



Regelung für die Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen nach § 42 m des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung)

zur

Fachpraktikerin

Verkauf im Lebensmittelhandwerk /

zum

Fachpraktiker

Verkauf Lebensmittelhandwerk

Präambel

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Abs. 3 BBiG). Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrung zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42k HwO i.V. m. § 4 BBiG/§ 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben.

Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen.

Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG/§ 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG/§ 42k HwO kontinuierlich zu prüfen und zu ermöglichen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (u.a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater / Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchgeführt.

Die Ausbildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gem. § 66 Abs. 2 i.V.m. § 65 Abs. 2 Satz 1 bzw. § 42m Abs. 2 i.V.m. § 42l Abs. 2 Satz 1 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bzw. die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Verkauf im Lebensmittelhandwerk/zur Fachpraktikerin Verkauf im Lebensmittelhandwerk gemäß § 66 BBiG/ § 42 m HwO

Die Handwerkskammer Lübeck erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 09.10.2017 und der Vollversammlung vom 05.12.2017 als zuständige Stelle gemäß den §§ 41, 42m, 91 Abs. 1 Ziffer 4 und 106 Abs. 1 Ziffer 10 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095), zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2143) nachstehende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung

zum

Fachpraktiker Verkauf im Lebensmittelhandwerk/

zur

Fachpraktikerin Verkauf im Lebensmittelhandwerk

erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG/§ 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

(1) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42m HwO/§ 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil

Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

1. Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
2. Psychologie
3. Pädagogik, Didaktik
4. Rehabilitationskunde
5. Interdisziplinäre Projektarbeit
6. Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
7. Recht
8. Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 42m HwO/§ 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42m HwO/§ 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 20 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung, mit Inhalten der Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Lübeck eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

(4) Die Ausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung in einem der Schwerpunkte

- A. Bäckerei
- B. Konditorei oder
- C. Fleischerei.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Verkauf im Lebensmittelhandwerk/zur Fachpraktikerin Verkauf im Lebensmittelhandwerk gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik
6. Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
7. Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Kundenberatung, Verkauf von Produkten
10. Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln
12. Durchführen von Geschäftsverkehr
13. Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
14. Verpacken und Aushändigen von Waren
15. Präsentieren von Waren
16. Umgang mit Waren, Fachberatung
17. Herstellen von Gerichten

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen.

Die Auszubildenden haben den schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

Die Auszubildende/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 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 1 für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In insgesamt höchstens 3 Stunden soll der Prüfling 3 praktische Aufgaben bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er

1. Kundenwünsche beachten
2. Anlagen, Geräte und Maschinen nutzen
3. Ergebnisse kontrollieren
4. Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen kann.

(4) Die Anforderungen nach Absatz 3 sollen an folgenden praktischen Aufgaben nachgewiesen werden:

1. Durchführung eines Verkaufsgesprächs unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde
2. Herstellen eines Werbemittels
3. Herrichten und Präsentieren von Waren

(5) In höchstens 90 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe durchführen, Produktarten unterscheiden, Zusammensetzung von Produkten nennen, Preise berechnen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften berücksichtigen kann.

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Im praktischen Teil der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden vier praktische Aufgaben durchführen. Dabei soll er zeigen, dass er

1. Kunden beraten, Waren verkaufen und transportfähig verpacken
2. Bestellungen aufnehmen
3. Werbemittel herstellen sowie Ware dekorieren und präsentieren
4. wirtschaftliche, technische, ökologische und lebensmittelrechtliche Vorgaben, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Gesichtspunkte der Hygiene und des Umweltschutzes berücksichtigen kann.

(3) Zum Nachweis der Anforderungen nach Absatz 2 kommen insbesondere in Betracht:

1. im Schwerpunkt Bäckerei:
 - a) Dekorieren und verkaufsförderndes Präsentieren von Backwaren mit Herstellung eines hierauf bezogenen Werbemittels
 - b) Durchführen eines Verkaufsgesprächs
 - c) Durchführen von Verkaufshandlungen, Schneiden, Zusammenstellen und Verpacken von Waren nach Kundenwünschen
 - d) Herstellen eines Snacks
2. im Schwerpunkt Konditorei:
 - a) Durchführen eines Verkaufsgesprächs
 - b) Dekorieren eines Schaufenstersegments unter Verwendung einer Praline- und Teegebäckplatte
 - c) Herstellen und Verkaufen von Geschenkarangements
 - d) Eindecken eines Tisches
3. im Schwerpunkt Fleischerei:
 - a) Herrichten und Verkaufen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen
 - b) Durchführen eines Verkaufsgesprächs
 - c) Herstellung einer Buffetplatte
 - d) Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses

Die vier praktischen Aufgaben sind gleich zu gewichten.

