

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk

Vom 23. Dezember 1985

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1 vom 7. Januar 1986)

Geändert durch Art. 2 § 32 des Gesetzes vom 20. Juli 2000

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 1045 vom 25. Juli 2000)

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk/Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk wird staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betrieblichen Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3

Berufsfeldbreite Grundbildung

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Ausbildungsverordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

§ 4

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz,
4. Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung,
5. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
6. Anwenden lebensmittel- und gewerberechtllicher Vorschriften,

7. Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich,
8. Lagern und Kontrollieren von Waren,
9. Umgang mit Kunden,
10. Präsentieren von Waren und Dekorieren,
11. Werbung und Verkaufsförderung,
12. Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung,
13. Beraten und Bedienen von Kunden,
14. Verpacken und Ausliefern von Waren,
15. Geld- und Geschäftsverkehr,
16. Umgang mit Waren.

§ 5

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen unter Berücksichtigung der beiden Schwerpunkte „Bäckerei/Konditorei“ und „Fleischerei“ nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan innerhalb der beruflichen Grundbildung und innerhalb der beruflichen Fachbildung abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 6

Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7

Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8

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 3 Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Prüfung ist unter Berücksichtigung des jeweiligen Handwerks durchzuführen.

(4) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 3 Stunden 4 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Waren verkaufsgerecht herrichten und dekorieren,
2. Preisschild unter Anwendung der Plakatschrift gestalten,
3. Verkaufsgespräch führen,
4. Wiegen, Verpacken und Ermitteln der Kaufsumme von Waren.

(5) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Aufgaben aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Beschreiben von Erzeugnissen unter Berücksichtigung der Zusammensetzung und Herstellung,
2. Beschreiben von Werbemöglichkeiten im Verkauf,
3. Anwenden der Grundrechenarten, Bruch- und Prozentrechnung an berufsspezifischen Beispielen,
4. Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Hygiene.

Die schriftlichen Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(6) Die in Absatz 5 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

§ 9

Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Prüfung ist unter Berücksichtigung des jeweiligen Handwerks durchzuführen.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 6 Stunden 6 Arbeitsproben durchführen, von denen 3 Arbeitsproben auf die Fertigkeiten entfallen, die Gegenstand der Berufsausbildung in den Schwerpunkten sind. Es kommen in Betracht:

1. in höchstens 3 Stunden 3 Arbeitsproben, insbesondere:
 - a) Beraten von Kunden und Verkaufen von Waren unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorschriften,
 - b) Annehmen und Bearbeiten einer Bestellung unter Berücksichtigung besonderer Kundenwünsche,
 - c) Dekorieren und verkaufsförderndes Präsentieren von Waren unter Einsatz eines selbsthergestellten Werbemittels;
2. in höchstens 3 Stunden 3 Arbeitsproben, und zwar
 - a) in dem Schwerpunkt „Bäckerei/Konditorei“ insbesondere:
 - aa) dekoratives Herrichten von Waren als Präsent,
 - bb) Einteilen, Aufschneiden und Verpacken von Backwaren und Torten,
 - cc) Zusammenstellen und Dekorieren einer bunten Platte;

- b) in dem Schwerpunkt „Fleischerei“ insbesondere:
 - aa) Portionieren und verkaufsgerechtes Herrichten von Fleischteilstücken,
 - bb) Herrichten und Dekorieren einer Aufschnittplatte,
 - cc) Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:
 - a) Beschreiben eines Verkaufsvorganges unter Berücksichtigung unterschiedlicher Kundentypen und unterschiedlicher Kaufmotive,
 - b) Beschreiben von Vorgängen im Geld- und Geschäftsverkehr,
 - c) Erklären von verkaufstechnischen Sonderfällen,
 - d) Unterscheiden von Waren und Erzeugnissen nach ihrer Zusammensetzung,
 - e) Darstellen von Verwendungsmöglichkeiten von Waren,
 - f) Lagern von Waren unter Berücksichtigung der Qualitätserhaltung,
 - g) Beschreiben der Funktion und Einsatzmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Anlagen,
 - h) lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften,
 - i) Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Hygiene;
2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:
 - a) Prozentrechnen und Mischungsrechnen,
 - b) Berechnen von Verkaufspreisen;
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:

allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.

