



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'intégration
Profilo di competenze pretirocinio d'integrazione

Fleischwirtschaft
Economie carnée
Economia carnea



Quelle: DragonImages - Fotolia

Version: 1

Herausgeber und Bezugsquelle:

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 8031 Zürich, © 2017 by SFF

Inhaltsverzeichnis

1. Ziel.....	3
2. Merkmale und Grundvoraussetzungen	3
3. Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft	4
4. Angestrebte Kompetenzen der Integrationsvorlehre Fleischfach	5
5. Inkrafttreten	19

Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	Eidgenössisches Berufsattest
EFZ	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	Überbetriebliche Kurse
PSE	pH-Wert Fehler („ <i>pale soft exudative</i> “, bzw. „blass weich wässrig“ → zu tiefer pH-Wert)
DFD	pH-Wert Fehler („ <i>dark firm dry</i> “, bzw. „dunkel fest trocken“ → zu hoher pH-Wert)
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points bzw. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
TVD	Tierverkehrsdatenbank
CH-TAX	Einschätzungssystem für Schlachttiere und Schlachtkörper

1. Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre (INVOL) beschreibt die angestrebten Kompetenzen im jeweiligen Berufsfeld, über die Teilnehmende der Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich um die angestrebten praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld sowie die angestrebten sprachlichen, schulischen, überfachlichen Kompetenzen mit Berufsfeldbezug. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2. Merkmale und Grundvoraussetzungen

Merkmale des Berufsfeldes

Die Berufe in der Fleischwirtschaft haben sich in den letzten Jahren stark gewandelt. In ländlichen Gegenden gibt es noch den schlachtenden, zerlegenden und verarbeitenden Fleischfachbetrieb. In vielen Gebieten ist es jedoch zu einer Spezialisierung hin zum verarbeitenden und verkaufenden Fleischfachgeschäft bzw. zum Feinkostspezialisten gekommen. So gibt es Fleischfachgeschäfte, die von der Schlachtung bis zum verkaufsfertigen Fleischerzeugnis alles selber machen, und wiederum Fachgeschäfte, die den Schlachtprozess den Grossschlachthöfen überlassen und nur noch Tierhälften, -viertel und Teilstücke kaufen und zu Endprodukten veredeln. Die ehemals schwere körperliche Arbeit wird durch viele kraftsparende Maschinen, Geräte und Vorrichtungen erleichtert. Grossen Einfluss auf die Entwicklung der Branche hat auch der Wandel der Konsum- bzw. Verbrauchsgewohnheiten, insbesondere beim Geflügelfleisch. Die Ausweitung des Caterings als wichtiges Standbein für die Existenzsicherung des Metzgereifachgeschäfts veränderte den Beruf und sein Berufsfeld tiefgreifend. So sind über 90 % der Fachgeschäfte im Catering tätig. Daneben sind Fachpersonen der Fleischwirtschaft auf dem Gebiet der Hygiene und des Umweltschutzes Fachspezialisten, die sich der Verantwortung bewusst sind, die sie für die Gesundheit der Kunden und Mitarbeiter sowie für den Schutz der Umwelt tragen.

Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft bereiten sich auf eine Ausbildung in einer zwei-, dreijährigen beruflichen Grundbildung vor. Folgende Voraussetzungen müssen für die Teilnahme erfüllt sein:

- Anerkennung als Flüchtling (Ausweis B/F) oder als vorläufig aufgenommene Person (Ausweis F)
- Arbeits- bzw. Berufserfahrung in Form von Schnuppereinsätzen oder Praktika
- Eignung für den Beruf
- Potential / Lernfähigkeit in Bezug auf Sprache und allgemein
- Interesse in der Fleischumwelt (oder Fleischbranche)
- Motivation eine Ausbildung zu absolvieren für eine anschliessende berufliche Grundbildung

Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

- Sprachniveau mündlich: A2
- Sprachniveau schriftlich: A1 –A2

Weitere Teilnahmevoraussetzungen

- Im Normalfall Wohnsitz im Kanton; die INVOL kann jedoch auch Kantonsübergreifend umgesetzt werden.

3. Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft

Teilnehmende der Integrationsvorlehre sind in gewerblichen oder industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben, in Metzgereien oder in Fleischfachabteilungen von Lebensmittelgeschäften tätig. Sie eignen sich Grundkompetenzen im Fleisch bearbeiten, Brät und Wurstwaren herstellen, Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen an. Sie nutzen die geeigneten Hilfsmittel und -geräte, die im Betrieb benötigt werden und halten die Hygiene- und Qualitätsvorgaben ein. Sie erwerben ein Grundverständnis der gesamten Prozesskette. Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz an.

Übersicht der Tätigkeitsfelder

Tätigkeitsfelder	Handlungskompetenzen		
	1	2	3
1 Verarbeiten von Fleisch	1.1 Fleisch bearbeiten	1.2 Brät und Wurstwaren herstellen	1.3 Fleisch garen, Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen und verpacken
2 Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	2.1 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen	2.2 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen	2.3 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen

1.1: Fleisch bearbeiten

Die Teilnehmenden beinen Fleischstücke allenfalls sauber und gemäss ihrem Verwendungszweck aus. Sie dressieren die Fleischsorten gemäss den betrieblichen Vorgaben und Aufträgen und bezeichnen sie mit den korrekten Fachbegriffen.

1.2: Brät und Wurstwaren herstellen

Die Teilnehmenden arbeiten bei der Herstellung von Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben mit.

1.3: Fleisch garen, Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen und verpacken

Die Teilnehmenden garen Fleisch und stellen Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse her und verpacken diese.

2.1: Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen

Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen nach Vorgaben die Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.

2.2: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen

Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

2.3: Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen

Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.

4. Angestrebte Kompetenzen der Integrationsvorlehre Fleischfach

In diesem Kapitel werden die Tätigkeitsfelder, gruppiert in Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben.

Tätigkeitsfeld 1: Verarbeiten von Fleisch

Das Verarbeiten von Fleisch ist die wichtigste Grundlagenkompetenz der Teilnehmenden.

Sie verarbeiten unter Anleitung Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse.

Sie bearbeiten das Rohmaterial Fleisch und produzieren unter Anleitung daraus Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit den jeweiligen Produktionsmethoden.

Sie verpacken und deklarieren diese gemäss den betrieblichen und regulatorischen Vorgaben.

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
1.1	Fleisch bearbeiten Die Teilnehmenden beinen Fleischstücke allenfalls sauber und gemäss ihrem Verwendungszweck aus. Sie dressieren die Fleischsorten gemäss den betrieblichen Vorgaben und Aufträgen und bezeichnen sie mit den korrekten Fachbegriffen.				x
1.1.1	Fleisch ausbeinen Die Teilnehmenden beinen ausgewählte Teile eines Schlachttierkörpers effizient und sauber aus und/oder können die ausgebeinten Teilstücke unterscheiden sowie korrekt benennen und verarbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können die Arbeitsschritte, Schlachttierkörper, die einzelnen Teil-, Edelstücke und Nebenprodukte und Werkzeuge mit den korrekten Fachbegriffen benennen und beschreiben. Sie verstehen mündliche und schriftliche Arbeitsaufträge des Vorgesetzten und können wichtige Informationen weitergeben. Die Teilnehmenden kennen die sprachliche Konventionen wie z.B. bei der Begrüssung und 	Sprache <ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können Informationen aus Bestellungen, Arbeitsaufträgen, Arbeitsanweisungen, Vorschriften und Vorgaben etc. entnehmen. Sie verstehen die relevanten Fachbegriffe und können sich branchenspezifisch Ausdrücken. Die Teilnehmenden können Verpackungen und Produkte leserlich von Hand beschriften. Sie können branchenspezifische Sachverhalte, mit Fehler, aber verständlich, in der regionalen Landessprache erklären. 	Methodenkompetenzen <ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden halten Ordnung am Arbeitsplatz. Sie arbeiten effizient sauber und genau nach Vorgaben. Die Teilnehmenden gehen sorgfältig mit der Betriebseinrichtung um. Sie können Anweisungen entgegennehmen und umsetzen. Die Teilnehmenden können die zur Verfügung gestellten Hilfsmittel zur Kennzeichnung einsetzen. Sie können betrieblich Vorgaben umsetzen. 	x

