



**RAHMENPLAN
FÜR DIE
AUSBILDUNG
ZUM
BRAUER
UND MÄLZER/
ZUR
BRAUERIN UND
MÄLZERIN**

SO FUNKTIONIERT'S: DIE SYSTEMATIK

Diese Broschüre enthält vereinfacht in Form einer Checkliste den Ausbildungsrahmenplan deines Ausbildungsberufes.

Die Ausbildung ist jeweils in zwei Bereiche gegliedert:

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach § 4 Absatz 2

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach § 4 Absatz 3

Aufgelistet sind Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens von deinem Ausbildungsbetrieb zu vermitteln sind. Dazu findest du das jeweilige Ausbildungsjahr (bzw. Ausbildungshalbjahr), in dem das Lernziel erreicht werden sollte, und die Angabe über den zeitlichen Umfang, wie lange der Themenbereich vermittelt werden soll.

	Anzahl	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene							
Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen	○	14 Wochen					
Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen und anwenden	○						
Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren	○						
Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren	○						
Herstellen von Malz							
Getreidearten für unterschiedliche Mälzungsprozesse prüfen, annehmen und vorbereiten	○	4 Wochen					
Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darrten, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren	○						
Parameter für Mälzungsprozesse festlegen, überwachen, steuern, dokumentieren und dabei insbesondere Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen	○						
Proben nehmen sowie Getreide- und Malzanalysen durchführen, bewerten und dokumentieren	○						
Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen	○						
Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmgester, der Weiterverwertung zuführen	○						
prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen	○						

Ausbildungshalbjahr, in dem das Lernziel erreicht werden soll

Tätigkeitsbeschreibung

Ausbildungsbereich

Themenbereich laut Ausbildungsverordnung

Zeitlicher Umfang der Vermittlung des Themenbereiches (hier 4 Wochen in den ersten 3 Ausbildungshalbjahren). Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen.

Gelernt? Dann abhaken.

ABSCHNITT A BERUFSPROFILGEBENDE FERTIGKEITEN, WISSEN UND FÄHIGKEITEN

LIEBE KOLLEG*INNEN

eine gute Ausbildung ist der erste Schritt in ein erfolgreiches Arbeitsleben und deshalb hast du einen Anspruch darauf, alles zu lernen, was du für eine erfolgreiche Abschlussprüfung brauchst.

Die Kenntnisse und Fähigkeiten, die dein Ausbildungsbetrieb vermitteln muss, werden in dieser Broschüre näher erläutert. Für jedes Lernfeld ist das Ausbildungsjahr und der zeitliche Richtwert angegeben. Wenn dir die Inhalte vermittelt wurden, kannst du einfach einen Haken daran machen. So behältst du jederzeit den Überblick, was noch ansteht und was schon abgearbeitet ist.

Dein Ausbildungsbetrieb muss auf der Grundlage dieses Rahmenplans einen betrieblichen Ausbildungsplan erstellen und die Inhalte sachlich und zeitlich gliedern. Dieser Ausbildungsplan muss dir mit Beginn der Ausbildung ausgehändigt werden. Das ist dein Recht als Azubi.

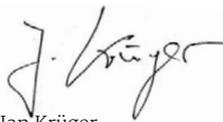
Als Nachweis, was du in der Ausbildung gelernt hast, musst du außerdem ein Berichtsheft führen. Dazu bist du verpflichtet, aber im Regelfall hast du einen Anspruch darauf, dieses Berichtsheft in der Arbeitszeit und an deinem Arbeitsplatz zu schreiben. Dein/e Ausbilder*in muss es regelmäßig durchschauen und das durch Unterschrift bestätigen. Das Berichtsheft muss außerdem bei der Abschlussprüfung vorgelegt werden.

Wenn in deiner Ausbildung mal etwas nicht so läuft, wie du es dir vorstellst und du Probleme bekommst, sind wir für dich da. NGG-Mitglieder haben Anspruch auf Beratung per Mail, am Telefon oder in unseren 50 Büros bundesweit.

Wir wünschen dir Erfolg bei deiner Ausbildung und Freude beim Erlernen des Berufs.



Claudia Tiedge
Stellvertretende Vorsitzende
der Gewerkschaft NGG



Jan Krüger
Bundesjugendsekretär
der Gewerkschaft NGG

DIE WICHTIGSTEN FRAGEN

Warum gibt es eine Ausbildungsverordnung?

