

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2023

Ausgegeben am 15. Dezember 2023

Teil II

**387. Verordnung: Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung**

### **387. Verordnung des Bundesministers für Arbeit und Wirtschaft über die Berufsausbildung im Lehrberuf Fleischverarbeitung (Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 62/2023, wird verordnet:

#### **Lehrberuf Fleischverarbeitung**

§ 1. (1) Der Lehrberuf Fleischverarbeitung ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf gemäß der in Abs. 1 genannten Bezeichnung anzuführen.

#### **Berufsprofil**

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt die ausgebildete Fachkraft im Lehrberuf Fleischverarbeitung über folgende berufliche Kompetenzen:

(2) Fachliche Kompetenzbereiche:

#### **1. Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen**

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung bereitet unterschiedliche Fleischteile für den Verkauf vor und verarbeitet sie nach branchenspezifischen Rezepturen zu Fleischerzeugnissen, wie Pökelwaren, Würsten (zB Koch-, Brat-, Brühwürsten, Schinken), Fleisch-Konserven und küchenfertigen Fleischgerichten.

Im Rahmen der Fleischverarbeitung zerlegt sie Schlachtkörper und Fleisch von verschiedenen Vieharten wie Rindern, Schweinen, Schafen und Wild fachgerecht. Sie prüft nach betriebsinternen Kriterien die branchenspezifischen Voraussetzungen für Qualität und Frische, unter Berücksichtigung der Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung. Anschließend stellt die Fachkraft Zutaten, wie verschiedene Fleischsorten, Salze, Zucker und Gewürze, zur Verarbeitung bereit. Der Rezeptur entsprechend führt sie zugehörige Berechnungen, wie die Ermittlung des Rohstoffverbrauchs, des Fett- sowie Salzgehalts, der Koch- und Reifedauer, durch und passt Inhaltsstoffe und Mengen an. Aus Standardrezepturen leitet sie eigene Rezepturen ab, adaptiert sie bei Bedarf nach speziellen Kundenbedürfnissen und arbeitet Rezeptur- und Arbeitschronologien aus.

Durch unterschiedliche Arbeitsschritte wie Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen, Garen, Reifen, Rösten, Mischen, Füllen und Würzen erreicht die Fachkraft gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Haltbarmachung, Konservierung, Optik, Konsistenz und Geschmack. Dabei setzt sie benötigte Arbeitsutensilien und Geräte wie Beil, Spicknadel, Fleischwolf, Wurstfüller, Einstechthermometer, Lakespindel/Aräometer oder Räucheröfen ein. Zudem bedient sie, unter Berücksichtigung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften, betriebsspezifische Maschinen wie Kühlanlagen, Selchereien oder Kutter und überwacht und kontrolliert die Herstellung der Produkte. Die fertiggestellten Waren bereitet die Fachkraft ladenfertig vor und arrangiert diese optisch ansprechend für die Weitergabe an den Verkauf.

Beim Ausführen der Arbeiten sorgt die Fachkraft dafür, dass grundlegende facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie die Hygienevorschriften, die Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes (LMSVG), BGBl. I Nr. 13/2006, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 289/2022, sowie die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV), ABl. 19 von 40 Nr. L 304 vom 22.11.2011 S. 18, in der Fassung der Verordnung (EU) 2015/2283, ABl. Nr. L 327 vom 11.12.2015 S. 1 eingehalten werden.

**2. Qualitätskontrolle, Reifung und Lagerung**

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung führt Einlagerungen und Entnahmen der betriebsinternen Waren durch und sorgt für fachgerechte Reifemethoden. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Dafür verpackt sie die Produkte anforderungsgerecht (zB gekühlt), kennzeichnet sie und bildet nach rechtlichen und betrieblichen Standards Chargen.

Sie dokumentiert die Verkaufsfähigkeit der Produkte, führt fortlaufende Qualitätskontrollen wie einfache lebensmitteltechnologische Analysen durch und entnimmt Rückstellproben. Dabei stellt die Fachkraft produktspezifische Mängel bei fehlerhafter Haltbarmachung, Konservierung, Reifung oder Lagerung fest und zieht Rückschlüsse auf deren Entstehung.

