

U N T E R W E I S U N G S P L A N

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Bildung zur Anpassung an
die technische Entwicklung im

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK Schwerpunkt Fleischerei (38280-03)

1 Thema der Unterweisung

Warenherstellung und -präsentation unter Berücksichtigung
ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte II

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

3.1	Herrichten von küchen- und pfannenfertigen Braten und Fleischzubereitung nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten (z.B. Sauer-, Roll- und Zigeunerbraten, Cordon bleu, Geschnetzeltes, Hacksteakvariationen, Kurzbratstücke)	23 %
3.2	Herstellen verschiedener Steaks und anderer Grilladen	10 %
3.3	Herstellen und Zurichtung von Hackfleisch unter Berücksichtigung der aktuellen Neufassung der Hackfleischverordnung	25 %
3.4	Anfertigung und Anwendung neuzeitlicher Werbemittel und Dekorationshilfsmittel mit und ohne PC Einsatz	20 %
3.5	Vorbereitung, Aufbau, Dekoration und Garnierung von kalten Büfets, Plattengestaltung für den Partyservice	22 %

100 %

Integrative Bestandteile

Im Zusammenhang mit der Durchführung des Lehrgangs zusätzlich zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten:

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Werkzeuge, Geräte sowie Hilfsmittel nach Verwendungszweck auswählen und bereitstellen
- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung des Auftrages vorbereiten, Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden im Umfeld des Arbeitsplatzes treffen
- Einsatz des Rechners im Zusammenhang mit Plakat-/Werbegestaltung, Preisschildergestaltung, Aufklebererstellung (Kennzeichnung nach LMKV), Plattengestaltung, Partyservice
- Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren