

Lernsituationen im Überblick

H1FL	H2FL	H3FL	H1FV	H2FV	H3FV
Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters	Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind	Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst	Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters	Lernfeld 2.1 Verkauf aktiv gestalten	Lernfeld 3.1 Besondere Verkaufssituationen gestalten
<i>LS 1.1 Berufliche Ausbildung und Arbeitsplatz beschreiben</i>	<i>LS 6.1 Verschiedene Schnittführungen beim Zerlegen anwenden</i>	<i>LS 10.1 Rohwürste einteilen und Rohstoffe auswählen</i>	<i>LS 1.1 Einen vielfältigen Arbeitsplatz und interessanten Beruf beschreiben</i>	<i>LS 2.1.1 Einfache Verkaufshandlungen durchführen</i>	<i>LS 3.1.1 Verhaltensmuster im Umgang mit problematischen Kunden entwickeln</i>
<i>LS 1.2 Hygienevorschriften einhalten</i>	<i>LS 6.2 Fleischqualität beurteilen und sichern</i>	<i>LS 10.2 Unterschiedliche Herstellungstechniken bei der Rohwurstherstellung anwenden</i>	<i>LS 1.2 Hygienevorschriften einhalten</i>	<i>LS 2.1.2 Kunden einschätzen und ihre Kaufwünsche ermitteln</i>	<i>LS 3.1.2 Die Verhaltensmuster unter Berücksichtigung rechtlicher Grenzen umsetzen</i>
<i>LS 1.3 Maßnahmen zur Arbeitssicherheit durchführen</i>	<i>LS 6.3 Verkaufs-, Bearbeitungs- und Verarbeitungsfleisch unterscheiden</i>	<i>LS 10.3 Die Wirkung verschiedener Zusätze und Zusatzstoffe sowie Reifeverfahren beurteilen</i>	<i>LS 1.3 Maßnahmen zur Arbeitssicherheit durchführen</i>	<i>LS 2.1.3 Kunden situationsbezogen beraten</i>	
<i>LS 1.4 Wege vom Rohstoff zum Erzeugnis erfassen</i>	Lernfeld 7: Roh- und Kochpökelwaren bewerten und zu einem Büfett zusammenstellen	<i>LS 10.4 Qualitätskontrolle durchführen und Produkte präsentieren</i>	<i>LS 1.4 Wege vom Rohstoff zum Erzeugnis erfassen</i>	Lernfeld 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen	Lernfeld 3.2 Waren herrichten, präsentieren und verkaufen
Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	<i>LS 7.1 Geeignete Rohstoffe auswählen</i>	Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten	Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	<i>LS 2.2.1 Wurst- und Fleischwaren im Verkaufsraum dekorativ und verkaufsgerecht anordnen</i>	<i>LS 3.2.1 Rindfleischstücke empfehlen und entsprechend ihrer Verwendung präsentieren</i>

<i>LS 2.1 Verschiedene Schnittführungen beim Zerlegen anwenden</i>	<i>LS 7.2 Auswirkungen unterschiedlicher Lakekonzentrationen beurteilen</i>	<i>LS 11.1 Ein Sortiment von verzehrfertigen Produkten zusammenstellen</i>	<i>LS 2.1 Teilstücke für den Verkauf unterscheiden und benennen</i>	<i>LS 2.2.2 Unterschiede und Besonderheiten der Wurstarten ermitteln</i>	<i>LS 3.2.2 Geflügel- und Wildteilstücke empfehlen und entsprechend ihrer Verwendung präsentieren</i>
<i>LS 2.2 Fleischqualität beurteilen und sichern</i>	<i>LS 7.3 Unterschiedliche Technologien bei der Herstellung von Rohpökelfleisch anwenden</i>	<i>LS 11.2 Ausgewählte Artikel herstellen, bewerben, präsentieren und bewerten</i>	<i>LS 2.2 Fleischqualität beurteilen und sichern</i>	<i>LS 2.2.3 Kunden über die Unterschiede und Besonderheiten der Wurstarten informieren</i>	<i>LS 3.2.3 Besonderheiten veredelter Teilstücke im Verkaufsgespräch herausstellen</i>
<i>LS 2.3 Verkaufs-, Bearbeitungs- und Verarbeitungsfleisch unterscheiden</i>	<i>LS 7.4 Unterschiedliche Technologien bei der Herstellung von Kochpökelfleisch anwenden</i>	Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von kleinen Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren	<i>LS 2.3 Fleischteile einer optimalen Verwendung zuordnen</i>	<i>LS 2.2.4 Die Besonderheit der Fleischwaren im Verkaufsgespräch herausstellen</i>	<i>LS 3.2.4 Kunden über die Unterschiede und Besonderheiten der Käsearten informieren</i>
Lernfeld 3: Hackfleisch und Hack- fleischerzeugnisse herstellen, beurteilen und präsentieren	<i>LS 7.5 Roh- und Kochpökelfleisch bewerten und zu einem Buffet zusammenstellen</i>	<i>LS 12.1 Eine Informationsbroschüre zum Thema Schlachttiere erstellen</i>	Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch	Lernfeld 2.3 Speisen herstellen und anrichten	Lernfeld 3.3 Gerichte herstellen und anrichten
<i>LS 3.1 Geeignete Rohstoffe auswählen</i>	Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst	<i>LS 12.2 Einen Lerngang in einen Schlachtbetrieb planen und durchführen</i>	<i>LS 3.1 Geeignete Rohstoffe auswählen</i>	<i>LS 2.3.1 Salatvariationen herstellen, anrichten und aushändigen</i>	<i>LS 3.3.1 Feinkostsalate herstellen und verkaufsaktiv anbieten</i>
<i>LS 3.2 Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse herstellen, beurteilen und präsentieren</i>	<i>LS 8.1 Kochwurstseminar planen</i>	<i>LS 12.3 Pasteten, Rouladen und Galantinen zuordnen, Rohstoffe auswählen und herstellen</i>	<i>LS 3.2 Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse herstellen, beurteilen und präsentieren</i>	<i>LS 2.3.2 Kalte, belegte Snacks herstellen, anrichten und aushändigen</i>	<i>LS 3.3.2 Imbissartikel und Gerichte herstellen und produktgerecht anbieten</i>

Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	<i>LS 8.2 Kochwürste einteilen und Rohstoffe auswählen</i>	<i>LS 12.4 Feinkostsülzen und Aspikwaren zuordnen, Rohstoffe auswählen und herstellen</i>	Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	<i>LS 2.3.3 Gebackene Snacks herstellen, anrichten und aushändigen</i>	
<i>LS 4.1 Geeignete Rohstoffe auswählen</i>	<i>LS 8.3 Unterschiedliche Technologien bei der Herstellung von Kochwürsten anwenden</i>	<i>LS 12.5 Einen Wochenspeiseplan mit wechselnden Gerichten planen</i>	<i>LS 4.1 Geeignete Rohstoffe auswählen</i>	Lernfeld 2.4 Produkte verkaufsfördernd präsentieren	Lernfeld 3.4 Gerichte und Getränke präsentieren und servieren
<i>LS 4.2 Küchenfertige Erzeugnisse herstellen</i>	<i>LS 8.4 Qualitätskontrolle durchführen und Produkte präsentieren</i>	<i>LS 12.6 Gerichte zubereiten, präsentieren und bewerten</i>	<i>LS 4.2 Küchenfertige Erzeugnisse herstellen</i>	<i>LS 2.4.1 Werbemaßnahmen auswählen und beurteilen</i>	<i>LS 3.4.1 Gerichte und Getränke Anlass bezogen auswählen</i>
<i>LS 4.3 Küchenfertige Erzeugnisse präsentieren und beurteilen</i>	Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst	<i>LS 12.7 Konserven nach Haltbarkeit unterscheiden und Konserven mit unterschiedlichen Verfahren herstellen</i>	<i>LS 4.3 Küchenfertige Erzeugnisse präsentieren und beurteilen</i>	<i>LS 2.4.2 Herstellen von Werbeträgern</i>	<i>LS 3.4.2 Gerichte und Getränke Anlass bezogen präsentieren und servieren</i>
Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte	<i>LS 9.1 Brühwürste einteilen und Rohstoffe auswählen</i>	Lernfeld 13: Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten	Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte	<i>LS 2.4.3 Planen und Durchführen einer Werbeaktion</i>	Lernfeld 3.5 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern
<i>LS 5.1 Kunden über Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen informieren</i>	<i>LS 9.2 Unterschiedliche Zerkleinerungstechniken bei der Brühwurstherstellung anwenden</i>	<i>LS 13.1 Verkaufsgespräch und den Verkaufsablauf kundengerecht anwenden</i>	<i>LS 5.1 Kunden über Inhaltsstoffe von Fleisch und Fleischerzeugnissen informieren</i>		<i>LS 3.5.1 Aktionen mit regionalen und/oder internationalen Produkten planen und durchführen</i>

<i>LS 5.2 Bedeutung der Fleischerzeugnisse in einer ausgewogenen Ernährung bewerten</i>	<i>LS 9.3 Die Wirkung verschiedener Würz- und Zusatzstoffe beurteilen</i>	<i>LS 13.2 Ein Grillfest planen und ausrichten</i>	<i>LS 5.2 Bedeutung der Fleischerzeugnisse in einer ausgewogenen Ernährung bewerten</i>		<i>LS 3.5.2 Verkaufsfördernde Aktionen planen</i>
<i>LS 5.3 Frühstück aus der Fleischerei – Zusammenstellen und bewerten</i>	<i>LS 9.4 Qualitätskontrolle durchführen und Produkte präsentieren</i>	<i>LS 13.3 Verpackungsmethoden ermitteln und einen Lerngang in einem Fleischereibetrieb mit Verpackungsabteilung planen und durchführen</i>	<i>LS 5.3 Frühstück aus der Fleischerei – Zusammenstellen und bewerten</i>		<i>LS 3.5.3 Verkaufsfördernde Aktionen durchführen und bewerten</i>

Stand Dezember 2009

Harald Krause