



Anlage zum Zeugnis für den Bildungsgang „Fleischerin/Fleischer“

Zuordnung der Fächer zu den Lernfeldern und Ausbildungsjahren

Betriebsorganisation und Vermarktung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters / einer neuen Mitarbeiterin
Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte
- 3. Ausbildungsjahr** Lernfeld 13: Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten

Fleischgewinnung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm
- 2. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind

Fleischverarbeitung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 3: Informieren über Fleischereiprodukte
Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen
- 2. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Pökel- und Kochpökelwaren
Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst
Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst
- 3. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst
Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten
Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren