



ZUM
FACHVERKÄUFER/
ZUR
FACHVERKÄUFERIN
LEBENSMITTEL-
HANDWERK

RAHMEN-
PLAN
FÜR DIE
AUSBILDUNG

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:

Teil 1: Gemeinsame Berufsbildung

Teil 2: Berufsausbildung in Schwerpunkten

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.

Ausbildungshalbjahre	13					
	1	2	3	4	5	6
Präsentieren von Waren	5 Wochen					
Waren garnieren, dekorieren und auslegen						
Waren und Erzeugnisse kennzeichnen						
Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen						
Zusatzsortiment pflegen und gestalten						
Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten						5 W
Umgang mit Waren, Fachberatung	16 Wochen					
Produktarten unterscheiden und erläutern						
Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen						
Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern						
Produkte aufschneiden und verpacken						
Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren apricotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren oder Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen						
Salatvariationen herstellen	4 Wochen					
Salatvariationen herstellen						
Brot und Kleingebäck belegen und garnieren						

Ausbildungshalbjahr, in dem das Lernziel erreicht werden soll

Ausbildungsbereich

Themenbereich laut Ausbildungsverordnung

Tätigkeitsbeschreibung

Zeitlicher Umfang der Vermittlung des Themenbereiches (hier 16 Wochen in den ersten 3 Ausbildungshalbjahren). Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen.

Gelernt? Dann abhaken.

LIEBE KOLLEGIN, LIEBER KOLLEGE,

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.

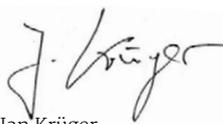
Als Nachweis, was du in der Ausbildung gelernt hast, musst du außerdem ein Berichtsheft führen. Dazu bist du verpflichtet, aber im Regelfall hast du einen Anspruch darauf, dieses Berichtsheft in der Arbeitszeit und an deinem Arbeitsplatz zu schreiben. Dein/e AusbilderIn muss es regelmäßig durchschauen 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
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 ArbeitgeberInnen 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 AusbilderIn 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 AusbilderIn muss das Heft regelmäßig durchsehen und unterschreiben. Zur Abschlussprüfung musst du das Berichtsheft vorlegen.

Sachen machen, gsplan stehen.

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

Mehr Infos:

Gewerkschaft NGG:
www.ngg.net

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

TEIL 1

GEMEINSAME

BERUFSBILDUNG

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen	<input type="radio"/>						
Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen	<input type="radio"/>						
wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen	<input type="radio"/>						
wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	<input type="radio"/>						

Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären	<input type="radio"/>						
Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen	<input type="radio"/>						
Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	<input type="radio"/>						

Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	<input type="radio"/>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden	<input type="radio"/>						
Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>						
Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	<input type="radio"/>						

Umweltschutz	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
<ul style="list-style-type: none"> • mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären 	<input type="radio"/>						
<ul style="list-style-type: none"> • für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden 	<input type="radio"/>						
<ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen 	<input type="radio"/>						
<ul style="list-style-type: none"> • Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 	<input type="radio"/>						

Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Informations- und Kommunikationssysteme nutzen	<input type="radio"/>	3 Wochen					
Arbeitsabläufe dokumentieren	<input type="radio"/>						
Daten unter Berücksichtigung der Vorschriften zum Datenschutz pflegen und sichern	<input type="radio"/>						

Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden	<input type="radio"/>	3 Wochen					
berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden	<input type="radio"/>						

Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Arbeitsaufträge erfassen	<input type="radio"/>	6 Wochen					
Informationen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen, beschaffen und nutzen	<input type="radio"/>						
Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln, Arbeitsmaterialien zusammenstellen	<input type="radio"/>						
Arbeitsabläufe, insbesondere unter Berücksichtigung fertigungstechnischer, betriebswirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte, planen, festlegen und vorbereiten	<input type="radio"/>						
Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	<input type="radio"/>						
Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Zeitaufwand und Personalbedarf ermitteln	<input type="radio"/>						

Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden	<input type="radio"/>						
Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln	<input type="radio"/>						
die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern	<input type="radio"/>						
frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen	<input type="radio"/>						
qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden	<input type="radio"/>						
Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern	<input type="radio"/>						
Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen	<input type="radio"/>						
Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	<input type="radio"/>						
Hygienepläne erstellen und anwenden	<input type="radio"/>						