		<p>Verabschiedung, Anrede, Höflichkeitsformen etc. ihres Arbeitsortes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können relevante Informationen aus Hörtexten und Gesprächen entnehmen. • Sie können in (Fach-)Texten wichtige Informationen erkennen. • Die Teilnehmenden können sich im beruflichen und schulischen Alltag flüssig ausdrücken, mit Fehlern, welche das Verständnis nicht behindern. • Sie können nach Vorlage Texte schreiben, die für den Beruf und für die Schule wichtig sind (kurze Mitteilungen per E-Mail oder Standardbrief, Eingaben am PC und in Formulare). 	<ul style="list-style-type: none"> • Sie setzen geeignete Methoden und Hilfsmittel ein, um Aufgaben zu lösen. 	
1.1.2	<p>Engros- und Grobdressur ausführen und lagern</p> <p>Die Teilnehmenden führen die Engros- und Grobdressur der verschiedenen Fleischstücke aus.</p> <p>Sie verpacken, beschriften und lagern die Fleischstücke ihrer optimalen Reifung entsprechend.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können die Teilstücke korrekt beschriften. • Die Teilnehmenden erläutern die Verwendung der einzelnen Teil- und Edelstücke sowie der genusstauglichen Nebenprodukte. • Die Teilnehmenden erklären in einfachen Worten die Lagerungen und die verschiedenen Phasen des Reifeprozesses. 	<p>Mathematik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden berechnen die jeweilige Fleischausbeute. • Sie berechnen die jeweiligen Verluste. • Die Teilnehmenden führen einfache Rezepturberechnungen durch. • Sie können einfache Verkaufspreisberechnungen durchführen. • Die Teilnehmenden können Grundoperationen (Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division) mit ganzen Zahlen und Dezimalzahlen bis zur Million ausführen. • Sie können mathematische Textaufgaben lösen. 	<p>Sozialkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden pflegen die Zusammenarbeit im Team. • Sie können Kritik akzeptieren und tragen Konflikte konstruktiv aus. • Die Teilnehmenden halten Abmachungen und Regeln ein. • Sie sind respektvoll gegenüber Mitmenschen. • Die Teilnehmenden können Informationen weitergeben. • Sie kommunizieren mit Vorgesetzten und Arbeitskollegen in angemessener Form. • Ihr Verhalten ist offen und ehrlich. • Die Teilnehmenden halten sich bei der Arbeit an den vorgege- 	x

			<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden stellen die Lösungswege schriftlich sauber dar. • Sie können einfache Brüche in Dezimalzahlen und Prozente umwandeln und auf dem Zahlenstrahl aufzeigen. • Die Teilnehmenden können mit Mass-Einheiten umgehen. • Sie können Bestände und Daten aus Tabellen ablesen. • Die Teilnehmenden verstehen Proportionen und umgekehrte Proportionen und können sie anwenden. • Sie haben Strategien für das Lösen von Textaufgaben und wende sie an. 	<ul style="list-style-type: none"> • benen Zeitplan und Arbeitsrhythmus, falls dabei Schwierigkeiten auftreten besprechen sie diese mit ihrem Vorgesetzten. • Sie führen einfache Arbeitsaufträge selbstständig aus. • Die Teilnehmenden sind flexibel wenn durch kurzfristige Vorkommnisse der reguläre Tagesablauf angepasst werden muss. 	
1.1.3	<p>Rohmaterialstandardisierung durchführen</p> <p>Die Teilnehmenden bestimmen für die Fleischabschnitte die betriebs-spezifische Standardisierung.</p> <p>Sie führen die Fleischabschnitte den entsprechenden Weiterverarbeitungen zu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können die entsprechenden Klassifizierungsarten korrekt benennen und beschriften. • Sie beschreiben die mögliche Weiterverarbeitung der Fleischabschnitte. • Die Teilnehmenden können mit einfachen Worten bestätigen, dass sie die Aufträge verstanden haben und erledigen können. 	<p>Grundlagen IKT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können Maschinen und Apparate am Arbeitsplatz ein-/ausschalten. • Sie können die betrieblichen Zeiterfassungssysteme bedienen. • Die Teilnehmenden können die notwendigen betrieblichen Arbeitsstationen zur Aus- und Kennzeichnung für ihre Tätigkeiten anwenden. • Sie können vorprogrammierte Einstellungen an Maschinen und Apparate abrufen. • Die Teilnehmenden können einen PC ordnungsgemäss bedienen (starten, herunterfahren, Desktopelemente und Programme starten und beenden). 	<p>Selbstkompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden achten auf Ihr Erscheinungsbild, dabei beachten sie die Grundsätze der Körperhygiene. • Sie arbeiten im betrieblichen Umfeld nach hygienischen Grundsätzen. • Die Teilnehmenden kennen die Grundsätze der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz. • Die Teilnehmenden tragen die zur Verfügung gestellten Schutzausrüstungen. • Sie gehen schonend mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen um. 	x

