse unterstützen die betriebliche Praxis. So sollen im Lehrbetrieb die in den Kursen erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Haltungen möglichst selbstständig geübt, gefestigt und vertieft werden.

2. Informationen für die Leiterinnen und Leiter sowie Berufsbildnerinnen und Berufsbildner der überbetrieblichen Kurse

Aufbau des Ausbildungsprogramms

Die Leistungsziele der überbetrieblichen Kurse basieren auf den Grundlagen des Bildungsplans. Die Strukturierung und Vermittlung der Inhalte soll gemäss den nachfolgenden Unterlagen erfolgen. Die überbetrieblichen Kurse nehmen eine wichtige Rolle in der Lernortkoordination ein. Zudem werden die spezifischen Inhalte der Fachrichtungen bzw. Schwerpunkte berücksichtigt.

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Leistungen der Lernenden werden pro Kurs in Form eines Kompetenznachweises mit Prädikaten dokumentiert.

3. Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Zweck

Der Kompetenznachweis ist die schriftliche Rückmeldung an die Lernende bzw. den Lernenden und den Lehrbetrieb über den Stand in Bezug auf den Aufbau der Handlungskompetenzen. Er dient dem Betrieb auch als Standortbestimmungs- und Verbesserungsinstrument (Bildungsbericht, allfällige Fördermassnahmen).

Prädikate

Für die Beurteilung der Leistungen stehen folgende Prädikate zur Auswahl:

- sehr gut
- gut
- genügend
- ungenügend
- schlecht
- sehr schlecht / nicht ausgeführt

Anwendung und Umsetzung

- Im überbetrieblichen Kurs werden Handlungskompetenzen gezielt aufgebaut und überprüft.
- Im überbetrieblichen Kurs werden praktische Fähigkeiten und Fertigkeiten bewertet.
- Die Anforderungen und Bewertungskriterien pro Kurs sind von Seiten der üK- Verantwortlichen geklärt und den Lernenden kommuniziert.

Ausbildungsprogramm üK: Fleischfachmann/Fleischfachfrau EFZ "Feinkost und Veredelung"