Kundenberatung, Verkauf von Produkten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten	<input type="radio"/>	12 Wochen					
Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten	<input type="radio"/>						
Kundenkontakte herstellen, Kundenwünsche erfragen	<input type="radio"/>						
Verkaufshandlungen und Aushändigungsgespräche durchführen	<input type="radio"/>						
Erzeugnisse anrichten und servieren	<input type="radio"/>						
Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen, Kaufmotive berücksichtigen	<input type="radio"/>						
Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden	<input type="radio"/>						
Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren	<input type="radio"/>				20 Wochen		
Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten	<input type="radio"/>						
Möglichkeiten der Konfliktlösung und -verhinderung anwenden	<input type="radio"/>						
Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten	<input type="radio"/>						
Verwendungsvorschläge für Produkte unterbreiten	<input type="radio"/>						
ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen darlegen	<input type="radio"/>						
Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten mit Getränken erläutern	<input type="radio"/>						
Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren	<input type="radio"/>						
Aufträge und Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten	<input type="radio"/>						
Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten	<input type="radio"/>						

Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	<input type="radio"/>	6 Wochen					
Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten	<input type="radio"/>						
Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen	<input type="radio"/>						
Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten	<input type="radio"/>				2 W.		

Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Waren annehmen, Lieferung prüfen	<input type="radio"/>	7 Wochen					
Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden	<input type="radio"/>						
Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen	<input type="radio"/>						
Umverpackungen lagern und entsorgen	<input type="radio"/>						
Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern	<input type="radio"/>						
Betriebsmittel lagern	<input type="radio"/>						

Durchführen von Geschäftsverkehr	Gelernt	Ausbildungshabjahre					
		1	2	3	4	5	6
Kasse vorbereiten, Kassenanweisungen beachten	<input type="radio"/>	4 Wochen					
bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen	<input type="radio"/>						
Kassensysteme bedienen	<input type="radio"/>						
Kassenbericht erstellen	<input type="radio"/>						
Preise kalkulieren	<input type="radio"/>						
Lieferscheine und Rechnungen ausstellen, Rabatte und Skonti berechnen	<input type="radio"/>				6 Wochen		
verbindliche Angebote nach betrieblicher Vorgabe unterbreiten	<input type="radio"/>						
Wareneingangs- und Warenbestandslisten führen	<input type="radio"/>						
Inventur durchführen, Ursachen von Differenzen feststellen	<input type="radio"/>						

Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung	Gelernt	Ausbildungshabjahre					
		1	2	3	4	5	6
Werbemittel und Werbeträger auswählen	<input type="radio"/>	6 Wochen					
Werbemittel erstellen und einsetzen	<input type="radio"/>						
Werbung für Einzelprodukte durchführen	<input type="radio"/>				8 Wochen		
Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen	<input type="radio"/>						

Verpacken und Aushändigen von Waren	Gelernt	Ausbildungshabjahre					
		1	2	3	4	5	6
Verpackungsmaterial auswählen	<input type="radio"/>	2 Wochen					
Waren transportfähig verpacken	<input type="radio"/>						
Waren anlassbezogen dekorieren und verpacken	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Waren versandfertig verpacken	<input type="radio"/>						
Waren unter Berücksichtigung von Produkteigenschaften transportieren, beim Kunden herrichten	<input type="radio"/>						

Präsentieren von Waren	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Waren garnieren, dekorieren und auslegen	<input type="radio"/>	5 Wochen					
Waren und Erzeugnisse kennzeichnen	<input type="radio"/>						
Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen	<input type="radio"/>						
Zusatzsortiment pflegen und gestalten	<input type="radio"/>						
Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten	<input type="radio"/>					5W	

Umgang mit Waren, Fachberatung	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Produktarten unterscheiden und erläutern	<input type="radio"/>	16 Wochen					
Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen	<input type="radio"/>						
Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern	<input type="radio"/>						
Produkte aufschneiden und verpacken	<input type="radio"/>						
Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren apricotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren oder Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen	<input type="radio"/>						

Salatvariationen herstellen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Salatvariationen herstellen	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Brot und Kleingebäck belegen und garnieren	<input type="radio"/>						

