



RAHMEN **PLAN**
FÜR **DIE**
AUS **BILDUNG**
ZUM
FLEISCHER/
ZUR **FLEISCHERIN**

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 1: Pflichtqualifikationseinheiten

Abschnitt 2: Wahlqualifikationseinheiten

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.

The grid shows training requirements for two sections. Section 1 (Pflichtqualifikationseinheiten) includes tasks like quality assurance and food safety. Section 2 (Wahlqualifikationseinheiten) includes food hygiene. The grid indicates when and for how long these should be taught.

Maßnahme	Ausbildungshalbjahre					
	1	2	3	4	5	6
Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen						
zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen						
Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden						
Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln						
die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern						
frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen						
Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen						
Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern						
qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik						
Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen						
Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen						
Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften						
Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden						
Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden						
rechtliche Vorschriften beachten						

Annotations:

- Ausbildungshalbjahr, in dem das Lernziel erreicht werden soll
- Ausbildungsbereich
- Zeitlicher Umfang der Vermittlung des Themenbereiches (hier 4 Wochen im ersten Ausbildungsjahr). Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen.
- Themenbereich laut Ausbildungsverordnung
- Tätigkeitsbeschreibung
- 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.

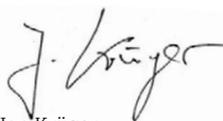
Als Nachweis, was du in der Ausbildung gelernt hast, musst du außerdem ein Berichtsheft führen. Dazu bist du verpflichtet, aber im Regelfall hast du einen Anspruch darauf, dieses Berichtsheft in der Arbeitszeit und an deinem Arbeitsplatz zu schreiben. Dein/e AusbilderIn muss es regelmäßig durchschauen 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, 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 1

PFLICHT-

QUALIFIKATIONS-

EINHEITEN

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
Aufbau und Aufgaben 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 betriebsverfassung- oder 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"/>						
Verhaltensweisen 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					
• mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären	<input type="radio"/>						
• für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden	<input type="radio"/>						
• Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen	<input type="radio"/>						
• Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	<input type="radio"/>						

Umgehen mit 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 pflegen und sichern	<input type="radio"/>						
Vorschriften zum Datenschutz beachten	<input type="radio"/>						

Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Arbeitsaufträge erfassen	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen	<input type="radio"/>						
Arbeitsmaterialien zusammenstellen	<input type="radio"/>						
Arbeitsschritte vorbereiten	<input type="radio"/>						
Arbeitsaufgaben im Team planen, Sachverhalte darstellen	<input type="radio"/>						
Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten	<input type="radio"/>			4 Wochen			
Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln	<input type="radio"/>						
Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Zeitaufwand und Personalbedarf festlegen	<input type="radio"/>						
Arbeitszettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen	<input type="radio"/>						
Listen zur Warenbeschaffung führen	<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 nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	<input type="radio"/>						
Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen	<input type="radio"/>			3 Wochen			
Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern	<input type="radio"/>						
qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik	<input type="radio"/>						
Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	<input type="radio"/>						

Umsetzen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden	<input type="radio"/>						
rechtliche Vorschriften beachten	<input type="radio"/>						

Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	<input type="radio"/>	7 Wochen					
Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten	<input type="radio"/>						
Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen	<input type="radio"/>						
Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten feststellen und Maßnahmen zu ihrer Beseitigung veranlassen	<input type="radio"/>						

Kontrollieren und Lagern	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Waren, insbesondere Frischfleisch, annehmen, Lieferung prüfen	<input type="radio"/>	7 Wochen					
Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit lagern	<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"/>						

Kundenorientierung	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Verkaufs- oder Beratungsgespräche führen	<input type="radio"/>						
Kaufmotive und Kundenwünsche berücksichtigen	<input type="radio"/>						
Verbraucherverhalten beurteilen	<input type="radio"/>						

Beurteilen, Zerlegen und Herrichten von Schlachttierkörpern und -teilen	Gelernzt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
sensorische und Temperaturkontrollen sowie pH-Wert-Messungen durchführen	<input type="radio"/>	6 Wochen					
Veränderungen während der Lagerprozesse feststellen	<input type="radio"/>						
Schlachttierkörper, -hälften und -viertel Tierarten zuordnen	<input type="radio"/>			11 Wochen			
Alter von Schlachttierkörpern an Fleischfarbe, Knorpel, Knochen und Fett ermitteln	<input type="radio"/>						
Schlachttierkörper von Schweinen oder Lämmern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten	<input type="radio"/>				12 Wochen		
Schlachttierkörper von Rindern ausbeinen und zerlegen, Teilstücke zur Verwendung vorbereiten	<input type="radio"/>						
Teilstücke unterscheiden und ihre Verwendungsmöglichkeiten benennen	<input type="radio"/>						

Herstellen von Koch-, Brüh- und Rohwurst	Gelernzt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Rohmaterialien wofen	<input type="radio"/>	10 Wochen					
Wurstmasse einfüllen, Wurst verschließen	<input type="radio"/>						
Wurst räuchern, garen, brühen und kühlen	<input type="radio"/>						
Rohstoffe und Halbfabrikate auswählen und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen	<input type="radio"/>				10 Wochen		
Rohmaterial kuttern	<input type="radio"/>						
Wurst trocknen und reifen	<input type="radio"/>						

Herstellen von Pökelware	Gelernt 	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Pökellaken nach Rezepturen ansetzen	<input type="radio"/>	2W					
Fleisch auswählen und zuschneiden	<input type="radio"/>				8 Wochen		
verschiedene Pökel- und Räucherverfahren anwenden	<input type="radio"/>						

Herstellen von Hackfleisch	Gelernt 	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Fleisch auswählen und vorbereiten	<input type="radio"/>				6 Wochen		
Hackfleisch herstellen	<input type="radio"/>						
Hackfleischerzeugnisse herstellen	<input type="radio"/>						