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 1.Tag	x	x	x	Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kurs-/Tagesziele				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.	Beamer / Flipchart	01:30	09:30
ük1 1.Tag	x	x	x	Lerntechniken			Jede Lernperson hat eine eigene Lerndokumentation vorbereitet und digital zur Verfügung	Elektronische Übermittlung oder Datenträger	Dimensions-tabelle abgeben	01:00	11:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Persönliche Hygiene	2.2.1	Persönliche Hygiene anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	Jeder Lernende ist in der Lage, die persönliche Hygiene zu erklären und anzuwenden: - Händewaschen - Körperhygiene - Kleiderhygiene - Verhalten bei Krankheit oder Unfall - etc.	Frontalunterricht, Lehrgespräche	Vortrag Halag / UV-Lichtkasten mit Flüssigkeit	01:00	13:00
ük1 1.Tag	x	x	x	PSA Abgabe			Jeder lernender Hat seine PSA Ausrüstung	Materialausgabe mit Laufblatt	Material-strasse	01:00	14:00
ük1 1.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Abgabe der Sicherheitskoffer und Einstellen der Gurten an Schürze und Handschuh, Messer (Zustand, Schleifen), Handsäge, Haubeil	FO Schleifmaschine mit 1 Messer Sicherheitskoffer SW Brust für Demo Sticheschutz-Geflecht	00:45	15:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:15	15:45
ük1 1.Tag	x	x	x	Rechtliche Grundlagen	2.3.9	Gesetzliche Vorgaben aufzeigen und anwenden Fleischfachleute wenden die gesetzlichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)	A) Anhand der gesetzlichen Vorgaben benennen die Lernenden ihre Aufgaben und Pflichten bzw. die der Berufsbildner B) Fleischfachleute setzen ihre Kenntnisse über die rechtlichen Grundlagen um	Frontalunterricht / Lehrgespräche	PPT, SUVA Broschüre, Film	01:00	16:00
ük1 1.Tag	x	x	x	Ende Tag 1							17:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Umweltschutz: korrekte Anwendung von Hilfsmaterialien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie man eine korrekte Abfalltrennung umsetzt B) Jeder Lernende kann abschätzen, was passiert, wenn man verschiedene Reinigungsmittel miteinander mischt C) Jeder Lernende erkennt mögliche Gefahren bei der Lagerhaltung von Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel, Salpeter etc.) D) Der Lernende beschreibt, wie die Verkehrs- bzw. Transportmittel korrekt benutzt werden	Reinigungsmittel, Schmieröl, Kleinmaterial, Demonstration von Chlorgaswirkung unter strengen Sicherheitsvorkehrungen	FO, Säure und Lauge zum Mischen, Schutzbrille	00:15	08:10
ük1 2.Tag	x	x	x	Effizienter Maschinenpark	2.5.3	Energieeffizienten Maschinenpark beschreiben Fleischfachleute beschreiben einen energieeffizienten Maschinenpark anhand eines optimalen bzw. vorbildlichen Beispiels. (K2)	A) Fleischfachleute begründen, warum es wichtig ist, einen möglichst energieeffizienten Maschinenpark zu führen B) Fleischfachleute erläutern mögliche Anpassungsmöglichkeiten	Maschinenparkbeurteilung	Maschinenpark	00:15	08:25
ük1 2.Tag	x	x	x	Kühlkette	2.2	Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.	A) Jeder schreibt, in welchen Temperaturbereichen wir uns bewegen, auf B) Jeder zählt die Problematik des mikrobiellen Wachstums auf	Lernende führen während des üK periodische Dokumentationen zu ihnen zugewiesenen Temperaturmesspunkten separate PPT für Mibi-Wachstum	Doku-Tabellen, LGV-Temperaturen und Mibi-Wachstumsgrafik Elpro-Zugriff	00:50	08:40