Die Ausbildungsverordnung soll dafür sorgen, dass alle Auszubildenden in einem Beruf in Deutschland dieselben Kenntnisse und Fähigkeiten erlangen. Damit kann sich jeder Betrieb, bei dem du dich nach der Ausbildung bewirbst, darauf verlassen, dass du bestimmte Dinge gelernt hast.

Wer legt fest, was in der Ausbildungsverordnung steht?

Die Verordnung wird vom Bundeswirtschaftsministerium veröffentlicht. Zuvor verhandeln Arbeitgeber und Gewerkschaften die Inhalte, die Bezeichnung des Berufs, die Dauer der Ausbildung und vieles mehr.

Was passiert, wenn sich ein Betrieb nicht daran hält?

Ausbildungsbetriebe sind verpflichtet, sich an die Ausbildungsverordnung zu halten und ihren Auszubildenden die Inhalte des Berufs zu vermitteln. Kommen sie dem nicht nach, droht im schlimmsten Fall der Entzug der Ausbildungsberechtigung. Die zuständigen Kammern sind dafür verantwortlich, dass die Betriebe überwacht werden.

Ich muss viele andere die nicht im Ausbildungsrahmenplan sind, ist das okay?

Du hast ein Recht darauf, alle Inhalte des Ausbildungsrahmenplans vermittelt zu bekommen. Alle Tätigkeiten, die nicht zu deiner Ausbildung gehören, sind nach dem Berufsbildungsgesetz verboten. Man spricht dann von aus-

Gilt der Plan auch für die Berufsschule?

Nein. Für den Berufsschulunterricht gibt es einen eigenen Rahmenlehrplan. In der Broschüre stehen die Inhalte und Lernziele, die in deinem Ausbildungsbetrieb behandelt werden müssen.

Wo wird nachgewiesen, was ich gelernt habe?

Du musst als Ausbildungsnachweis ein Berichtsheft führen. Dazu bist du laut Berufsbildungsgesetz verpflichtet. Dein/e Ausbilder*in muss dir im Regelfall die Gelegenheit geben, das Berichtsheft am Arbeitsplatz und in der Arbeitszeit zu führen. Dort gehört in Stich-

punkten alles hinein, was du im Laufe der Woche gemacht hast und welche Themen im Berufsschulunterricht behandelt wurden. Dein/e Ausbilder*in muss das Heft regelmäßig durchsehen und unterschreiben. Zur Abschlussprüfung musst du das Berichtsheft vorlegen.

Sachen machen, die im Ausbildungsplan stehen.

bildungs-fremden Tätigkeiten. Wenn du ständig solche Aufgaben machen musst, lass dich auf jeden Fall beraten. Wir können dir dabei helfen, dass du tatsächlich das bekommst, was im Ausbildungsrahmenplan steht.

Mehr Infos:

Gewerkschaft NGG:
www.ngg.net

**Bundesinstitut für
Berufsbildung:**
www.bibb.de

ABSCHNITT A

BERUFSPROFILGEBENDE

FERTIGKEITEN,

KENNTNISSE UND

FÄHIGKEITEN

Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen für Produktionsabläufe unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und qualitativen Kriterien festlegen	<input type="radio"/>	9 Wochen					
Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsstoffe auf Qualität und Menge prüfen, annehmen, unter Berücksichtigung der Werterhaltung lagern und bereitstellen	<input type="radio"/>						
Lagerbestände kontrollieren, unter Berücksichtigung der Werterhaltung pflegen und dokumentieren	<input type="radio"/>						
Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden	<input type="radio"/>	6 Wochen					
Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Kriterien bedienen und überwachen	<input type="radio"/>						
Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen prüfen, einstellen und dokumentieren	<input type="radio"/>				13 Wochen		
mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen, Geräten und Anlagen, insbesondere an Pumpen und Ventilen, durchführen	<input type="radio"/>						
Prozessleittechnik parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren	<input type="radio"/>						

Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen	<input type="radio"/>	14 Wochen					
Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen und anwenden	<input type="radio"/>						
Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren	<input type="radio"/>						
Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren	<input type="radio"/>				2 Wo.		