			<ul style="list-style-type: none"> • Sie kennen grundlegende Arbeitstechniken wie Markieren, Kopieren, Verschieben und Löschen. • Die Teilnehmenden kennen die Gestaltungsregeln für die Erstellung eines Standardbriefs. • Sie können mit einer Suchmaschine wie Google relevante Informationen im Web auffinden. • Die Teilnehmenden erkennen die Herkunft von Informationen aus dem Internet und können die Zuverlässigkeit der Quellen beurteilen. • Sie können mit E-Mail-Programmen umgehen. • Die Teilnehmenden kennen die Gefahren, die durch Viren, Würmer und andere Schädlinge entstehen, und wissen sich zu schützen. 		
1.1.4	<p>Feindressur durchführen</p> <p>Die Teilnehmenden führen die Feindressur der Fleischstücke gemäss betrieblichen Vorgaben oder Kundenanforderungen durch.</p> <p>Sie richten die Fleischstücke gemäss Verwendungszweck ladentfertig bzw. kundenspezifisch her.</p> <p>Dabei setzen sie die geeigneten Schnittarten ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können die Teilstücke korrekt benennen und beschriften. • Sie nennen die Verwendungszwecke der Fleischstücke in der korrekten Fachsprache und schreiben die Fachbegriffe orthographisch korrekt. • Sie beschreiben in einfachen Worten die möglichen Schnittarten. 		<p>Arbeiten in der Schweiz</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden verstehen die Ziele der Ausbildung. • Sie halten die Regeln der Zusammenarbeit im Betrieb und in der Berufsschule ein. • Die Teilnehmenden kennen die Geschichte, die Werte und Ziele des Betriebs. • Sie kennen die Sektoren und Branchen der Schweizer Wirtschaft. • Die Teilnehmenden können sich über Berufe informieren (Berufsberatung, Internet). • Sie können sich im Arbeitsmarkt orientieren. 	x

				<ul style="list-style-type: none">• Die Teilnehmenden können ihre Bewerbungsunterlagen erstellen.• Sie können sich für eine Lehrstelle bewerben.	
--	--	--	--	---	--

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbst- kompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Be- triebseinsatz: x = Ja
1.2	Brät und Wurstwaren herstellen Die Teilnehmenden helfen bei den Arbeiten zur Herstellung von Wurstwaren gemäss betrieblichen Vorgaben mit.				x
1.2.1	Brät und Wurstwaren herstellen Die Teilnehmenden arbeiten bei der Herstellung von folgenden Fleischerzeugnisgruppen gemäss betrieblichen Vorgaben mit: - Brühwürste - Rohwürste - Kochwürste, Terrinen oder Pâtés en croûte	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden beschreiben in den Grundzügen die traditionellen und regionalen Wurstsorten und erklären ihre Verarbeitungsmethoden, den Herstellungsablauf und die benötigten Zutaten. Sie können Mengen in der regionalen Landessprache zählen, messen, wägen. Sie kennen, bezeichnen und verstehen die Abläufe. Die Teilnehmenden können Bestandslisten, Artikel- und Waren-Bezeichnungen lesen und verstehen. Die Teilnehmenden können sich im Team über die zu erledigenden Aufträge absprechen. 		Normen und Werte <ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden kennen die Regionen und Kantone der Schweiz. Sie kennen die regionalen Fleischspezialitäten. Die Teilnehmenden verstehen die politische Staatsform der Schweiz. Sie wissen, was demokratische Rechte und Pflichten beinhaltet. Die Teilnehmenden kennen die zwischenmenschlichen Umgangsformen und wenden sie an. Sie können mit kritischen Rückmeldungen umgehen und diese richtig einordnen. Die Teilnehmenden kennen die kulturelle Vielfalt der Schweiz und vergleichen sie mit ihrer eigenen Kultur. Sie verstehen, was Gesundheits- und Präventionsmassnahmen sind. Die Teilnehmenden verstehen, wie Sozialversicherungen und Steuern funktionieren. 	x