ük1 2.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:15	09:30
ük1 2.Tag	x	x	x	Lebensmittelsicherheit	2.2	Handlungskompetenz 2.2: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen Fleischfachleute stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.	A) Jeder schreibt, in welchen Temperaturbereichen wir uns bewegen, auf B) Jeder zählt die Problematik des mikrobiellen Wachstums auf	Abklatschproben zum Ausbrüten		00:30	09:45
ük1 2.Tag	x	x	x	persönliche Kompetenzen			Jeder Lernende erkennt seine persönliche Kompetenz nach Ende der Lernzeit und seinen eigenen Lerntypen	Plenardiskussion	Dimensionstabelle anschauen	00:30	10:15
ük1 2.Tag	x	x	x	Entsorgung: korrekte Entsorgung aller anfallenden Abfälle und Nebenprodukte	2.4.1	Entsorgungskanäle und Weiterverarbeitungswege nennen Fleischfachleute nennen und nutzen die korrekten Entsorgungs- und Weiterverarbeitungswege. (K1)	A) Jeder Lernende benennt, welche tierischen Nebenprodukte anfallen und zählt den weiteren Verwendungszweck auf	Korrekte Trennung aller anfallenden Abfälle und Nebenprodukte und deren Verwendung (komb. mit Leistungsziel 1.1.1.1)		00:30	10:45
ük1 2.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	11:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Rohmaterial-Standardisierung	1.2.6	Rohmaterialstandardisierung durchführen Fleischfachleute bestimmen für die Fleischabschnitte die Standardisierung. Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu. (K3)	A) Jeder weiss die einzelnen Standardisierungskategorien zu unterscheiden B) Fleischfachleute bestimmen für die Fleischanschnitte die Standardisierung C) Sie verwenden die Fleischanschnitte für die entsprechende Weiterverarbeitung D) Der Lernende hinterfragt, welche Standardisierung die beste für sein jeweiliges Produkt ist	Frontalunterricht	Lehrbuch, Beamer	00:35	11:25
ük1 2.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Betriebshygiene	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:30	13:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Ausbeinen: Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Praktische Arbeit an Schweins- oder Kalbsbrust und Schweins- oder Kalbsschulter		01:00	13:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 2.Tag	x	x	x	Fleischqualität	1.2.8	Fleischqualität bestimmen Fleischfachleute bestimmen die Fleischqualität anhand der folgenden Parameter: - Fleischfarbe - PSE - DFD - Ausmastgrad (K2)	A) Anhand der ausgebeinten Teilstücke wird Folgendes bestimmt: Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad B) Fleischfachleute sind in der Lage, bei Abweichungen des Rohmaterials die nötigen Schritte anzuordnen C) Fleischfachleute können die Lagerdauer der jeweiligen Teilstücke und Tierarten erläutern	Lehrgespräch	Fleisch auf Tisch, Bilder von R1-5	00:30	14:30
ük1 2.Tag	x	x	x	Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit	Praktische Reinigung der Arbeitsplätze Zerlegerei mit Kurzpause nach Einschäumen		02:00	15:00
ük1 2.Tag	x	x	x	Ende Tag 2							17:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:10	8:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Fleischerzeugnisse: Fleischteilbenennung und Verwendung	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung. (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Alle Komponenten sind vorbereitet		00:40	8:10