**3. Kundenberatung**

In der Kundenberatung geht die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung auf Kundenbedürfnisse ein und berät zur Verwendung der angebotenen Produkte wie die Zubereitung von verschiedenen Würsten. Außerdem bietet sie auf Kundenwunsch Zusatzleistungen wie die Vorbereitung von küchenfertigen Produkten (zB gefüllte Braten) an.

**4. Warenwirtschaft**

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Produkte und wirkt bei Bestellungen, unter Berücksichtigung der rechtlichen und betriebsinternen Beschaffungsprozesse, mit. Bei der Warenannahme unterstützt sie bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh und greift dazu auf ihre fachliche Expertise zurück. Anfallende Rohstoffreste, wie Blut, Innereien, Knochen oder Häute, verwertet sie wirtschaftlich und entsorgt die für die menschliche Ernährung ungeeigneten Teile fachgerecht.

(3) Fachübergreifende Kompetenzbereiche: Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt die Fachkraft folgende fachübergreifende Kompetenzen ein.

**1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

Im Rahmen des betrieblichen Leistungsspektrums führt die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung ihre Aufgaben effizient aus und berücksichtigt dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert und situationsgerecht. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat, auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.

**2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten**

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Fachkraft beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert die Fachkraft nachhaltig und ressourcenschonend.

**3. Digitales Arbeiten**

Die Fachkraft im Beruf Fleischverarbeitung wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabebearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft agiert auf Basis ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Verordnung (EU) 2016/679 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG – Datenschutz-Grundverordnung).

**Berufsbild**

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Um die in den fachlichen Kompetenzbereichen angeführten Ausbildungsziele zu erreichen, sind die dazu notwendigen Ausbildungsinhalte spätestens bis zum Ende des jeweilig angeführten Lehrjahres zu vermitteln.

(4) Die Ausbildungsinhalte der fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

<b>1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>
<b>1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.1.1</b> sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.
<b>1.1.2</b> die wesentlichen Aufgaben und die Zusammenhänge der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären sowie die betrieblichen Prozesse darstellen.
<b>1.1.3</b> die wichtigsten Verantwortlichen nennen (zB Geschäftsführerin und Geschäftsführer) und ihre Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner im Lehrbetrieb erreichen.
<b>1.2 Lehrbetrieb und Branche</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.2.1</b> die Ziele und die Struktur des Lehrbetriebs erklären (zB Größenordnung, Tätigkeitsfeld).
<b>1.2.2</b> das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.
<b>1.2.3</b> Faktoren erklären, die den betrieblichen Erfolg beeinflussen (zB Standort, Zielgruppen).
<b>1.2.4</b> einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (zB Branchentrends).
<b>1.3 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.3.1</b> den Ablauf ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (zB Inhalte, Ausbildungsfortschritt).
<b>1.3.2</b> Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (zB Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).
<b>1.3.3</b> die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.
<b>1.4 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.4.1</b> auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling ihre Aufgaben erfüllen.
<b>1.4.2</b> Arbeitsgrundsätze wie Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc. einhalten und sich mit ihren Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.
<b>1.4.3</b> sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.
<b>1.4.4</b> die Abrechnung ihres Lehrlingseinkommens interpretieren (zB Brutto Bezug, Netto Bezug, Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge).
<b>1.4.5</b> Dienstpläne lesen.
<b>1.4.6</b> Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen und Interessenvertretungen erklären.
<b>1.4.7</b> einen grundlegenden Überblick über die für sie relevanten Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG) (minderjährige Lehrlinge) bzw. des Arbeitszeitgesetzes (AZG) und Arbeitsruhegesetzes (ARG) (erwachsene Lehrlinge) und des Gleichbehandlungsgesetzes (GIBG) geben.
<b>1.4.8</b> die Grundsätze unternehmerischen Denkens bei ihren Aufgaben berücksichtigen und kostenbewusst handeln.
<b>1.5 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.5.1</b> ihre Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.
<b>1.5.2</b> den Zeitaufwand für ihre Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.