Die Fragen und Aufgaben sollen auch praxisbezogene Fälle berücksichtigen.

(5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|---|--------------|
| 1. im Prüfungsfach Technologie | 120 Minuten, |
| 2. im Prüfungsfach Technische Mathematik | 90 Minuten, |
| 3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(6) Die in Absatz 5 genannte Prüfungsdauer kann insbesondere unterschritten werden, soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird.

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(8) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(9) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigungs- und der Kenntnisprüfung sowie innerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

§ 10

Aufhebung von Vorschriften

Die bisher festgelegten Berufsbilder, Berufsbildungspläne und Prüfungsanforderungen für die Lehrberufe, Anlernberufe und vergleichbar geregelten Ausbildungsberufe, die in dieser Verordnung geregelt sind, insbesondere für die Ausbildungsberufe Gewerbegehilfe im Bäckerhandwerk, Gewerbegehilfe im Fleischerhandwerk, Gewerbegehilfe im Konditorhandwerk und Verkäufer im Nahrungsmittelhandwerk, sind vorbehaltlich des § 11 nicht mehr anzuwenden.

§ 11

Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 12

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 13

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1986 in Kraft.

Bonn, den 23. Dezember 1985

Der Bundesminister für Wirtschaft

In Vertretung

Würzen

**Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin
im Nahrungsmittelhandwerk**

I. Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr
1	2	3	4
1	Berufsbildung (§ 4 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, insbesondere Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Belegschaft zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 	
3	Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz (§ 4 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Gewerbeaufsicht erläutern d) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen 	
4	Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 4 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden b) unfallverursachendes Verhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben c) Gefahren des elektrischen Stroms beschreiben d) wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen e) Gefahren, die von Giften, Gasen und leicht entzündlichen Stoffen ausgehen, nennen f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen 	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) verwenden i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen k) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
5	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 4 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung der Arbeitshygiene erklären b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden 		
6	Anwenden lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften (§ 4 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden b) die für den Betrieb einer Gaststätte geltenden Vorschriften nennen 		
7	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen im Verkaufsbereich (§ 4 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsweise und Einsatzmöglichkeiten der Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen beschreiben b) Funktion der Waagen beschreiben c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen 	X	X
8	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 4 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerarten, -verfahren und -einrichtungen nennen b) Einflüsse von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Waren erläutern c) Waren bei der Annahme auf Gewicht und Menge prüfen d) Waren kühlen e) Waren unter Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern f) Verpackungsmaterialien lagern 	X	X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
9	Umgang mit Kunden (§ 4 Nr. 9)	a) Anforderungen an das Verkaufspersonal erläutern b) Kundentypen unterscheiden c) Kundengespräche führen	X X	 X
10	Präsentieren von Waren und Dekorieren (§ 4 Nr. 10)	a) Waren in Reihe, Stapel, Kombinationen und Gruppen präsentieren, Besonderheiten herausstellen b) Speisen und Getränke anbieten, herrichten und überreichen	X	 X
11	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 11)	a) Werbemittel beschreiben und Werbemöglichkeiten erläutern b) Plakatschrift schreiben c) Hinweis- und Preisschilder anfertigen	 X X	 X
12	Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung (§ 4 Nr. 12)	a) Einkaufsmöglichkeiten, insbesondere Genossenschaften und Kooperationsformen, beschreiben b) Bedeutung von Angebot und Nachfrage auf die Preisbildung erklären c) Zusammensetzung von Verkaufspreisen darstellen d) Verkehrsbezeichnungen für Erzeugnisse und Waren des Ausbildungsbetriebes unterscheiden		 X X X X
13	Beraten und Bedienen von Kunden (§ 4 Nr. 13)	a) Waren anbieten b) Menge und Gewicht bestimmen c) Verkaufspreis berechnen d) Waren verpacken und aushändigen	 X	 X X X
14	Verpacken und Ausliefern von Waren (§ 4 Nr. 14)	a) Verpackungsmaterialien auswählen b) Verpackungstechniken anwenden	X X	
15	Geld- und Geschäftsverkehr (§ 4 Nr. 15)	a) bare, halb bare und bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten nennen b) Funktion und Bedienung der gebräuchlichen Kassen erläutern c) Geschäftsgänge durchführen d) Rabatte und Skonti berechnen e) an der Ladenkasse kassieren f) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten	X X X	 X X X