TEIL 2

BERUFSAUSBILDUNG

IN SCHWERPUNKTEN

SCHWERPUNKT

BÄCKEREI

Umgang mit Waren, Fachberatung	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Herstellungsarten von Sauer- und Hefeteig erläutern, Rohstoffe, insbesondere Getreidearten und Mehltypen, benennen	<input type="radio"/>						
die Herstellung von Produkten aus leichten und schweren Massen erläutern	<input type="radio"/>						
Herstellungsarten und Haltbarkeit von Füllungen beschreiben	<input type="radio"/>						
Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden	<input type="radio"/>						
Schlagsahne herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Dauergebäck lagern, Dauergebäck verpacken	<input type="radio"/>						
Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren	<input type="radio"/>						
Brotbuffet gestalten	<input type="radio"/>						
Backwaren mit Obst belegen, Überzug aufbringen	<input type="radio"/>						
Backzettel erstellen	<input type="radio"/>						
Gärvorgänge überwachen und steuern	<input type="radio"/>						
Erzeugnisse abbacken	<input type="radio"/>						
Zusatzsortiment pflegen und gestalten	<input type="radio"/>						

18 Wochen

Herstellen von Gerichten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen	<input type="radio"/>						8 Wochen
Snacks aus Teig abbacken	<input type="radio"/>						
Toastvariationen zubereiten	<input type="radio"/>						
herzhafte Teigspeisen abbacken	<input type="radio"/>						
Süßspeisen herstellen	<input type="radio"/>						

SCHWERPUNKT KONDITIONEIREI

Umgang mit Waren, Fachberatung	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren	<input type="radio"/>						12 Wochen
Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen	<input type="radio"/>						
Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck, anrichten	<input type="radio"/>						
Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichten	<input type="radio"/>						
Verpackungsarten zu unterschiedlichen Anlässen anwenden, insbesondere Schleifen binden, Bonbonnieren füllen, Dekor auswählen	<input type="radio"/>						
Rohstoffe und Herstellungsverfahren für die Speiseeisherstellung erläutern	<input type="radio"/>						
Schlagsahne herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichten	<input type="radio"/>						
Früchtebecher und Süßspeisen anrichten	<input type="radio"/>						
Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladenvariationen, anrichten	<input type="radio"/>						
Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereiten	<input type="radio"/>						
Zusatzsortiment pflegen und gestalten	<input type="radio"/>						

Herstellen von Gerichten	Gelern	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
klare und gebundene Suppe herstellen	<input type="radio"/>				14 Wochen		
Beilagen herstellen	<input type="radio"/>						
Toastvariationen und Backwaren mit Auflagen oder Füllungen herstellen	<input type="radio"/>						
Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellen	<input type="radio"/>						
Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche abbacken	<input type="radio"/>						
Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten	<input type="radio"/>						
Gerichte mit Fleisch und Gemüse zubereiten	<input type="radio"/>						
Gerichte servieren	<input type="radio"/>						

SCHWERPUNKT FLEISCHEREI

Umgang mit Waren, Fachberatung	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen	<input type="radio"/>				20 Wochen		
Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläutern	<input type="radio"/>						
Fleischqualität beurteilen	<input type="radio"/>						
sensorische Kontrolle durchführen	<input type="radio"/>						
ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten	<input type="radio"/>						
küchenfertige Erzeugnisse herstellen	<input type="radio"/>						
Aufschnittplatten, Braten- und Büffetplatten herrichten und garnieren	<input type="radio"/>						
Arten, Verwendung und Qualitätsstufen von Käse erläutern, Sortiment pflegen	<input type="radio"/>						
kalte und warme Büffets sowie Menüs zusammenstellen	<input type="radio"/>						
Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren	<input type="radio"/>						

Herstellen von Gerichten	Gelemt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garnierte Fleischteilstücke, herstellen	<input type="radio"/>						6 Wochen
Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herstellen	<input type="radio"/>						
Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereiten	<input type="radio"/>						
Feinkostsalate herstellen	<input type="radio"/>						
Süßspeisen und Desserts herstellen	<input type="radio"/>						

Gefördert vom:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

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

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 Arbeitszeitznachweis zu führen.

WEITERE INFORMATIONEN

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

www.junge-ngg.net



hv.jugend@ngg.net
Telefon 01803 644 835
www.junge-ngg.net

Wir sind da, **JUNGE NGG**
wenn du uns
brauchst