<b>1.5.3</b> für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.
<b>1.5.4</b> sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.
<b>1.5.5</b> Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.
<b>1.5.6</b> in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.
<b>1.5.7</b> sich zur Aufgabebearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.
<b>1.5.8</b> in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.
<b>1.5.9</b> die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.
<b>1.5.10</b> Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.
<b>1.5.11</b> die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für ihre Tätigkeit einbringen.
<b>1.6 Zielgruppengerechte Kommunikation</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.6.1</b> mit verschiedenen inner- und außerbetrieblichen Zielgruppen (wie zB Ausbilder und Ausbilderinnen, Führungskräften, Kollegen und Kolleginnen, Geschäftspartnern und Geschäftspartnerinnen, Kunden und Kundinnen, Lieferanten und Lieferantinnen), unter Berücksichtigung von Menschen mit Behinderungen, auch mit einfachen englischen Fachausdrücken, kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten sowie kulturelle und branchenspezifische Geschäftsgepflogenheiten berücksichtigen.
<b>1.6.2</b> ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.
<b>1.6.3</b> berufsadäquat und betriebsspezifisch in Englisch kommunizieren (zB aus englischsprachigen Datenblättern Informationen entnehmen).
<b>1.7 Kundenorientiertes Agieren in der Fleischverarbeitung</b>
Die auszubildende Person kann
<b>1.7.1</b> erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden und Kundinnen für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.
<b>1.7.2</b> erklären, warum die Anforderungen/Wünsche der Kunden und Kundinnen die Grundlage ihrer Arbeiten beim Verarbeiten von Fleisch sind.
<b>1.7.3</b> die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller ihrer Aufgaben in der Fleischverarbeitung berücksichtigen.
<b>1.7.4</b> mit unterschiedlichen Kundensituationen, unter besonderer Bedachtnahme auf Menschen mit Behinderungen, kompetent umgehen und kunden- sowie betrieboptimierte Lösungen finden.
<b>2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten</b>
<b>2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement</b>
Die auszubildende Person kann
<b>2.1.1</b> betriebliche Qualitätsvorgaben in ihrem Tätigkeitsbereich (Fleischverarbeitung) umsetzen.
<b>2.1.2</b> an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.
<b>2.1.3</b> die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.
<b>2.1.4</b> die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.
<b>2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz</b>
Die auszubildende Person kann
<b>2.2.1</b> Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.
<b>2.2.2</b> Maschinen, Anlagen, Geräte, Werkzeuge und Arbeitsbehelfe sicher, sorgsam und sachgerecht verwenden bzw. handhaben.

2.2.3 rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten, insbesondere in Bezug auf die persönliche Schutzausrüstung.
2.2.4 einen Überblick über die Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen geben.
2.2.5 berufsbezogene Gefahren (zB Sturz- und Brandgefahr, Schnittgefahren, Verbrühungen) in ihrem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitsschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.
2.2.6 für Ordnung und Sauberkeit in ihrem Arbeitsbereich sorgen.
2.2.7 sich im Notfall richtig verhalten und bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.
2.2.8 die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden (zB richtiges Heben und Tragen).
<b>2.3 Hygiene</b>
Die auszubildende Person kann
2.3.1 die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene).
2.3.2 betriebliche berufsspezifische Hygienevorschriften (zB Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP, International Featrued Standard – Food [IFS Food]) und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.
2.3.3 Schädlingsbekämpfungspläne lesen und daraus die eigenen Aufgaben ableiten.
2.3.4 die rechtlichen und betrieblichen Konsequenzen bei Verstößen der Hygiene-Vorschriften darstellen.
<b>2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln</b>
Die auszubildende Person kann
2.4.1 die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.
2.4.2 die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen und Schlachtabfälle, Konfiskate und Risikomaterialien fachgerecht entsorgen.
2.4.3 energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.
2.4.4 nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Produkten) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.
<b>3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten</b> (Diese Berufsbildpositionen schließen entsprechende analoge Anwendungen mit ein.)
<b>3.1 Datensicherheit und Datenschutz</b>
Die auszubildende Person kann
3.1.1 die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten (zB Betriebsgeheimnisse wahren, Datenschutz-Grundverordnung).
3.1.2 Gefahren und Risiken erkennen (zB Phishing-E-Mails, Viren).
3.1.3 Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten zB bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten auftreten (zB rasche Verständigung von Dritten, des Datenschutzbeauftragten oder der verantwortlichen IT-Administration).
3.1.4 Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen (zB sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware).
<b>3.2 Software und weitere digitale Anwendungen</b>
Die auszubildende Person kann
3.2.1 Software oder Apps für Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden (zB im Bereich Warenwirtschaft, bei der Chargenbildung, bei der Arbeit mit berufsspezifischen Maschinen und Geräten).
3.2.2 fachgerecht in der betrieblichen Datei- oder Ablagestruktur arbeiten (zB abgelegte Dokumente finden) und dabei die betrieblichen Vorgaben sowie die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (zB Vergabe von Dateinamen).