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 3.Tag	x	x	x	Verkaufspreise berechnen	1.6.5	Verkaufspreise berechnen Fleischfachleute berechnen auf der Grundlage praktischer Beispiele die Verkaufspreise von Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnissen. (K3)	A) Fleischfachleute kennen die Grundlagen einer Produkteberechnung B) Fleischfachleute wenden die Grundlagen der Produkteberechnung korrekt an C) Fleischfachleute berechnen für das jeweilige Produkt einen realistischen Verkaufspreis		Kalkulationsvorlage	00:10	8:50
ük1 3.Tag	x	x	x	Ressourcen: sparsames Anwenden der Ressourcen Maschinenpark	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie man eine korrekte Abfalltrennung umsetzt B) Jeder Lernende kann abschätzen, was passiert, wenn man verschiedene Reinigungsmittel miteinander mischt C) Jeder Lernende erkennt mögliche Gefahren bei der Lagerhaltung von Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel, Salpeter etc.) D) Der Lernende beschreibt, wie die Verkehrs- bzw. Transportmittel korrekt benutzt werden	Strom, Wasser, Abfälle, Reinigungsmittel, Verbrauchsmaterial		01:00	9:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:15	10:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Lagerung	2.5.1	Lagerung erklären Fleischfachleute beschreiben Energieeffizienzmassnahmen bei der Lagerung und Reifung von Fleisch und Fleischerzeugnissen anhand von Beispielen. (K2)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie die Lagerbewirtschaftung der Hilfsmittel (Gewürze, Zusatzstoffe etc.) angewandt wird B) Jeder Lernende erklärt, wie und wie lange die jeweiligen Fleischarten gelagert werden			01:00	10:15
ük1 3.Tag	x	x	x	Chemikalien	2.4.2	Grundsätze anwenden Fleischfachleute setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)	A) Jeder Lernende beschreibt, wie man eine korrekte Abfalltrennung umsetzt B) Jeder Lernende kann abschätzen, was passiert, wenn man verschiedene Reinigungsmittel miteinander mischt C) Jeder Lernende erkennt mögliche Gefahren bei der Lagerhaltung von Chemikalien (z.B. Reinigungsmittel, Salpeter etc.) D) Der Lernende beschreibt, wie die Verkehrs- bzw. Transportmittel korrekt benutzt werden	Einsatz von Auffangwannen, Schutzbrillen, Augenduschen	Sicherheitsdatenblätter	00:45	11:15
ük1 3.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Thermische Prozesse	1.5.4	Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme wählen Fleischfachleute wählen die richtigen Pasteurisations- und Sterilisationsprogramme und erklären Sinn und Zweck der Programme. (K3)	A) Jeder Lernende listet auf, warum man die thermischen Prozesse überwachen muss B) Fleischfachleute kennen den Unterschied zwischen Temperieren, Pasteurisieren und Sterilisieren	Praxisbeispiele mit Dokumentation		01:00	13:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 3.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Demo Brätherstellung	1.3	Handlungskompetenz 1.3: Brät und Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben und Rezepten her. Sie setzen die entsprechenden Gewürze und Zusatzstoffe ein und begründen die Prozessparameter wie beispielsweise die Temperaturführung.		Herstellung und Demonstration von einem feinem Brät		00:50	14:10
ük1 3.Tag	x	x	x	Berufsbildung	2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)	A) Jeder Lernende nennt die relevanten Dokumente der Berufslehre B) Jeder Lernende nennt die Personen, an die er sich wenden kann, falls Probleme auftauchen	Anlaufstellen der Lernenden aufzeigen: > Ausbilder im Betrieb > Berufsfachschullehrer > Kantonales Berufsbildungsamt Nachtragen der Lerndokumentation		01:00	15:00
ük1 3.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Abgabe der Aufgabe für den 4. üK-Tag		01:00	16:00
ük1 3.Tag	x	x	x	Ende Tag 3							17:00
ük1 4.Tag	x	x	x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük1 4.Tag	x	x	x	SGA Grundsätze: SGA Maschinen	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Theoretisch vor Ort an Blitz, Scheffel, Füller, Kochkessel, Steaker, Hochbahn, Paletten		01:50	8:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	10:05
ük1 4.Tag	x	x	x	SGA Erste Hilfe	2.3.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit erklären Fleischfachleute erklären die Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes wie: - Umgang mit Messern und PSA (Sicherheitskoffer) - Körperschonender Umgang mit Lasten, Arbeiten in kalter Umgebung oder mit kalten Medien - Arbeitssicherheit (EKAS-Branchenlösung Nr. 17) und wenden diese gemäss Vorgaben an. (K3)	A) Jeder Lernende ist mit der eigenen PSA (Stechschutzhandschuh etc.) ausgerüstet und erklärt wie er die PSA sauber und einsatzbereit hält. B) Jeder Lernende wendet seine PSA korrekt an C) Jeder Lernende gibt an, wie er sich bei einem Unfall verhalten muss (kühlen, bandagieren, melden etc.)	Mit Einbezug des Leistungsziels 1.7.4.1 Wiederholung und Auffrischung	Bandagen usw.	01:50	10:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:05
ük1 4.Tag	x	x	x	Persönlichkeitsentwicklung			Jeder Lernende weiss dass er die Fleischbranche und den eigenen Betrieb präsentiert	Plenumsdiskussion		00:35	13:05
ük1 4.Tag	x	x	x	Verpacken	1.6.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3)	A) Fleischfachleute nennen verschiedene Verpackungsarten und wenden sie produktgerecht an	Sigelrand- oder Schrumpfbeutel oder Skin und Atmos in Vac-Kammermaschine oder Schalensigler		00:50	13:40
ük1 4.Tag	x	x	x	Pause / Erholung						00:10	14:30
ük1 4.Tag	x	x	x	Lernkontrolle SGA			Überprüfen des Wissens	Schriftlich, Einzelarbeit	Fragebogen	00:35	14:40
ük1 4.Tag	x	x	x	Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK	FO	00:20	15:15
ük1 4.Tag	x	x	x	Schluss üK							15:35

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag			x	Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kursziele Veredelung				Gegenseitiges Vorstellen, Kursprogramm. Alle kennen einander. Alle kennen die Ausbilder.		00:30	9:30
ük2 1. Tag			x	Lerndokumentation & Bildungsbericht	2.1.7	Dokumente der Berufsbildung beschreiben Fleischfachleute nennen die für die Berufslehre relevanten Dokumente wie: • Bildungsplan • Qualifikationsprofil • Leistungsziele • Ansprechpersonen (K2)	A) Jeder Lernende nennt die relevanten Dokumente der Berufslehre B) Jeder Lernende nennt die Personen, an die er sich wenden kann, falls Probleme auftauchen	Visuelle Kontrolle dokumentiert	TN-Liste	00:20	10:00
ük2 1. Tag			x	Wurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Theoretische Grundkenntnisse der Wurstproduktion	FO	00:25	10:20
ük2 1. Tag			x	Wurstwaren	1.3.2	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Kutter-, Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen	Theoretische Grundkenntnisse der Wurstproduktion	FO	00:25	10:45

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag			x	Roh- und Kochpökelfleischwaren	1.4.1	Pökelfleisch herstellen Fleischfachleute stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelfleischwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Kennen von Roh- und Kochpökelfleischwaren		00:25	11:10
ük2 1. Tag			x	Roh- und Kochpökelfleischwaren	1.4.2	Gewürze und Zusatzstoffe verarbeiten Fleischfachleute verarbeiten Gewürze und Zusatzstoffe wie Umröte-, Umrötehilfs- und Konservierungsmittel gemäss ihren Eigenschaften und den betrieblichen Vorgaben. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Eigenschaften von Gewürzen und Zusatzstoffen B) Fleischfachleute stellen nach einer vorgegebenen Rezeptur selbständig die Gewürze und Zusatzstoffe bereit C) Fleischfachleute fügen die Zusatzstoffe gemäss ihren Eigenschaften den Produkten zu D) Fleischfachleute können einfache Fehlprodukte analysieren und mögliche Korrekturen nennen (K4)	Kennen von Roh- und Kochpökelfleischwaren	FO	00:25	11:35
ük2 1. Tag			x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 1. Tag			x	Wurstwaren praktisch	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Praktische Demonstration von Salami und geräucherter Brühwurst		02:00	13:00
ük2 1. Tag			x	Pause / Erholung						00:15	15:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 1. Tag			x	Pökelwaren praktisch	1.4.1	Pökelwaren herstellen Fleischfachleute stellen aus den folgenden Pökelerzeugnisgruppen ausgewählte Produkte gemäss Vorgaben her: - Rohschinken - Kochschinken - Speck - Trockenfleisch - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Pökelwaren B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit denen im üK vorhandenen Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Mostbröckli - Rohessspeck - Kochschinken und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer einfachen 5 Sinnes-Degustation die Qualität der hergestellten Produkte eruieren	Praktische Demonstration von je 1 Roh- und Kochpökelware		01:15	15:15
ük2 1. Tag			x	Kochwurstwaren	1.3.1	Wurstwaren herstellen Fleischfachleute stellen Wurstwaren bzw. regional bedeutsame Produkte und Spezialitäten fachgerecht her. (K3)	A) Fleischfachleute erklären theoretisch die Herstellung landesüblicher Wurstwaren im Bereich von Brüh-, Roh- & Kochwurst B) Fleischfachleute stellen gemäss Vorgaben folgende Produkte mit den im üK eingesetzten Maschinen und Rezepturen selbständig her: - Bratwurst - Cervelat - Terrinen - Luganighe - Salami - Saucissons und erklären die Weiterverarbeitung C) Fleischfachleute können anhand einer 5 Sinnes-Degustation die Qualität der Wurstwaren eruieren	Herstellen von Farce, Terrinen und Pasteten		01:30	16:30
ük2 1. Tag			x	Ende Tag 1							18:00
ük2 2. Tag			x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük2 2. Tag			x	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung. (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Theoretisch	FO	00:30	8:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag			x	küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen	5.1.3	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen mindestens 8 Artikel der folgenden Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse für den Verkauf gemäss Vorgaben her: - Fleischvögel - Spiessli - Brät Artikel (z.B. Adrio, Emmentalerschnitzel) - Hackfleischartikeln (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachleute können landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte herstellen C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt D) Fleischfachleute können die hergestellten Artikel ansprechend für den Verkauf herrichten E) Fleischfachleute erklären die Zubereitung und kennen die Garzeiten der jeweiligen Produkte	Theoretisch		00:15	8:45
ük2 2. Tag			x	küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen	1.5.3	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und erstellen eine Verkaufspreisberechnung. (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachleute stellen landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte her C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt E) Fleischfachleute können die Zubereitung der hergestellten Produkte erklären	Praktisch	FO	01:15	9:00
ük2 2. Tag			x	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen	5.1.3	Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse herstellen Fleischfachleute stellen mindestens 8 Artikel der folgenden Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse für den Verkauf gemäss Vorgaben her: - Fleischvögel - Spiessli - Brät Artikel (z.B. Adrio, Emmentalerschnitzel) - Hackfleischartikeln (z.B. Hamburger, Hackbraten, Cevapcici) - Cordon Bleu - Panierte Artikel - Regionale Spezialitäten (K3)	A) Jeder Lernende stellt ein küchenfertiges Erzeugnis her (z.B. Fleischvogel) und kann die Eigenschaften davon aufzählen B) Fleischfachleute können landesübliche küchen-, pfannen- & tischfertige Produkte herstellen C) Die hergestellten Artikel werden in die richtige Kategorie eingeteilt D) Fleischfachleute können die hergestellten Artikel ansprechend für den Verkauf herrichten E) Fleischfachleute erklären die Zubereitung und kennen die Garzeiten der jeweiligen Produkte	Praktisch	FO	00:15	10:15
ük2 2. Tag			x	Pause / Erholung						00:15	10:30

