

Fleischverarbeitung

Auszüge aus der Ausbildungsverordnung

3 Jahre Lehrzeit

BERUFSBILD

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben, Instandhalten und hygienische Wartung der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe und Kühlanlagen		
2.	Kenntnis der Arten von Schlachtvieh	-	-
3.	Kenntnis der Beurteilung von Schlachtvieh und Fleisch nach Qualität und Verwertbarkeit		
4.	Grundkenntnisse des Schlachtens		-
5.	Kenntnis der Fleischteile der einzelnen Vieharten und ihrer Verwertung		-
6.	-	Kenntnis der Hilfsstoffe für die Verarbeitung	
7.	Zerlegen von geschlachtetem Vieh, Entbeinen und Entsehnen sowie ladenfertiges Herrichten zum Verkauf		
8.	-	Beurteilen von Fleisch und Nebenprodukten nach ihren Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten	
9.	Kenntnis über das Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	Lagern von Fleisch und Nebenprodukten	-
10.	-	Kenntnis der Zusammensetzung und Herstellung des Wurstgutes	Zusammensetzen und Würzen des Wurstgutes nach Angabe
11.	Füllen des Wurstgutes sowie Abbinden, Abteilen und Fertigmachen der Wurst		
12.	-	Kenntnis der Verarbeitung von Fleisch zu Fleischwaren	Verarbeiten von Fleisch zu Fleischwaren
13.	-	Haltbarmachen von Fleisch und Fleischwaren	
14.	-	Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen	
15.	-	-	Beurteilen von Fleisch und Fleischwaren nach ihrer Art, Qualität und Lagerfähigkeit

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
16.	-	Lagern von fertigem Fleisch und fertigen Fleischwaren	
17.	Kenntnis der Vorschriften der Lebensmittelhygiene, Mitwirken bei Maßnahmen in der Lebensmittelhygiene		
18.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
19.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
20.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		
21.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Fleisch- und Fleischwaren und aller den Beruf betreffender Gesetze und Verordnungen		

VERHÄLTNISSZAHLEN

Die Verhältniszahlen regeln:

1. Wieviele **fachlich einschlägig ausgebildete Personen** für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen notwendig sind

Als **fachlich einschlägig ausgebildet** gelten neben dem Lehrberechtigten (Betriebsinhaber; bei Gesellschaften der Geschäftsführer) jene, die die Lehrabschlussprüfung oder eine entsprechend lange Schulausbildung absolviert haben bzw. auch Personen, die eine längere einschlägige berufliche Praxis nachweisen können.

Aus der folgenden Tabelle ist ersichtlich, wieviel fachlich einschlägig ausgebildete Personen **mindestens** pro Lehrling im Betrieb beschäftigt sein müssen:

- | | |
|--|---------------------|
| 1. eine fachlich einschlägig ausgebildete Person | 2 Lehrlinge |
| 2. auf jede weitere fachlich einschlägig ausgebildete Person | 1 weiterer Lehrling |

Auf die Verhältniszahlen sind **nicht** anzurechnen:

- Lehrlinge in den letzten 4 Monaten ihrer Lehrzeit
- Lehrlinge, denen mindestens 2 Lehrjahre ersetzt wurden
- fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt sind

2. Wieviele **Ausbilder** für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen im Betrieb zu beschäftigen sind

Ausbilder ist jede fachlich einschlägig ausgebildete Person mit **Ausbilderprüfung**.

Ausbilder, die **nicht ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 5 Lehrlinge zumindest **ein** Ausbilder

Ausbilder, die **ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 15 Lehrlinge zumindest **ein** Ausbilder

Es ist also bei der **Aufnahme** eines Lehrlings **sowohl** auf die vorgeschriebene Anzahl von **fachlich einschlägig ausgebildeten Personen**, als auch auf die entsprechende Anzahl von **Ausbildern** zu achten.

ANRECHNUNG VON SCHULBESUCHEN

Der Besuch einer Schule, die eine dem Lehrberuf entsprechende fachliche Ausbildung bietet, kann zu einer Anrechnung auf die Lehrzeit führen. Auskünfte über das jeweilige Ausmaß des Lehrzeiteratzes erteilt die Lehrlingsstelle.

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG (§24 BAG)

Der Antrag auf Zulassung zur Lehrabschlussprüfung (Formulare bei der Lehrlingsstelle erhältlich) kann frühestens in den letzten sechs Monaten der Lehrzeit gestellt werden. Die Lehrabschlussprüfung besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Der theoretische Teil der Prüfung ist nur dann abzulegen, wenn das Lehrziel der fachlich einschlägigen Berufsschule nicht erreicht wurde.

Prüfungsgegenstände

- **theoretischer Teil**
 - Fachkunde
 - Angewandte Mathematik
- **praktischer Teil**
 - Prüfarbeit
 - Fachgespräch

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden, wenn sie nicht bestanden wurde.

Zusatzprüfung

Nach erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung kann in allen verwandten Lehrberufen eine Zusatzprüfung abgelegt werden.

BGBl.Nr. 188/00