<b>3.2.3</b> Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und strukturiert aufbereiten.
<b>3.2.4</b> Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen (zB Hilfefunktion nutzen, im Internet nach Problemlösungen recherchieren).
<b>3.3 Digitale Kommunikation</b>
Die auszubildende Person kann
<b>3.3.1</b> ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden (zB E-Mail, Telefon, Social Media) und anforderungsbezogen auswählen.
<b>3.3.2</b> verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.
<b>3.4 Informationssuche und -bewertung</b>
Die auszubildende Person kann
<b>3.4.1</b> Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.
<b>3.4.2</b> nach abgelegten Dokumenten und gespeicherten Dateien suchen und in bestehenden Dokumenten relevante Informationen suchen.
<b>3.4.3</b> die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.

(6) Fachliche Kompetenzbereiche:

<b>4. Kompetenzbereich: Fleisch und Fleischerzeugnisse</b>			
<b>4.1 Grundlagen der Fleischverarbeitung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>4.1.1</b> einen Überblick über den Ablauf von Schlachtvorgängen und der Schlachtkörperaufbereitung von verschiedenen Schlachttierarten geben.	x	x	
<b>4.1.2</b> die Grundlagen des Viehtransports, Viehtriebs, der Betäubung vor der Schlachtung, der Auswahl von Schlachtvorgängen und der Vorgangsweise bei Notschlachtungen in Zusammenhang mit den zugehörigen Rechtsvorschriften (zB Tierschutzrecht, Tierseuchengesetz und den Vorschriften über den Viehtransport, den Viehtrieb, die Betäubung vor der Schlachtung) darstellen.	x	x	x
<b>4.1.3</b> die Grundlagen der Schlachtier- und Fleischuntersuchung und des Fleischuntersuchungsrechts darstellen.	x	x	
<b>4.1.4</b> die ordnungsgemäße Betäubung, Schlachtung und Zerlegung von Schlachttieren am Schlachtkörper erkennen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB Melden, Ausscheiden).	x	x	
<b>4.2 Rezepturen</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>4.2.1</b> einen Überblick über die üblichen Rezepturen zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen geben und deren Zubereitung erläutern.	x	x	x
<b>4.2.2</b> Rezepturen lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.	x	x	x
<b>4.2.3</b> die Vollständigkeit von Rezepturen beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (zB Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).	x	x	x
<b>4.2.4</b> Masseangaben umrechnen oder hochrechnen und Rezepturen an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	x	x	x
<b>4.2.5</b> Rezepturen abändern und Ableitungen von Standardrezepturen erstellen.		x	x
<b>4.2.6</b> Berechnungen im Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste und Material- und Produktionskosten berechnen sowie		x	x