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 2. Tag			x	Kochen theoretisch	1.5.2	Produkte und Fleisch garen Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 6 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)	A) Lernende können mindestens 8 GZA aufzählen und erklären B) Lernende wenden die passende GZA des jeweiligen Kochgutes an C) Zur passenden GZA werden die Zutaten der Ernährungspyramide beachtet	Theorie	FO	01:15	10:45
ük2 2. Tag			x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük2 2. Tag			x	Deklaration	1.6.3	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse kennzeichnen und deklarieren Fleischfachleute kennzeichnen und deklarieren Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse gemäss den Vorgaben und rechtlichen Vorschriften.	A) Fleischfachleute nennen Bestandteile einer Etikette B) Fleischfachleute können eine einfache Etikette kreieren C) Fleischfachleute nennen die gängigsten allergenen Stoffe, die im Fleischfachgeschäft vorkommen	Theorie, Lehrgespräche Deklaration / Grundzubereitungsarten werden in zwei Gruppen alternierend geführt	PPT Deklaration	02:00	13:00
ük2 2. Tag			x	Pause / Erholung						00:30	15:00
ük2 2. Tag			x	Kochen	1.5.2	Produkte und Fleisch garen Fleischfachleute garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit mindestens 6 Garmethoden. Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse der Ernährungslehre. (K3)	A) Lernende können mindestens 8 GZA aufzählen und erklären B) Lernende wenden die passende GZA des jeweiligen Kochgutes an C) Zur passenden GZA werden die Zutaten der Ernährungspyramide beachtet	Praktisch, Anwendung aller Grundzubereitungsarten Deklaration / Grundzubereitungsarten werden in zwei Gruppen alternierend geführt	Kochfelder und Fleisch gemäss Vorbereitungsliste	02:05	15:30
ük2 2. Tag			x	Reinigung	2.2.5	Gute Herstellungspraxis anwenden Fleischfachleute wenden die Grundsätze der Betriebs- und Produkthehygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)	A) Jeder nennt, was vor der Arbeit im Bereich der Betriebshygiene nötig ist B) Jeder zählt die Massnahmen auf, die nach den Arbeiten im Bereich Betriebshygiene (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Unterhalt etc.) angewandt werden C) Jeder wendet die Vorgaben im Bereich üK der Betriebs- & Produkthehygiene korrekt an D) Fleischfachleute wissen & erklären den Unterschied zwischen CP & CCP E) Fleischfachleute kennen Massnahmen bei Abweichungen F) Jeder Lernende erklärt den Zusammenhang zwischen der Überwachung der thermischen Prozesse und der Lebensmittelsicherheit			00:25	17:35
ük2 2. Tag			x	Ende Tag 2							18:00
ük2 3. Tag			x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük2 3. Tag			x	Verpackung	1.6.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3)	A) Fleischfachleute nennen verschiedene Verpackungsarten und wenden sie produktgerecht an	Sigelrand- oder Schrumpfbeutel oder Skin und Atmos in Vac-Kammermaschine oder Schalensigler		01:00	8:15
ük2 3. Tag			x	Plattenlegen	5.1.1	Platten herrichten Fleischfachleute stellen Fondue- und Aufschnittplatten her und erläutern die Merkmale und Besonderheiten. Sie ergänzen sie mit saisonalem Gemüse, Früchten u.a. zu einem vollwertigen Menü. (K3)	A) Fleischfachleute kennen & wenden die Grundsätze einer Fleischplatte an B) Fleischfachleute kennen & wenden mindestens 4 Legetechniken an C) Fleischfachleute können die passende Garnitur für die jeweiligen Fleischplatten bereitstellen D) Fleischfachleute wenden die Mengenberechnung fachgerecht an E) Fleischfachleute können eine Kalkulation der Platten vornehmen	Zuerst werden anhand der Theorie die Grundsätze erlernt. Danach wird das Gelernte praktisch angewandt. Dabei werden zuerst die Legetechniken geübt und anschliessend wird nach Vorgabe einfacher Aufträge je eine Platte gelegt.	FO	02:00	9:15
ük2 3. Tag			x	Traiteur	5.2	Handlungskompetenz 5.2: Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren Fleischfachleute stellen Feinkostartikel manuell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie	0	Theorie	PPT Traiteur	00:45	11:15
ük2 3. Tag			x	Mittagessen / Stärkung					FO	01:00	12:00
ük2 3. Tag			x	Traiteur	5.2.1	Traiteurartikel herstellen Fleischfachleute stellen mindestens 6 der folgenden Traiteurartikel fachgerecht her: - Belegte Brote - Salate - Sulze - Saucen - Dips - Marinaden - Teigartikeln - Kalte Braten (K3)	A) Fleischfachleute kennen & wenden die Grundsätze des Traiteurs an B) Fleischfachleute wissen um die Wichtigkeit des Mise en Place für die jeweiligen Arbeiten C) Fleischfachleute wenden die GHP des Traiteurs fachgerecht an D) Fleischfachleute kennen mögliche Gefahren und Risiken von unbehandelten Traiteurartikeln	Gruppenarbeit mit verschiedenen Aufträgen. Jede Gruppe stellt ihr Mise en Place gemäss Vorgaben her und stellt danach ihre Produkte her.	FO	02:15	13:00
ük2 3. Tag			x	Pause / Erholung						00:15	15:15
ük2 3. Tag			x	Schlusstest üK 2				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 2 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)		00:30	15:30
ük2 3. Tag			x	Schlusstest Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 2	FO	00:20	16:00
ük2 3. Tag			x	Ende üK 2 VE							16:20