Herstellen von Malz	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Getreidearten für unterschiedliche Mälzungsprozesse prüfen, annehmen und vorbereiten	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren	<input type="radio"/>						
Parameter für Mälzungsprozesse festlegen, überwachen, steuern, dokumentieren und dabei insbesondere Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen	<input type="radio"/>						
Proben nehmen sowie Getreide- und Malzanalysen durchführen, bewerten und dokumentieren	<input type="radio"/>						
Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen	<input type="radio"/>						
Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmerste, der Weiterverwertung zuführen	<input type="radio"/>						
prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen	<input type="radio"/>						

Herstellen von Würze	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Brauwasser analysieren und aufbereiten	<input type="radio"/>	29 Wochen					
Malz auswählen und unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten	<input type="radio"/>						
pH-Werte, Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse entsprechend der Wasserqualität, Malzqualität und Biersorte festlegen	<input type="radio"/>						
Maischprozesse steuern und regeln und insbesondere auf Verzuckerung und Temperatur überprüfen	<input type="radio"/>						
Läutersysteme vorbereiten und das Abmaischen durchführen	<input type="radio"/>						
Vorderwürze und Nachgüsse abläutern sowie Konzentration ermitteln	<input type="radio"/>						
Würze unter Berücksichtigung der Einsparung und Rückgewinnung von Energie kochen sowie Hopfen auswählen, Hopfengabe berechnen und durchführen	<input type="radio"/>						
Stammwürze einstellen, Ausbeute ermitteln und Sudprozess anpassen	<input type="radio"/>						
Würze klären, kühlen und belüften	<input type="radio"/>						
Nebenprodukte, insbesondere Treber, Glattwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen	<input type="radio"/>						

Gären, Reifen und Lagern von Bier	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben	<input type="radio"/>				22 Wochen		
Hefe dosieren	<input type="radio"/>						
Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln	<input type="radio"/>						
Bieranalysen durchführen	<input type="radio"/>						
Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen	<input type="radio"/>						

Filtrieren von Bier	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren	<input type="radio"/>						
Bier stabilisieren	<input type="radio"/>						
Reststoffe der Verwertung zuführen	<input type="radio"/>						
Herstellen von alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und alkoholfreien Erfrischungsgetränken	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen	<input type="radio"/>				2 Wochen		
Zucker- und Siruparten sowie Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Limonadengrundstoffe und Essenzen unterscheiden und Dosierungen dieser Zutaten berechnen	<input type="radio"/>						
Ausmischanlagen bedienen	<input type="radio"/>						
Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen, prüfen und dokumentieren	<input type="radio"/>						
Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke haltbar machen	<input type="radio"/>						
Biermischgetränke herstellen	<input type="radio"/>						
Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der oben genannten Getränke	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen	<input type="radio"/>				18 Wochen		
Leergut reinigen und desinfizieren	<input type="radio"/>						
Abfüllanlagen, insbesondere für Flaschen und Fässer, einrichten, umrüsten und bedienen	<input type="radio"/>						
Abfüllung überwachen, Proben nehmen, Ergebnisse auswerten und dokumentieren sowie bei Störungen und Abweichungen Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>						
Endprodukte unter Beachtung der Werterhaltung lagern	<input type="radio"/>						

Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege		Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Getränkeschankanlagen unter Berücksichtigung der Kundenwünsche aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen, warten und handhaben	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen	<input type="radio"/>						
sicherheitstechnische Überprüfung vor Inbetriebnahme und die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage nach gesetzlichen Vorgaben durchführen	<input type="radio"/>						
Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen	<input type="radio"/>						
Produkte lagern und präsentieren	<input type="radio"/>						
Kunden situations- und adressatengerecht, insbesondere zu Aspekten der Nachhaltigkeit und zur Bedeutung von Bier als Konsum- und Genussmittel, beraten	<input type="radio"/>						
Gläser pflegen und Getränke ausschenken	<input type="radio"/>						

Nachhaltiges Einsetzen von Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen, Kohlendioxid, Druckluft und Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel		Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen	<input type="radio"/>		4 Wo.				
Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Stoff- und Energieströme, insbesondere Wasser, Dampf, Druckluft, elektrischer Strom und Kohlendioxid, unter Berücksichtigung der Ressourceneffizienz steuern, bei Abweichungen Maßnahmen einleiten und durch eigene Vorschläge zur Optimierung beitragen	<input type="radio"/>						