Personalkosten nach Vorgabe einkalkulieren.			
<b>4.2.7</b> Rezepturen- und Arbeitschronologien erarbeiten.		x	x
<b>4.2.8</b> Fleisch und Fleischerzeugnisse verkosten und Inhaltsstoffe sowie Zubereitungsarten anhand von sensorischen Merkmalen, wie Geschmack, Aussehen und Geruch, erkennen.		x	x
<b>4.2.9</b> die Verbindung unterschiedlicher Zutaten bei der Entwicklung von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen abschätzen.		x	x
<b>4.2.10</b> beim Entwickeln von Rezepturen von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen mitarbeiten (zB Rezepturen kreativ beeinflussen, anpassen und ausprobieren, Kochzeiten ermitteln).		x	x
<b>4.2.11</b> auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und -physiologische Bedürfnisse reagieren (zB salzreduzierte Kost, Kost ohne Schweinefleisch).			x
<b>4.3 Arbeitsgrundlagen und -vorbereitung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>4.3.1</b> die für die Berufsausübung relevanten Bestimmungen, insbesondere fach einschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen und anwenden. Hierzu zählen insbesondere Hygienerecht (zB Hygienevorschriften für Produktion und Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen), Österreichisches Lebensmittelbuch, Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit, Zusatzstoffrecht, Lagerungs- und Transportvorschriften für Fleisch, Kennzeichnungsvorschriften, Qualitätsklassenbestimmungen, Verordnungen betreffend Handelsklassen für Schweine- und Rinderschlachtkörper, Gute-Hygienepraxis-Vorschriften, Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP, Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV, IFS und Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung.	x	x	x
<b>4.3.2</b> einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.	x		
<b>4.3.3</b> erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (zB Osterschinken).	x		
<b>4.3.4</b> Trends im Nahrungsmittelbereich und Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten erkennen und Sortimentserweiterungen vorschlagen.		x	x
<b>4.3.5</b> verschiedene Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe (zB Pökelsalze, Räucherhölzer, Phosphate, Ascorbinsäure, Gewürze) erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungs- und Bearbeitungsmöglichkeiten sowie Lagerung darstellen.	x	x	x
<b>4.3.6</b> die Frische von Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie von Hilfs- und Zusatzstoffen prüfen.	x	x	x
<b>4.3.7</b> branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen und die Verwendung und Funktionsweise benötigter Arbeitsutensilien und Geräte (Beil, Spicknadel, Fleischwolf, Wurstfüller, Einstechthermometer, Aräometer, Räucherofen) erläutern.	x	x	x
<b>4.3.8</b> für die Einsatzbereitschaft von Werkzeugen und Geräten sorgen (Reinigen, hygienisch Warten, Instandhalten).	x	x	x
<b>4.3.9</b> mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.	x		
<b>4.3.10</b> Arbeitsutensilien und Zutaten arbeits- und rezepturbezogen vorbereiten.	x	x	x
<b>4.4 Fleischverarbeitung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3

4.4.1 die Zusammensetzung des Fleisches (zB Nährstoffe, Muskel- und Bindegewebe) darstellen und die für die menschliche Ernährung geeigneten Teile erkennen.	x		
4.4.2 die Verwertbarkeit von unterschiedlichen Vieharten, insbesondere Rind, Schwein, Schaf, Wild, darstellen.	x		
4.4.3 Fleischteile und Schlachtnebenprodukte von verschiedenen Vieharten gemäß dem österreichischen Lebensmittelkodex Kapitel B 14 benennen und deren Verwendungsmöglichkeiten darstellen.	x	x	x
4.4.4 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen (zB Kühlanlagen, Selchereien, Kutter) unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und einstellen.	x	x	
4.4.5 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen (zB Kühlanlagen, Selchereien, Kutter) einstellen und parametrisieren bzw. programmieren.		x	x
4.4.6 eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper (inkl. Schlachtprotokoll) durchführen.			x
4.4.7 Schlachtkörper und Fleisch fachgerecht zerlegen und die dem jeweiligen Fleischteil entsprechenden Zerletechniken oder Schnittführungsmethoden anwenden (zB Entbeinen oder Entsehnen).	x	x	x
4.4.8 Fleisch und Fleischteile für die Weiterverarbeitung und für den Verkauf ladenfertig vorbereiten/feinzerlegen (zB Schneiden, Hacken, Knüpfen, Zuputzen).		x	x
4.4.9 Fleischteile entsprechend ihrer geplanten Weiterverwendung oder Verarbeitung aufbereiten (Zuschnitte sortieren).	x	x	
4.4.10 grundlegend beschreiben, wie Schlachtnebenprodukte (zB Rindertalg, Blut, Innereien, Knochen, Häute) fachgerecht und wirtschaftlich verwertet (zB Blutwurst herstellen, Häute zur Lederherstellung verkaufen) werden können.	x		
4.4.11 branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen, insbesondere Salzen, Pökeln, Räuchern, Braten, Kochen, Brühen, Kühlen, Trocknen, Garen, Rösten, Mischen, Füllen und Würzen, durchführen.	x	x	x
4.4.12 verschiedene Zubereitungsarten rezepturgerecht kombinieren.		x	x
<b>4.5 Fleischerzeugnisse</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.5.1 einen Überblick über verschiedene Arten von Fleischerzeugnissen (zB Rohwürste, Dauerwürste, Brühwürste, Kochwürste, Kochschinken, Rohschinken, Pasteten, Pökelwaren, Geflügelfleischerzeugnisse) geben.		x	x
4.5.2 geeignete Fleischsorten und -teile für die Herstellung von Würsten, Roh- und Kochpökelwaren auswählen.		x	x
4.5.3 den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fleischwaren ermitteln und die Selch- und Kochdauer bestimmen.		x	x
4.5.4 verschiedene Würste, insbesondere Brühwürste wie Brät- und Fleischwürste, Kochwürste wie Pasteten, schnitt- und streichfähige Kochwürste und zum Braten bestimmte Kochwürste, schnitt- und streichfähige Rohwürste zubereiten bzw. herstellen und damit zusammenhängende Arbeitsschritte, insbesondere Zusammensetzen, Würzen, Füllen von Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen ausführen.		x	x
4.5.5 Fleischwaren pökeln.	x	x	x
4.5.6 Würste unter Berücksichtigung der Chargenbildung füllen, abbinden, abteilen und fertigmachen.	x	x	x