Verpacken	Gelernt 	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Erzeugnisse verpacken, insbesondere durch Vakuum- und Reifeverpackung	<input type="radio"/>	2 Wochen					
verpackte Waren zur weiteren Verwendung kennzeichnen	<input type="radio"/>						
Waren für den Transport vorbereiten	<input type="radio"/>						

Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	Gelernt 	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Fleischstücke portionieren, würzen und marinieren	<input type="radio"/>	3W					
Fleischsorten und -teilstücke auswählen	<input type="radio"/>			8 Wochen			
Füllungen herstellen und einbringen	<input type="radio"/>						
Erzeugnisse zum Verkauf vorbereiten, insbesondere gefüllte Braten und Kurzbratprodukte	<input type="radio"/>						

ABSCHNITT 2 WAHLQUALIFIKATIONS- EINHEITEN

Von den sechs Wahlqualifikationseinheiten hat dein Betrieb für deine Ausbildung zwei festzulegen. Hierbei muss mindestens eine Wahlqualifikation aus den ersten drei ausgewählt werden.

Schlachten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Ernährungs- und Gesundheitszustand sowie Alter von Schlachttieren beurteilen	<input type="radio"/>						
Verwendungszweck von Schlachttieren bestimmen	<input type="radio"/>						
Schlachttiere unter Berücksichtigung des Tierschutzes, der Arbeitssicherheit und der Auswirkungen auf die Fleischqualität treiben oder transportieren	<input type="radio"/>						
Schlachtvorgang mit unterschiedlichen Betäubungsverfahren und an unterschiedlichen Tierkategorien unter Berücksichtigung des Tierschutzes vorbereiten und durchführen	<input type="radio"/>						
Schlachttierkörper den Handelsklassen zuordnen	<input type="radio"/>						
Abweichungen am Schlachttierkörper feststellen	<input type="radio"/>						
Auswirkungen des Schlachtvorgangs auf die Werterhaltung des Fleisches ermitteln	<input type="radio"/>						
Innereien und Schlachtnebenprodukte für die weitere Verwendung bearbeiten	<input type="radio"/>						
Abfälle sortieren und der Entsorgung zuführen	<input type="radio"/>						
16 Wochen							

Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Pasteten und Rouladen, Sülzen und Aspikwaren, heiße Braten und Bratenaufschnitt, Geflügelprodukte und regionale Spezialitäten herstellen	<input type="radio"/>				16 Wochen		
spezielle Verfahren zur Reifung anwenden	<input type="radio"/>						
unterschiedliche Verfahren der Haltbarmachung anwenden, insbesondere Erhitzen, Kühlen, Salzen und Trocknen	<input type="radio"/>						
Fleisch- und Wurstkonserven herstellen	<input type="radio"/>						

Herstellen von Gerichten	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Gerichte und Imbissartikel für den Warm- oder Kaltverkauf aus oder mit Fleisch herstellen, insbesondere Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Braten, Erzeugnisse mit Teig	<input type="radio"/>				16 Wochen		
Beilagen zubereiten, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse	<input type="radio"/>						
Salate, insbesondere Feinkostsalate, herstellen	<input type="radio"/>						
Fertiggerichte konservieren	<input type="radio"/>						

Veranstaltungsservice	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Verkaufs- oder Beratungsgespräche durchführen, Bestellungen aufnehmen	<input type="radio"/>				16 Wochen		
Veranstaltungsservice, insbesondere unter Berücksichtigung von Ort, Zeit und Anlass, planen	<input type="radio"/>						
Kosten ermitteln	<input type="radio"/>						
Speisen, insbesondere Menüs und Buffets, herstellen und anrichten	<input type="radio"/>						
Veranstaltungsservice durchführen, insbesondere Geschirr, Besteck und Dekoration bereitstellen, Speisen ausgeben	<input type="radio"/>						

Kundenberatung und Verkauf	Gelern	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Fleisch, Fleischerzeugnisse, Speisen und Zusatzsortimente herrichten	<input type="radio"/>						16 Wochen
Verkaufsraum und Theken gestalten	<input type="radio"/>						
Waren unter besonderer Berücksichtigung von wechselseitigen Beeinflussungen präsentieren	<input type="radio"/>						
Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen	<input type="radio"/>						
Werbemaßnahmen durchführen	<input type="radio"/>						
Waren auszeichnen	<input type="radio"/>						
Aufschnittplatten und Präsente herstellen	<input type="radio"/>						
Verkaufshandlungen durchführen	<input type="radio"/>						

Verpacken von Produkten	Gelern	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Einflüsse von Verpackungsmethoden und -materialien auf zu verpackende Erzeugnisse beurteilen	<input type="radio"/>						16 Wochen
Verpackungsverfahren auswählen	<input type="radio"/>						
Verpackungsmaterialien und Produkte nach wirtschaftlichen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitstellen	<input type="radio"/>						
Verpackungsmaschinen und -anlagen einrichten, umrüsten, in Betrieb nehmen und bedienen	<input type="radio"/>						
Verpackungsprozesse steuern und überwachen	<input type="radio"/>						
Störungen im Verpackungsprozess feststellen und nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Maßnahmen ergreifen	<input type="radio"/>						
verpackte Erzeugnisse kennzeichnen	<input type="radio"/>						
Verpackungsprozesse dokumentieren und Kontrollen durchführen	<input type="radio"/>						

Gefördert vom:


 Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

 Impressum: Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten,
Hauptverwaltung/Referat jungeNGG/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 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 01803 644 835
www.junge-ngg.net**

Wir sind da,
wenn du uns
brauchst

JUNGE NGG

GEWERKSCHAFT