ABSCHNITT B INTEGRATIV ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN, KENNTNISSE UND FÄHIGKEITEN

Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	Gelernt	Ausbildungshalbjahre						
		1	2	3	4	5	6	
den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung						
Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben	<input type="radio"/>							
die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen	<input type="radio"/>							
die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern	<input type="radio"/>							
Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern	<input type="radio"/>							
Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern	<input type="radio"/>							
Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern	<input type="radio"/>							
wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern	<input type="radio"/>							
Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern	<input type="radio"/>							

Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung					
Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen	<input type="radio"/>						
sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern	<input type="radio"/>						
technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen	<input type="radio"/>						
ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden	<input type="radio"/>						
Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten	<input type="radio"/>						
betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	<input type="radio"/>						

Umweltschutz und Nachhaltigkeit	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung					
bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen	<input type="radio"/>						
für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten	<input type="radio"/>						
Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen	<input type="radio"/>						
Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln	<input type="radio"/>						
unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren	<input type="radio"/>						

Digitalisierte Arbeitswelt	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung					
Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten	<input type="radio"/>						
ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren	<input type="radio"/>						
Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen	<input type="radio"/>						
Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen	<input type="radio"/>						
Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten	<input type="radio"/>						
Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten	<input type="radio"/>						
Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren	<input type="radio"/>						
Planen von Arbeitsabläufen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Arbeitsaufträge und Kundenanforderungen erfassen, Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen und Arbeitsumfang abschätzen	<input type="radio"/>				6 Wochen		
Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen, nachhaltigen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Vorgaben planen und festlegen	<input type="radio"/>						
Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen	<input type="radio"/>						

Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden	<input type="radio"/>	8 Wochen					
chemisch-technische Analysen in der Mälzerei und der Brauerei durchführen sowie Proben für mikrobiologische Untersuchungen ziehen und die Ergebnisse beurteilen	<input type="radio"/>						
sensorische Prüfungen von Rohstoffen, Hilfsstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten durchführen	<input type="radio"/>						
Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten	<input type="radio"/>						
Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln ergreifen	<input type="radio"/>				2 Wochen		
Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen	<input type="radio"/>						

Anwenden berufsbezogener Vorschriften	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Vorschriften zur Hygiene, zur Arbeits- und Betriebssicherheit einhalten	<input type="radio"/>						
fachbezogene Rechtsvorschriften zur Deklaration anwenden	<input type="radio"/>				2 Wochen		
Vorschriften und Vereinbarungen zum Verbraucherschutz, insbesondere bezüglich der Auswirkung des Alkoholkonsums auf Gesundheit und Gesellschaft, beachten	<input type="radio"/>						
zoll- und abgabenrechtliche Vorschriften beachten	<input type="radio"/>						

Impressum: Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten,
Hauptverwaltung/Referat jungeNGG/Berufliche Bildung,
Haubachstraße 76, 22765 Hamburg
Tel. 040/38013-151, hv.jugend@ngg.net

Gefördert vom:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

ARBEITSZEIT- NACHWEIS

Warum ist das wichtig?

Vor allem wenn es keine elektronische Zeiterfassung im Betrieb gibt, ist das Aufschreiben der Arbeitszeit wichtig, um die geleisteten Arbeitsstunden nachweisen zu können. So können die tatsächliche Arbeitszeit oder z. B. Überstunden belegt werden. Dazu muss für jeden Arbeitstag fortlaufend ein „Stundenzettel“ geführt werden. Dazu kannst du einfach die Tabelle nutzen, indem du das Datum des Arbeitstages, den Beginn und das Ende deiner Ausbildungs- bzw. Arbeitszeit einträgst und die Arbeitszeit (ohne Pausen) ausrechnest.

Alternativ kann man auch Apps wie „einfach erfasst“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales nutzen.

In einigen Branchen ist es sogar gesetzlich vorgeschrieben, einen solchen Arbeitszeitnachweis zu führen.

WEITERE INFORMATIONEN

über jungeNGG und die Arbeit von
Gewerkschaften findest du im Internet.

www.junge-ngg.net



hv.jugend@ngg.net
Telefon 040/38013-222
www.junge-ngg.net

Wir sind da,
wenn du uns
brauchst

JUNGE NGG

www.junge-ngg.net