4.5.7 die Zeit für das Reifen von Dauerware bestimmen.		x	x
<b>4.6 Küchenfertige Fertig- und Halbfertiggerichtsherstellung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.6.1 geeignete Fleischsorten zur Zubereitung von Fertig- und Halbfertiggerichten auswählen.			x
4.6.2 den Rohstoffbedarf für die Herstellung von Fertig- und Halbfertiggerichten ermitteln und Kochzeiten berechnen.			x
4.6.3 Fertiggerichte für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches zubereiten.		x	x
4.6.4 Halbfertiggerichte (zB küchenfertig hergerichtete gefüllte Braten) für die Weitergabe an die Verkaufstheke unter Berücksichtigung des Kundenwunsches sowie des Verhaltens der Waren bei zeitverzögerter häuslicher Fertigstellung zubereiten.			x
<b>4.7 Warenpräsentation</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.7.1 Platten für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten, garnieren und anrichten und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten (zB Anrichtetechnik).	x	x	
4.7.2 Produktbeschreibungen und Wurstansprachen für die Weitergabe an die Verkaufstheke gestalten.			x
<b>5. Kompetenzbereich: Qualitätssicherung, Reifung und Lagerung</b>			
<b>5.1 Qualitätssicherung, Analyse und Dokumentation</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.1.1 die Grundlagen der Chargenbildung darstellen (zB Loskennzeichnung, Rückverfolgbarkeit von Produkten, Auswirkungen inkorrektter Chargengrößenwahl).		x	x
5.1.2 die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktrückverfolgbarkeit darstellen.		x	x
5.1.3 Chargengrößen vorschlagen und nach fachlichen Standards Chargen bilden.			x
5.1.4 die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen (Verarbeitungsfehler an Produkten oder Verpackungen erkennen, die Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen) und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB melden, korrigieren, ausscheiden).		x	x
5.1.5 Fehler an Produkten erkennen (zB Fehler beim Reifen) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.		x	x
5.1.6 die Grundlagen von Fertigproduktuntersuchungen nach risikobasierten Prüfplänen, chargenbasierte Freigabeuntersuchungen bei Erzeugnissen mit hohem Risiko oder risikobasiertes Rohstoffscreening darstellen.			x
5.1.7 betriebsspezifische Analysen an Produkten im Verlauf des Reifungsprozesses durchführen, insbesondere stichprobenartige Wassergehalts- und PH-Wert-Messungen.			x
5.1.8 bei der Entnahme von Rückstellproben, unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.		x	x
5.1.9 Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren (zB Inhalte, Methoden, Vorgehensweisen, Prüfungen, Prüfintervalle).		x	x
5.1.10 die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als			x