(4) Im theoretischen Teil der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen bearbeiten:

1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung, unter Berücksichtigung des Schwerpunkts
2. Betriebswirtschaftliches Handeln ohne Kalkulation
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen nach den Nummern 1 und 2 sind insbesondere produkt- und kundenbezogene Fragestellungen zu beantworten, an die sich mathematische praxisorientierte Berechnungen anschließen können.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben aus der Berufs- und Arbeitswelt, mit denen der Auszubildenden zu tun hat, in Betracht:

Die Prüfungen in den Bereichen 1 und 2 können sowohl schriftlich als auch mündlich abgenommen werden.

(5) Für den theoretischen Teil der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

1. im Prüfungsbereich Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung, unter Berücksichtigung des Schwerpunktes	150 Minuten
2. im Prüfungsbereich Betriebswirtschaftliches Handeln	90 Minuten
3. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	60 Minuten

Bei einer mündlichen Prüfung in den Prüfungsbereichen 1 und 2 sollte die Höchstprüfungszeit 90 Minuten betragen.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung, unter Berücksichtigung des Schwerpunktes	25 Prozent
2. Betriebswirtschaftliches Handeln	15 Prozent
3. Wirtschafts- und Sozialkunde	10 Prozent
4. Praktische Aufgaben	50 Prozent

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn im praktischen Teil der Prüfung und im theoretischen Teil der Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keinem Prüfungsbereich dürfen ungenügende Leistungen erbracht werden.

(2) Bei einer schriftlichen Prüfung des Theorieteils ist der schriftliche Teil auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG/§ 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen der Handwerkskammer Lübeck (Abschlussprüfungsordnung) entsprechend.

§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG/§ 27b Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt nach ihrer Genehmigung durch das Ministerium für Wissenschaft, Wirtschaft und Verkehr des Landes Schleswig-Holstein und nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Lübeck – Nord-Handwerk – am 01.08.2018 in Kraft.

Diese Regelung wurde am 10.09.2018 vom Ministerium Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Technologie des Landes Schleswig-Holstein (Az: VII 532) genehmigt und auf der Homepage der Handwerkskammer unter „www.hwk-luebeck.de/amtliches“ am 17.09.2018 veröffentlicht.

Ausgefertigt:

Lübeck, 13.09.2018

Handwerkskammer Lübeck

Günther Stapelfeldt
Präsident

Andreas Katschke
Hauptgeschäftsführer

Anlage (zu § 8)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Verkauf im Lebensmittelhandwerk gemäß § 66 BBiG/ § 42 m HwO

Abschnitt I: Gemeinsame Ausbildungsinhalte				
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 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 d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes erläutern (§ 8 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz und Gesundheit bei der Arbeit (§ 8 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 		
4	Umweltschutz (§ 8 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		
5	Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik (§ 8 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen b) Arbeitsabläufe dokumentieren c) Daten unter Berücksichtigung der Vorschriften zum Datenschutz pflegen und sichern 	3	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
6	Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtiglichen Bestimmungen (§ 8, Nr. 6)	a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtigliche Vorschriften anwenden	3	
7	Arbeiten im Team (§ 8, Nr. 7)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen nutzen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsaufgaben im Team planen und durchführen	6	
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8, Nr. 8)	a) Ursache von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern c) qualitätssichernde Maßnahmen, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden	3	3

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
9	Kundenberatung, Verkauf von Produkten (§ 8 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten c) Kundenkontakte herstellen, Kundenwünsche erfragen d) Verkaufshandlungen und Aushändigungsgespräche durchführen e) Erzeugnisse anrichten und servieren f) Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen, Kaufmotive berücksichtigen g) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte verwenden 	32	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren i) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten j) Reklamationen entgegennehmen und weitergeben k) Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse nennen l) Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren m) Aufträge und Bestellungen entgegennehmen 		27

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	und weitergeben Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
10	Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Nr. 10)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einfordern	6	2
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln (§ 8 Nr. 11)	a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lieferung fachgemäß annehmen und verräumen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern	7	
12	Durchführen von Geschäftsverkehr Kassenanweisungen beachten (§ 8 Nr. 12)	a) Kasse vorbereiten, b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen c) Kassensysteme bedienen	4	
		d) Lieferscheine ausstellen f) Wareneingangs- und Warenbestandslisten ergänzen g) im Team Inventur durchführen,		6
13	Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung (§ 8 Nr. 13)	a) Werbemittel erstellen und einsetzen	6	
		b) Werbung für Einzelprodukte durchführen c) Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, durchführen		8

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
14	Verpacken und Aushändigen von Waren (§ 8 Nr. 14)	a) Verpackungsmaterial auswählen	2	
		b) Waren transportfähig verpacken		
		c) Waren anlassbezogen dekorieren und verpacken		4
		d) Waren versandfertig verpacken		
		e) Waren unter Berücksichtigung von Produkteigenschaften transportieren und im Team beim Kunden herrichten		
5	Präsentieren von Waren (§ 8 Nr. 15)	a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen	5	
		b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen		
		c) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen		
		d) Zusatzsortiment pflegen und gestalten		
		e) Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten		5
16	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 8 Nr. 16)	a) Produktarten unterscheiden und erläutern b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen c) Zusammensetzung nennen d) Produkte aufschneiden und verpacken e) Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren aprikotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren bzw. Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen	20	
17	Herstellen von Gerichten (§ 8, Nr. 17)	a) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren	4	
		b) Gerichte für den Verkauf richten		

Abschnitt II: Berufsausbildung in Schwerpunkten

A. Schwerpunkt Bäckerei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 8 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) Herstellungsarten von Sauer- und Hefeteig erläutern, Rohstoffe, insbesondere Getreidearten und Mehltypen, benennen b) die Herstellung von Produkten aus leichten und schweren Massen erläutern c) Herstellungsarten und Haltbarkeit von Füllungen beschreiben d) Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden e) Schlagsahne herstellen und verarbeiten f) Dauergebäck lagern, Dauergebäck verpacken g) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren h) Backwaren mit Obst belegen, Überzug aufbringen i) Erzeugnisse abbacken j) Zusatzsortiment pflegen und gestalten 		18
2	Herstellen von Gerichten (§ 8 Nr. 17)	<ul style="list-style-type: none"> a) Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen b) Snacks aus Teig abbacken c) Toastvariationen zubereiten 		8

B. Schwerpunkt Konditorei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 8 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren b) Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen c) Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck, anrichten d) Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichten e) Verpackungsarten zu unterschiedlichen Anlässen anwenden, insbesondere Schleifen binden, Bonbonieren füllen, Dekor auswählen f) Rohstoffe für die Speiseeisherstellung nennen, Eissorten unterscheiden g) Schlagsahne herstellen und verarbeiten h) Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichten i) Früchtebecher und Süßspeisen anrichten j) Getränke, insbesondere Milchmodgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladeariationen, anrichten k) Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereiten l) Zusatzsortiment pflegen und gestalten 		12

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
2	Herstellen von Gerichten (§ 8 Nr. 17)	a) klare und gebundene Suppe herstellen b) Beilagen herstellen c) Toastvariationen und Backwaren mit Auflagen oder Füllungen herstellen d) Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellen e) Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche abbacken f) Gerichte servieren		14

C. Schwerpunkt Fleischerei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 8 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen nennen c) Fleischqualität beurteilen d) sensorische Kontrolle durchführen e) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten f) küchenfertige Erzeugnisse herstellen g) Aufschnittplatten, Braten- und Buffetplatten herrichten und garnieren h) Arten, Verwendung und Qualitätsstufen von Käse nennen, Sortiment pflegen 		20
2	Herstellen von Gerichten (§ 8 Nr. 17)	<ul style="list-style-type: none"> a) Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garnierte Fleischteilstücke herstellen b) Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herrichten c) Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereiten d) Feinkostsalate herstellen 		6