A. Bäckerei/Konditorei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
16	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)	a) Arten und Sorten der Rohstoffe und Halbfabrikate beschreiben b) Grundrezepte und ihre Abwandlungen beschreiben c) Herstellungsverfahren für Backwaren darstellen d) Herstellungsarten und Haltbarkeit verschiedener Füllungen beschreiben e) Trockenfrüchte nach Herkunft und Verwendungsmöglichkeiten beschreiben f) Zuckerglasur nach Herstellungsart und Verwendung unterscheiden g) Schlagsahne zubereiten h) Garnierarbeiten mit Schlagsahne ausführen i) Früchte entsprechend der Verwendung vorbereiten k) Backwaren aprikotieren, glasieren, zuckern l) Torten und Desserts mit Dekorteilchen belegen		X X X X X X X X X X X

B. Fleischerei

17	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)	a) verschiedene Fleischarten unterscheiden b) Fleischteilstücke bezeichnen c) Fleisch nach Fleisch-Fett-Knochen-Verhältnis beurteilen d) Verkehrsbezeichnungen für Fleisch und Fleisch-erzeugnisse unterscheiden e) Fleischerzeugnisse nach ihrer Zusammensetzung unterscheiden f) Fleischerzeugnisse nach Herstellungsverfahren unterscheiden g) Wurst- und Fleischwaren aufschneiden h) Fleischteilstücke zu Gulasch zuschneiden i) Rollbraten wickeln k) Fleischspieße stecken l) Wurstplatte legen		X X X X X X X X X X X
----	-------------------------------	--	--	---