Grundlage für Betriebskontrollen erkennen und entsprechend dabei mitwirken.			
<b>5.1.11</b> die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.		x	x
<b>5.1.12</b> Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			x
<b>5.2 Verpackung und Produktkennzeichnung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>5.2.1</b> Packmittel (Verpackungen, Behälter) anforderungsgerecht auswählen.		x	x
<b>5.2.2</b> Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.		x	x
<b>5.2.3</b> die Auswirkungen von inkorrekt Kennzeichnung von Produkten darstellen (zB nicht gekennzeichnete Allergene).		x	x
<b>5.2.4</b> hergestellte Produkte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (zB gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.		x	x
<b>5.2.5</b> Produkte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			x
<b>5.3 Konservierung und Reifung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>5.3.1</b> die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen darstellen (zB Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur).		x	x
<b>5.3.2</b> Produkte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Salz oder Rauch, Erhitzen, Kühlen).		x	x
<b>5.3.3</b> die Grundlagen der Fleischreifung darstellen.	x	x	
<b>5.3.4</b> die Art und Dauer der Fleischreifung entsprechend der jeweiligen Fleischart und Reifemethode bestimmen.		x	x
<b>5.3.5</b> Fleisch produktgerecht reifen.		x	x
<b>5.4 Lagerung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>5.4.1</b> die Lagerprinzipien bei der Lagerung von Waren anwenden, wie zB das First-in/First-out-Verfahren.	x	x	x
<b>5.4.2</b> Fleischwaren und Fleischerzeugnisse (zB Rohwürste, Rohpökelwaren, Kochwürste) unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) lagern.		x	x
<b>5.4.3</b> Einlagerungen und Entnahmen durchführen (zB Kühlen, Tiefkühlen, Auftauen, Portionieren).	x	x	x
<b>5.4.4</b> für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen (zB angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung lagern).		x	x
<b>5.4.5</b> Lagerbestände kontrollieren.	x	x	x
<b>5.4.6</b> Verfallsdaten beachten und kontrollieren.	x	x	x
<b>5.4.7</b> den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.		x	x
<b>5.4.8</b> Schädlingsbefall erkennen.	x	x	x

5.4.9 nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.		x	x
5.4.10 bei Haltbarkeitsprüfungen, Lager- und Reifungstests mitarbeiten.		x	x
5.4.11 die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			x
<b>6. Kompetenzbereich: Kundenberatung</b>			
<b>6.1 Kundenberatung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.1.1 auf ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden und Kundinnen gegenüber professionell auftreten.		x	x
6.1.2 Kunden und Kundinnen über Fleischwaren, Fleischerzeugnisse und Fleischteile sowie deren Verwendung beraten (zB Produktzusammensetzung, Herkunft, Verarbeitung).		x	x
6.1.3 Kunden und Kundinnen zu unterschiedlichen Qualitäten beraten und gegebenenfalls den Preis ihrer Waren argumentieren.		x	x
6.1.4 Kunden und Kundinnen bei der Wahl von Halb- und Fertiggerichten beraten.		x	x
<b>7. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft</b>			
<b>7.1 Beschaffungsprozess</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.1.1 den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben (zB Bezugsquellen, Freigabeprozesse, Zuständigkeiten, Kontrollmechanismen).	x	x	
7.1.2 die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.		x	x
<b>7.2 Bedarfsermittlung und Bestellung</b>			
Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.2.1 den Warenbestand anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.		x	x
7.2.2 feststellen, ob die für den Verkauf benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.		x	x
7.2.3 Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben (zB Mindestbestand, Mindestbestellmenge, Qualitätsklasse, Handelsklasse für Schlachtkörper) vorschlagen.		x	x
7.2.4 die Grundlagen der qualitativen Bewertung des Schlachtviehs (Prüfverfahren) darstellen (zB Körperbau der Schlachttiere, Altersbestimmung, Gesundheitlicher Zustand der Schlachttiere, Mastgriffe)	x		
7.2.5 bei der Auswahl von geeignetem Schlachtvieh im Rahmen von verschiedenen Arten von Vieheinkäufen mitarbeiten (zB bei der Einschätzung der Qualität und des Gesundheitszustandes des Schlachtviehs unterstützen).	x		
7.2.6 Anfragen tätigen und Angebote einholen.			x
7.2.7 bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken, zB einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei Angebote und Konditionen berücksichtigen.			x
7.2.8 mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			x
<b>7.3 Warenannahme</b>			

Die auszubildende Person kann	Lehrjahr		
	1	2	3
<b>7.3.1</b> Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.		x	x
<b>7.3.2</b> Waren im Wareneingangsbuch oder Warenwirtschaftssystem vermerken.		x	x
<b>7.3.3</b> die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.		x	x
<b>7.3.4</b> Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Verbrauchsdatum und Frische den Anforderungen entspricht.		x	x
<b>7.3.5</b> die Frische und Qualität von rohem Fleisch unter Berücksichtigung der Veränderung des Fleisches nach der Schlachtung (zB chemische, bakterielle und parasitäre Einflüsse) prüfen.		x	x
<b>7.3.6</b> bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.		x	x
<b>7.3.7</b> allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.		x	x
<b>7.3.8</b> Maßnahmen bei mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB Melden).		x	x
<b>7.3.9</b> einen Lieferverzug feststellen und an zuständige Personen melden.		x	x

(7) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBI. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO), BGBI. II Nr. 436/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen.

