
**Regelung zur Berufsausbildung für behinderte Menschen
zum/zur Fachpraktiker/-in Verkäufer/-in im Fleischerhandwerk
gemäß § 42 m Handwerksordnung**

Die Vollversammlung der Handwerkskammer Ulm beschließt am 13.06.2012 nach Anhörung des Berufsbildungsausschusses am 07.03.2012 nach §§ 41, 42 m, 44, 91 Abs. 1 Ziff. 4 und 106 Abs. 1 Ziff. 10 Handwerksordnung (HwO) folgende

**Regelung zur Berufsausbildung für behinderte Menschen
zum/zur Fachpraktiker/-in Verkäufer/-in im Fleischerhandwerk
gemäß § 42 m Handwerksordnung**

Präambel

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln. Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 42 k HwO i.V. m. § 25 HwO eine Ausbildung, im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 42 I HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben.

Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere / Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 42 m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 42 k HwO i. V. m. § 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist kontinuierlich zu prüfen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere / Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit - unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (u.a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung - durchgeführt.

Die Auszubildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gem. § 42 m Abs. 2 i. V. m. §§ 42 I und 28 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere / Art oder Schwere der Behinderung erforderlich und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.

§ 1

Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in Verkäufer/-in im Fleischerhandwerk erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2

Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42 m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3

Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4

Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5

Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Einigung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42 m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufspädagogischen Eignung

(AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 42 m HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42 m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachweisen.

Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Inhalte dieser Ausbildung, die in der Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk Fachrichtung Fleischerei in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in Verkäufer/-in im Fleischerhandwerk überbetrieblich zu vermitteln.

(3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:
 1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
 4. Umweltschutz,
 5. Grundlagen zum Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik,
 6. Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen,
 7. Grundlagen zum Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
 8. Grundlagen zum Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
 9. Kundenberatung, Verkauf von Produkten,
 10. Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten,
 11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln,
 12. Grundlagen zum Durchführen von Geschäftsverkehr,
 13. Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung,
 14. Verpacken und Aushändigen von Waren,
 15. Präsentieren von Waren,
 16. Umgang mit Waren, Fachberatung,
 17. Herstellen von Gerichten.

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende / der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere / Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) In insgesamt höchstens 300 Minuten soll der Prüfling drei praktische Aufgaben bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er:
 1. Kundenwünsche beachten,
 2. Arbeitsschritte planen,
 3. Anlagen, Geräte und Maschinen nutzen,
 4. Ergebnisse kontrollieren,
 5. Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen kann.
- (4) Die Anforderungen nach Absatz 3 sollen an folgenden praktischen Aufgaben nachgewiesen werden:
 1. Durchführen eines Verkaufsgespräches unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde,
 2. Herstellen eines Produktes und eines Werbemittels und
 3. Herrichten und Präsentieren von Waren.
- (5) In höchstens 240 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Produktarten unterscheiden, Zusammensetzung und Herstellungsverfahren von Produkten erläutern, Preise ermitteln und Produkte auszeichnen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.
- (6) Die besonderen Belange des behinderten Prüflingsteilnehmers sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 11

Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

- (2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Im praktischen Teil der Prüfung soll der Prüfling in mindestens zwei Arbeitsproben in insgesamt höchstens acht Stunden durchführen. Es sind Aufgaben aus den Praxisbereichen
1. Beraten von Kunden, Verkaufen von Waren unter Berücksichtigung von lebensmittelrechtlichen Vorschriften,
 2. Annehmen und Bearbeiten einer Bestellung unter Berücksichtigung besonderer Kundenwünsche,
 3. Dekorieren und verkaufsförderndes Präsentieren von Waren unter Einsatz eines selbsthergestellten Werbemittels,
 4. Einteilen, Aufschneiden und Verpacken von Wurstwaren und Fleischerzeugnissen, auszuwählen.
- (4) Zum Nachweis der Anforderungen nach Absatz 2 kommen insbesondere in Betracht:
1. Herstellen einer Büffetplatte und
 2. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses eines warmen oder eines kalten Gerichtes.
- (5) Im schriftlichen Teil der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen bearbeiten:
1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung,
 2. Berufsspezifisches Rechnen,
 3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen nach den Nummern 1 und 2 sind insbesondere produktbezogene und kundenbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde (Nummer 3) kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht: Grundkenntnisse wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

- (6) Für den schriftlichen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:
1. im Prüfungsbereich Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung: 150 Minuten,
 2. im Prüfungsbereich Berufsspezifisches Rechnen: 90 Minuten,
 3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde: 60 Minuten.
- (7) Die besonderen Belange des behinderten Prüflingsteilnehmers sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.