II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
1	die in § 4 Nr. 1 bis 6 aufgeführten Teile des Ausbildungsberufsbildes	die unter I. lfd. Nr. 1 bis 6 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 4 Nr. 8)	a) Bedeutung von Inventur und Lagerkontrolle erläutern b) Waren auf Qualität prüfen c) Waren unter Berücksichtigung unterschiedlicher Haltbarkeit lagern d) Waren regelmäßig auf Bestand und Haltbarkeit kontrollieren e) Waren in Kühlanlagen und Kühlgeräten lagern f) Lagerkontrolle und Inventur unter Anleitung durchführen g) Verkaufslager verwalten		X	X	
			X	X		X
3	Umgang mit Kunden (§ 4 Nr. 9)	a) Verhalten gegenüber Kunden begründen b) Verhalten gegenüber Kunden bei verkaufstechnischen Sonderfällen, insbesondere bei Reklamationen und Kundenandrang, erklären c) Kaufmotive und Kundenwünsche ermitteln d) Verbraucherverhalten beurteilen e) Kunden unter Berücksichtigung moderner Verzehrsgewohnheiten beraten	X			
			X	X		
4	Präsentieren von Waren und Dekorieren (§ 4 Nr. 10)	a) Waren im Verkaufsraum auslegen, garnieren und dekorieren b) Schaufenster werbewirksam gestalten c) Schaufenster zu besonderen Anlässen gestalten d) Präsentpackungen zusammenstellen und dekorieren	X	X	X	X
5	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 11)	a) Werbemittel anfertigen b) Werbemittel einsetzen c) Waren verkaufsfördernd herrichten und plazieren	X	X		
				X		
6	Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung (§ 4 Nr. 12)	a) Arten und Sorten von Handelswaren beschreiben b) Warenangebote nach Qualitätsunterschieden und Preis beurteilen c) Waren unter Berücksichtigung der Gestaltung des Handelswarensortiments auswählen d) Waren auszeichnen e) Warenbestellisten vorbereiten f) Verkaufspreise nach vorgegebenen Daten berechnen		X	X	X
				X		X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
7	Beraten und Bedienen von Kunden (§ 4 Nr. 13)	a) Verkaufsgespräch führen b) Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten c) Kunden beraten	X	X	X	
8	Verpacken und Ausliefern von Waren (§ 4 Nr. 14)	a) Geschenke dem Anlaß entsprechend verpacken und dekorieren b) Waren versandfertig verpacken c) Waren unter Berücksichtigung produktbezogener Besonderheiten transportieren und beim Kunden herrichten	X			X X
9	Geld- und Geschäftsverkehr (§ 4 Nr. 15)	a) Steuerarten nennen b) Versicherungsarten und ihre Bedeutung für den Betrieb nennen c) branchenübliche Abrechnungsformen anwenden d) Tageseinnahmen abrechnen e) bei der Erfassung statistischer Daten über Waren, Produktion, Kosten und Umsatz mitwirken f) Formvorschriften des schriftlichen Geschäftsverkehrs anwenden, insbesondere Lieferscheine, Rechnungen und Quittungen ausstellen g) Unterlagen für die buchführende Stelle zusammenstellen h) verkaufstechnische Sonderfälle, insbesondere Reklamationen, Gutschriften und Ersatzleistungen, bearbeiten		X X X	X X	X X X

A. Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
10	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)	unter Berücksichtigung des jeweiligen Handwerks: a) Rohstoffe für die Herstellung von Speiseeis nennen b) Verfahren für die Herstellung von Speiseeis beschreiben c) Bedeutung von diätetischen Back- und Süßwaren nennen	zeitlicher Richtwert in Monaten	X X		X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr				
			3	4	5	6	
1	2	3	4				
		d) Erzeugnisse nach Form und Zusammensetzung unterscheiden e) Torten, Kuchen und Desserts einteilen und aufschneiden f) bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren g) verschiedene Tortenstücke zu einer Torte zusammensetzen h) Feine Backwaren schneiden, füllen, dekorieren und verpacken i) Schokoladen- und Marzipanerzeugnisse dekorativ herrichten, insbesondere stanniolieren, garnieren, Schleifen binden k) Eisspeisen, Eisbecher und Schlagsahne anrichten l) Backzettel unter Anleitung erstellen m) Erzeugnisse nach vorgegebenen Bewertungskriterien beurteilen	6	X			
				X		X	
					X		
					X		
						X	
					X		X
							X

B. Schwerpunkt Fleischerei

11	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)		zeitlicher Richtwert in Monaten				
			6				
		a) Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen erläutern	6	X			
		b) Fleisch nach Farbe, Zartheit und Safthaltevermögen beurteilen		X			
		c) Fleisch pfannenfertig herrichten				X	
		d) Braten und Fleischgerichte zubereiten				X	
		e) ladenfertige Fleischteilstücke auslösen			X		
		f) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch zuschneiden und herrichten			X		
		g) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen			X		
		h) Aufschnittplatten, Braten- und Dekorplatten herrichten und garnieren				X	
		i) Mayonnaisen, Sülzen, Fleisch- und Feinkostsalate anrichten				X	
		k) kalte Büfets zusammenstellen und aufbauen					X
		l) Fleisch und Fleischerzeugnisse nach den jeweils gültigen fachlichen Leitsätzen beurteilen					X