## **Lehrabschlussprüfung**

### **Allgemeine Bestimmungen**

**§ 4.** (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn die zur Prüfung antretende Person die letzte Klasse der fachlichen Berufsschule positiv absolviert oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

(4) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

### **Theoretische Prüfung**

**§ 5.** Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Fleischverarbeitung und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

### **Fleischverarbeitung**

**§ 6.** (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rechtsgrundlagen und Hygienevorschriften,
2. Schlachttiere und Schlachtkörper,
3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe,
4. Werkzeuge, Geräte und Maschinen,
5. Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
6. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
7. Konservierung, Reifung und Lagerung,
8. Kundenberatung.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

### **Angewandte Mathematik**

§ 7. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus sämtlichen nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Berechnungen in Zusammenhang mit der Herstellung von Fleischwaren und Fleischerzeugnissen (zB Rezepturberechnungen, Rohstoffverbrauch, Kochzeiten, Bearbeitungsverluste),
2. Kalkulation (zB Material- und Produktionskosten, Einkalkulieren von Personalkosten nach Vorgabe).

(2) Das Verwenden von Rechenbehelfen, Tabellen und Formeln ist zulässig.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(4) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

### **Praktische Prüfung**

§ 8. Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

#### **Prüfarbeit**

§ 9. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung von betrieblichen Arbeitsaufträgen durchzuführen.

(2) Die zur Prüfung antretende Person hat nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten. Die zur Lehrabschlussprüfung antretende Person hat:

1. eine Qualitätsprüfung am Schlachtkörper oder Teilstücken (inkl. Schlachtprotokoll) durchzuführen,
2. geschlachtetes Vieh fachgerecht zu zerlegen (Entbeinen oder Entsehnen) und zu bezeichnen,
3. verschiedene Würste herzustellen inklusive Zusammensetzen, Würzen von Wurstgut nach Angabe, Füllen von Wursthüllen, Abbinden, Abteilen und Fertigstellen von Würsten.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes und sicheres Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. Geschmack und Aussehen,
4. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten und
5. Hygiene und Sauberkeit.

(4) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können.

(5) Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

#### **Fachgespräch**

§ 10. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen.

(3) Das Fachgespräch hat sich zumindest auf einen der folgenden Bereiche zu beziehen.

1. Schlachttiere und Schlachtkörper,
2. Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnisse,
3. Qualitätssicherung (zB Chargenbildung, Produktrückverfolgung),
4. Konservierung, Reifung und Lagerung.

(4) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

(5) Das Fachgespräch hat im Regelfall für jeden zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

#### **Wiederholungsprüfung**

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

#### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 12. (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme der §§ 4 bis 11 mit 1. Jänner 2024 in Kraft.

(2) Die §§ 4 bis 11 treten mit 1. Jänner 2025 in Kraft.

(3) Die §§ 2 und 3 der Fleischverarbeitung- Ausbildungsordnung, BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, treten mit Ablauf des 31. Dezember 2023 außer Kraft.

(4) Die Verordnung BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 2024 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Dezember 2023 gemäß der Verordnung BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit (ohne Lehrzeitunterbrechung) weiter ausgebildet werden.

(6) Lehrlinge, die gemäß dieser Verordnung ausgebildet werden und deren vereinbarte Lehrzeit vor dem 1. Jänner 2025 endet oder gemäß der Verordnung BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, ausgebildet werden, können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß den §§ 4 bis 10 der Verordnung, BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, antreten.

(7) Lehrzeiten, die gemäß der Verordnung BGBI. II Nr. 188/2000, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 177/2005, absolviert wurden, sind auf die Lehrzeit gemäß dieser Verordnung zur Gänze anzurechnen.

**Kocher**