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 1. Tag			x	Begrüssung, Kursprogramm, Hausordnung, Kursziele Veredelung					FO	00:30	9:30
ük3 1. Tag			x	Verkauf	5.4.4	Verkaufen und Kunden beraten Fleischfachleute beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend. Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor: - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Zusatzverkäufe vorschlagen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden Sie beschreiben anhand von Best Practice-Beispielen innovative Lösungen in den Bereichen Labels, Spezialitäten und Komplementärprodukten. (K5)	A) Fleischfachleute kennen die Grundsätze des Verkaufs B) Fleischfachleute reagieren anhand praktischer Beispiele auf vorgegebene Situationen C) Fleischfachleute reagieren fachgerecht auf eine Reklamation D) Fleischfachleute wenden die Vorlagen für eine Bestellungsaufnahme korrekt an E) Fleischfachleute beraten den Kunden in allen Bereichen des Fleischfachgeschäftes (inkl. Zusatzsortiment)	Theoretische Grundkenntnisse des Verkaufes	FO	02:00	10:00
ük3 1. Tag			x	Mittagessen / Stärkung					FO	01:00	12:00
ük3 1. Tag			x	Tagesplatten & Kúpfa	5.1.2	Platten herrichten Fleischfachleute stellen, Grill- und Tagesplatten her und erläutern die Merkmale und Besonderheiten. Sie ergänzen sie mit saisonalem Gemüse, Früchten u.a. zu einem vollwertigen Menü. (K3)	A) Fleischfachleute kennen & wenden die Grundsätze der Grill- und Tagesplatten an C) Fleischfachleute können die passende Garnitur und Beilagen für die jeweiligen Fleischplatten bereitstellen D) Fleischfachleute wenden die Mengenberechnung fachgerecht an E) Fleischfachleute können eine Kalkulation der Platten vornehmen			00:40	13:00
ük3 1. Tag			x	Tagesplatten & Kúpfa	5.3.1	Verkaufsplatten herstellen Fleischfachleute stellen Platten gemäss den verschiedenen Verlaufsformen (Tages-, Aktions-, Festtags- und Schauplatten) her. (K3)	A) Fleischfachleute erläutern den Unterschied zwischen den Platten (Tages-, Aktions-, Festtags- und Schauplatten) B) Fleischfachleute können die verschiedenen Platten erstellen			00:40	13:40

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 1. Tag			x	Tagesplatten & Kúpfa	5.3.2	Tagesplatten herrichten Fleischfachleute wählen ihre Tagesplatten gemäss den üK-Vorgaben aus, stellen sie her und präsentieren sie. Sie gestalten attraktive Angebote und begründen die Gestaltung aus Kundensicht. (K5)	A) Fleischfachleute gestalten ein vollständiges Verkaufsbuffet B) Fleischfachleute können Verbesserungen vorschlagen			00:40	14:20
ük3 1. Tag			x	Traiteur	5.2	Handlungskompetenz 5.2: Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren Fleischfachleute stellen Feinkostartikel manuell her und veredeln, verpacken und deklarieren sie	0			03:00	15:00
ük3 1. Tag			x	Ende Tag 1							18:00
ük3 2. Tag			x	Begrüssung, Rückblick vorhergehender Tag, Kontrollfragen mündlich & Tagesziele						00:15	8:00
ük3 2. Tag			x	Verkauf	5.3.3	Verkaufsfördernde Massnahmen einsetzen Fleischfachleute setzen verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet und im Verkaufsgeschäft gezielt ein. (K3)	A) Fleischfachleute wissen, welche Hilfsmittel sie für die Verkaufsförderung einsetzen können B) Fleischfachleute setzen die Hilfsmittel der Verkaufsförderung situationsgerecht ein.	Herrichten des gesamten Verkaufsbuffets. Dabei werden verkaufsfördernde Massnahmen getroffen, Aktionen eingebaut und es wird ein umfassender Zusatzverkauf aufgebaut.	Verkaufsbuffet	01:00	8:15
ük3 2. Tag			x	Verkauf	5.4.4	Verkaufen und Kunden beraten Fleischfachleute beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend. Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor: - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Zusatzverkäufe vorschlagen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden Sie beschreiben anhand von Best Practice-Beispielen innovative Lösungen in den Bereichen Labels, Spezialitäten und Komplementärprodukten. (K5)	A) Fleischfachleute kennen die Grundsätze des Verkaufs B) Fleischfachleute reagieren anhand praktischer Beispiele auf vorgegebene Situationen C) Fleischfachleute reagieren fachgerecht auf eine Reklamation D) Fleischfachleute wenden die Vorlagen für eine Bestellaufnahme korrekt an E) Fleischfachleute beraten den Kunden in allen Bereichen des Fleischfachgeschäftes (inkl. Zusatzsortiment)	Herrichten des gesamten Verkaufsbuffets. Dabei werden verkaufsfördernde Massnahmen getroffen, Aktionen eingebaut und es wird ein umfassender Zusatzverkauf aufgebaut.	Verkaufsbuffet	01:00	9:15

