

Kurztitel

Fleischverarbeitung-Ausbildungsordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 387/2023

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 2

Inkrafttretensdatum

01.01.2024

Index

50/04 Berufsausbildung

Text**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 Pökelfleisch, 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 fach einschlägige 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 Personahygiene. 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).

Schlagworte

Kochwurst, Bratwurst, Fettgehalt, Kochdauer, Rezepturchronologie, Betriebshygiene, Produkthygiene

Zuletzt aktualisiert am

20.12.2023

Gesetzesnummer

20012443

Dokumentnummer

NOR40257906