

mit eidg. Berufsattest

z.B. Fleischfachassistentin EBA Fleischfachassistent EBA

Dauer der Ausbildung	2 Jahre
Ausbildung	4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule 6 Tage überbetriebliche Kurse insgesamt (je 2 Tage im 1., 2., 3. Semester) und 2-tägiger Hermann-Herzer-Kurs (Vorbereitung LAP).
Lohnempfehlung	Fr. 850.– (1. Lehrjahr) Fr. 925.– (2. Lehrjahr) Exklusive Kost und Logis, Empfehlungen des Schweizerischen Fleischfachverbandes SFF
Ferien	5 Wochen
Bedingungen an Lehrbetrieb	Betreuer Arbeitsplatz
Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin	Fachperson mit Fähigkeitszeugnis und 2 Jahre Berufspraxis oder Berufsprüfung/Höhere Fachprüfung oder gleichwertige Ausbildung und 3 Jahre Berufspraxis im Fleischfach, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch „Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner“ (40 Lektionen).
Unterstützung	Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung.
Begleitungsaufwand	Am Anfang der Lehre höher, variiert je nach Lernender oder Lernendem und Betrieb.
Prüfung	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben.
Weiterbildung	Nach erfolgreichem Abschluss ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Fleischfachfrau/Fleischfachmann EFZ möglich, um das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
Auskünfte	Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: www.afb.berufsbildung.ch

Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können? Ausbildungsinhalte

Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA

- | | |
|--|--|
| Basiskompetenzen | <ul style="list-style-type: none">– Verschiedene Bearbeitungstechniken wie Wurstherstellung, Pökeln, Fleisch schneiden und Ausbeinen unter Mithilfe beherrschen– Verschiedene Fertiggerichte herstellen können– Eigenschaften und Besonderheiten von Fleisch beachten, Qualität des Fleisches beurteilen können, gesetzliche Vorschriften und betriebliche Vorgaben einhalten– Sorgsam, fachgerecht, hygienisch und pflichtbewusst arbeiten und umweltverträglich Unbrauchbares entsorgen |
| Betriebswirtschaft | <ul style="list-style-type: none">– Bedeutung der Lagerhaltung für fachgerechte Betreuung der Waren und Rohstoffe kennen– Zentrale Arbeiten im eigenen Arbeitsbereich gemäss Vorgaben erledigen können– Merkmale der Fleischwirtschaft beschreiben können, Möglichkeiten der Weiterbildung kennen |
| Hygiene | <ul style="list-style-type: none">– Bedeutung der Hygiene für Produktequalität und Werterhaltung erkennen– Gesetzliche und betriebliche Vorgaben kennen, Regeln und Anforderungen im eigenen Arbeitsbereich und im Betrieb einhalten– HACCP-System (Lebensmittelsicherheit) kennen und in der täglichen Arbeit einhalten |
| Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz | <ul style="list-style-type: none">– Konzept zu Sicherheit und Gesundheitsschutz (SGA-System) kennen und geeignete Massnahmen wie das Ausfüllen von Checklisten u. a. umsetzen können |
| Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien | <ul style="list-style-type: none">– Einrichtungen, Geräte, Betriebsmaterialien und Maschinen bedienen und warten können– Mangelhafte Funktionsweisen und Betriebsstörungen erkennen und geeignete Massnahmen zur Problembeseitigung oder -minimierung zu ergreifen |
| Umweltschutz | <ul style="list-style-type: none">– Vorgegebene Massnahmen des Umweltschutzes umsetzen– Ressourcen sparsam und effizient einsetzen und Sparmassnahmen einhalten |

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest
www.eba.berufsbildung.ch
Ausgabe Januar 2010

Ganzer oder teilweiser Nachdruck einschliesslich Speicherung und Nutzung auf optischen und elektronischen Datenträgern für nicht kommerzielle Zwecke - mit entsprechender Quellenangabe - erlaubt.

Konzept und Gestaltung © SBBK | Medienbereich Berufsbildung in Zusammenarbeit mit der Abteilung Berufsberatung, Berufs- und Erwachsenenbildung (BBE) des Erziehungsdepartements Basel-Stadt

Herausgeber SDBB | Haus der Kantone | Speichergasse 6 | Postfach 583 | 3000 Bern 7
Telefon 031 320 29 00 | Fax 031 320 29 01 | berufsbildung@sdbb.ch