§ 12

Gewichtungsregelung

- (1) Die praktischen Aufgaben sind gleich zu gewichten.
- (2) Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:
 1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung: 50 Prozent,
 2. Berufsspezifisches Rechnen: 30 Prozent,
 3. Wirtschafts- und Sozialkunde: 20 Prozent.

§ 13

Bestehensregelung

- (1) Der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung von höchstens 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.
- (2) Die Prüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil der Prüfung und im schriftlichen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keinem Prüfungsbereich dürfen ungenügende Leistungen erbracht worden sein.

§ 14

Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15

Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

Inkrafttreten

Diese Regelung tritt am Tage ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung, Ausgabe Handwerkskammer Ulm, in Kraft.

Diese Regelung wurde mit Schreiben des Ministeriums für Finanzen und Wirtschaft Baden-Württemberg vom 09.07.2012 (Az.: 82-4233.82/66) genehmigt.

Diese Regelung wurde in Ulm am 27.07.2012 ausgefertigt.

Diese Regelung wird hiermit satzungsgemäß veröffentlicht.

Handwerkskammer Ulm

Anton Gindele
Präsident

Dr. Tobias Mehlich
Hauptgeschäftsführer

Diese Regelung tritt am Tage ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung, Ausgabe Ulm, in Kraft.

Datum der Veröffentlichung auf der Homepage (Startseite) im Internetauftritt – www.hk-ulm.de – unter der Rubrik „amtliche Bekanntmachungen“: 31.08.2012

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in		Datum
			1-18	19-36	
			im		
			1-18	19-36	Name
Allgemeine Ausbildungsinhalte					
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	während Ausbildung		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 2)	a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 5 Nr. 3)	a) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden b) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten c) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			
4	Umweltschutz (§ 5 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen			
5	Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik (§5 Nr. 5)	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren	3		
6	Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtl. Bestimmungen (§ 5 Nr.6)	a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtl. Vorschriften anwenden	3		

7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen, insbesondere Rezepturen, c) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln, Arbeitsmaterialien zusammenstellen	6		
		g) Zeitaufwand und Personalbedarf ermitteln			3
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden b) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen c) qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden	4		
		d) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen e) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			4
9	Kundenberatung, Verkauf von Produkten (§ 5 Nr. 9)	a) betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten 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 Aushändigungsgespräche durchführen e) Erzeugnisse anrichten und servieren f) Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen, Kaufmotive berücksichtigen g) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden	12		
		h) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren i) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten k) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten l) Verwendungsvorschläge für Produkte unterbreiten n) Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten mit Getränken erläutern o) Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren p) Aufträge und Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten q) Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten			20
10	Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 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 d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten	6		
					2
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln (§ 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 f) Betriebsmittel lagern	7		
12	Durchführen von Geschäftsverkehr (§ 5 Nr. 12)	a) Kasse vorbereiten, Kassenanweisungen beachten b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen c) Kassensysteme bedienen d) Preise kalkulieren, Rabatte berechnen e) Inventur durchführen	4		
13	Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung (§ 5 Nr. 13)	a) Werbemittel und Werbeträger auswählen b) Werbemittel erstellen und einsetzen c) Werbung für Einzelprodukte durchführen	6		
		d) Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen			8

14	Verpacken und Aushändigen von Waren (§ 5 Nr. 14)	a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig verpacken	2		
		c) Waren anlassbezogen dekorieren und verpacken d) Waren versandfertig verpacken e) Waren unter Berücksichtigung von Produkt-eigenschaften transportieren, beim Kunden herrichten		4	
	Präsentieren von Waren (§ 5 Nr. 15)	a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen c) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen d) Zusatzsortiment pflegen und gestalten	5		
		e) Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten		5	
16	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16)	a) Produktarten unterscheiden und erläutern b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen c) Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern d) Produkte aufschneiden und verpacken e) Produkte veredeln, Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen	16		
17	Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17)	a) Salatvariationen herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren c) Gerichte für den Kalt- und Warverkauf herstellen	4		

Fachspezifische Ausbildungsinhalte

1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16)	a) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläutern c) Fleischqualität beurteilen d) sensorische Kontrolle durchführen e) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch f) küchenfertige Erzeugnisse herstellen g) Aufschnittplatten, Braten- und Buffetplatten herrichten und garnieren h) Arten, Verwendung und Qualitätsstufen von Käse erläutern, Sortiment pflegen i) kalte und warme Buffets sowie Menüs zusammenstellen j) Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren		20	
2	Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17)	a) Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garnierte Fleischteilstücke, herstellen b) Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herstellen c) Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereiten d) Feinkostsalate herstellen e) Süßspeisen und Desserts herstellen		6	