1.2.2	Wurstwaren weiterverarbeiten Die Teilnehmenden bearbeiten die Wurstwaren weiter gemäss betrieblichen Vorgaben (Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit usw.).	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden können die verschiedenen Wurstwaren beschriften. • Die Teilnehmenden überwachen und begründen die Temperaturführung bei der Herstellung, Kühlung und Lagerung von Wurstwaren. • Sie können Lieferscheine und Formulare lesen, verstehen und bearbeiten. Sie kennen und bezeichnen Arbeitsprozesse, Geräte und Lager-Infrastruktur. 			x
-------	---	--	--	--	---

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbst- kompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Be- triebseinsatz: x = Ja
1.3	Fleisch garen, Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen und verpacken				x
	Die Teilnehmenden garen Fleisch und stellen Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse her und verpacken diese.				
1.3.1	Produkte und Fleisch garen Die Teilnehmenden garen traditionelle und regionale Produkte und Fleisch mit betriebsüblichen Garmethoden.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können die verschiedenen Garmethoden benennen und beschreiben und zeigen ihre Einsatzmöglichkeiten auf. Sie beschreiben die Wirkung der Erhitzung auf die Lebensmittel, die Lebensmittelsicherheit und -stabilität. 		<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können geeignete Garmethoden anwenden. 	x
1.3.2	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen Die Teilnehmenden stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden beschreiben mit einfachen Worten die Herstellung und Zubereitung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Fleischerzeugnissen. 			x

1.3.3	<p>Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse verpacken</p> <p>Die Teilnehmenden verpacken Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse fachgerecht.</p> <p>Sie setzen geeignete Verfahren ein und beachten betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden benennen die Arbeitsgeräte und Verpackungsmaterialien. • Die Teilnehmenden erläutern die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren. • Die Teilnehmenden können Lieferscheine und Formulare lesen, verstehen und bearbeiten. Sie kennen und bezeichnen Arbeitsprozesse, Geräte und Lager-Infrastruktur. 			x
-------	--	--	--	--	---

Tätigkeitsfeld 2: Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben

Das Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben ist für Mitarbeitende, Kunden wie auch für die Umwelt und die Gesellschaft von zentraler Bedeutung.

Die Teilnehmenden denken und handeln in Bezug auf die Bereiche Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, und Umweltschutz. Sie halten die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben und Standards bewusst und gezielt ein.

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
2.1	Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen				x
	Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und Handlungen nach Vorgaben die Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher.				
2.1.1	Persönliche Hygiene anwenden Die Teilnehmenden wenden die Grundsätze zur persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an. Dabei zeigen sie die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene an ihrem Arbeitsplatz auf.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden kennen und verstehen die Vorgaben des Betriebes und können Risiken und Gefahren bezeichnen und verstehen. Die Teilnehmenden erklären die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen zur persönlichen Hygiene anhand von typischen Beispielen. Sie beschreiben dabei die möglichen Auswirkungen von mangelhafter persönlicher Hygiene. 			x
2.1.2	Gute Herstellungspraxis anwenden Die Teilnehmenden wenden die gute Herstellungspraxis täglich im entsprechenden Arbeitsprozess an und setzen die Vorgaben der Verfahrenspraxis um.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden nennen die Elemente der guten Herstellungspraxis bzw. der guten Verfahrenspraxis. Sie können einfach Kontrollarbeiten durch Verständnis von betrieblichen Checklisten durchführen. 			x