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 2. Tag			x	Verkauf	5.4.1	Sortiment beschreiben Fleischfachleute beschreiben die Sortimente eines Fleischfachgeschäfts und nennen ausgewählte Beispiele aus der Praxis, insbesondere zu lokalen Spezialitäten sowie Spezialitäten aus Nebenprodukten. Sie erläutern die Bedeutung der Erweiterung des Sortiments auf andere Lebensmittel. (K2)	A) Fleischfachleute erklären die möglichen Sortimente eines Fleischfachgeschäftes B) Fleischfachleute beschreiben das vorhandene Sortiment im Fleischfachbetrieb C) Fleischfachleute erläutern die Eigenschaften der Produkte im vorgegebenen Sortiment	Herrichten des gesamten Verkaufsbuffets. Dabei werden verkaufsfördernde Massnahmen getroffen, Aktionen eingebaut und es wird ein umfassender Zusatzverkauf aufgebaut.	Verkaufsbuffet	01:45	10:15
ük3 2. Tag			x	Mittagessen / Stärkung						01:00	12:00
ük3 2. Tag			x	Verkauf	1.6.2	Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken Fleischfachleute verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht und ressourceneffizient. (K3)	A) Fleischfachleute nennen verschiedene Verpackungsarten und wenden sie produktgerecht an	Verräumen und Vakuumieren		00:45	13:00
ük3 2. Tag			x	Verkauf	5.4.4	Verkaufen und Kunden beraten Fleischfachleute beraten und bedienen die Kunden freundlich, kompetent und überzeugend. Dabei gehen sie in folgenden Schritten vor: - Kunden freundlich empfangen - Kundenbedürfnisse analysieren - Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen - Zusatzverkäufe vorschlagen - Auf mögliche Kundeneinwände eingehen - Beratung abschliessen - Verkauf abschliessen - Kunden verabschieden Sie beschreiben anhand von Best Practice-Beispielen innovative Lösungen in den Bereichen Labels, Spezialitäten und Komplementärprodukten. (K5)	A) Fleischfachleute kennen die Grundsätze des Verkaufs B) Fleischfachleute reagieren anhand praktischer Beispiele auf vorgegebene Situationen C) Fleischfachleute reagieren fachgerecht auf eine Reklamation D) Fleischfachleute wenden die Vorlagen für eine Bestellaufnahme korrekt an E) Fleischfachleute beraten den Kunden in allen Bereichen des Fleischfachgeschäftes (inkl. Zusatzsortiment)	Videoanalyse		00:30	13:45
ük3 2. Tag			x	Pause / Erholung						00:15	14:15
ük3 2. Tag			x	Schlusstest üK 3				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 3 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)		00:30	14:30
ük3 2. Tag			x	QV-Bogen						00:40	15:00
ük3 2. Tag			x	Schlusstest Analyse und Feedback				Sicherstellen der Qualitätskontrolle üK 3 (für ganze Schweiz denselben Test und dieselben Kontrollen)	FO	00:40	15:40

ük Tag	GE	VA	F+VE	Thema	L.Ziel Nr. gem Bipl	Leistungsziel (Taxonomiestufe)	Inhalt des Leistungsziel	Wie	Hilfsmittel	Richtzeit hh:min	Uhrzeit hh:mm
ük3 2. Tag			x	Ende üK 3					FO		16:20