		<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können die Hygienezonen sowie die korrekten Arbeitskleider beschreiben. 			
2.1.3	Hygienische Rahmenbedingungen anwenden Die Teilnehmenden verhalten sich gemäss den Grundsätzen des betrieblichen Hygienekonzeptes und berücksichtigen die entsprechenden Rahmenbedingungen.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden verstehen mündliche und schriftliche Lernaufträge und Aufgabenstellungen in der Schule. Sie können in diesem Kontext Rückmeldungen verstehen und geben. Die Teilnehmenden bauen Leseverständnis auf (Informationsentnahme aus (einfachen) Sach- und Fachtexten, (einfache) Tabellen und Grafiken lesen, Testaufgaben verstehen). Sie erarbeiten sich die berufsfachschulische Schreibkompetenzen (Unterrichtsnotizen machen, (einfache) Sach- und Fachzusammenhänge schriftlich wiedergeben, etc.). Die Teilnehmenden verstehen die Hausordnungen, Absenzenregelungen. 			x

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
2.2	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen				x
	Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.				
2.2.1	Grundsätze der Arbeitssicherheit anwenden				x
	Die Teilnehmenden wenden die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgaben an.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden können die persönliche Schutzausrüstung, Risiken und Gefahren bezeichnen und verstehen. Sie beschreiben die Abläufe der Notfallorganisation. Die Teilnehmenden erklären die persönlichen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld. 			
2.2.2	Massnahmen der SGA umsetzen				
	Die Teilnehmenden setzen alle Massnahmen konsequent und durchdacht um, damit Unfälle und arbeitsbedingte Gesundheitsprobleme vermieden werden können.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden erarbeiten einen bedürfnis- und bedarfsorientierten Aufbau der Kommunikationsfähigkeiten im Alltag und Beruf, gestützt auf die Handlungsfelder und die Szenarien des Rahmenkonzepts „fide“ für die Sprachförderung von Migrantinnen und Migranten (wie z.B. Arbeit, Arbeitssuche, Behörden, Weiterbildung, Gesundheit, Finanzen, Wohnumgebung, Verkehr, Medien, Freizeit, Kinder, Einkäufe). 			

2.2.3	Vorschriften einhalten Die Teilnehmenden gestalten ihre Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmenden verstehen die Sicherheitsregeln. • Die Teilnehmenden beschreiben die Rechte und Pflichten in Bezug auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. • Sie verstehen mündliche und schriftliche Vorgaben und Vorschriften. 			x
--------------	--	---	--	--	---

	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
2.3	Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen				x
	Die Teilnehmenden stellen mit geeigneten Massnahmen und mit ihrem Verhalten den Umweltschutz nach Vorgaben sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben.				
2.3.1	Abfälle korrekt bewirtschaften				x
	Die Teilnehmenden vermeiden und vermindern Abfälle. Knochen, Fett und die verschiedenen Abfälle führen sie den entsprechenden Verwertungs- und Entsorgungskanälen zu. Dabei halten sie sich an die betrieblichen Vorgaben.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden beschreiben in einfachen Worten die verschiedenen Abfälle und Ausschussprodukte sowie die Verwertungs- und Entsorgungskanäle. 			
2.3.2	Grundsätze korrekt anwenden				x
	Die Teilnehmenden wenden die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an.	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden kennen und verstehen die Vorgaben des Betriebs. Sie können die Ziele des Betriebs ausdrücken. 		<ul style="list-style-type: none"> Sie beachten die Grundsätze des Umweltschutzes. Die Teilnehmenden sind umweltbewusst im Verbrauch von Material und bei der Entsorgung. Sie berücksichtigen die Grundlagen des Rohstoffrecyclings. 	

5. Inkrafttreten

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft tritt am 07. August 2017 in Kraft und gilt bis zum Widerruf.

Zürich, 07. August 2017

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Der Präsident



Rolf Büttiker,
Präsident der OdA

Der Präsident B&Q



Werner Herrmann,
Präsident der Kommission B&Q

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft wurde in Zusammenarbeit mit dem Staatssekretariat für Migration SEM erarbeitet und genehmigt.

Staatssekretariat für Migration SEM
Projektleiter Integrationsvorlehre

Thomas Fuhrmann

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat per Zirkularbeschluss vom 07. August 2017 zu dem vorliegenden Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Fleischwirtschaft Stellung bezogen.