

Verordnung über die berufliche Grundbildung

Fleischfachassistentin/Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

vom 22. August 2007

21807 **Fleischfachassistentin EBA/Fleischfachassistent EBA**
Assistante en boucherie et charcuterie AFP/
Assistant en boucherie et charcuterie AFP
Addetta di macelleria CFP/Addetto di macelleria CFP

*Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT),
im Einvernehmen mit dem Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO),*

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹ (BBG),
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV) und
auf Artikel 50 der Verordnung 1 vom 10. Mai 2000 zum Arbeitsgesetz³ (ArGV1),
verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand und Dauer

Art. 1 Berufsbezeichnung und Berufsbild

¹ Die Berufsbezeichnung ist Fleischfachassistentin EBA oder Fleischfachassistent EBA.

² Fleischfachassistentinnen EBA und Fleischfachassistenten EBA verfügen über die grundlegenden Kenntnisse und Fähigkeiten, um Fleisch umweltverträglich zu bearbeiten. Dabei beherrschen sie die entsprechenden Arbeitsmethoden, setzen Rohstoffe und Hilfsmittel fachgerecht ein und richten sich auf die Kundenbedürfnisse aus.

Um die einzelnen Arbeiten kompetent und kundenorientiert ausführen zu können, verfügen Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten EBA über soziales Engagement und Interesse für organisatorische Aufgaben. Sie denken und handeln kundenorientiert und zeichnen sich durch geschicktes und effizientes Arbeiten aus. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und Umweltschutzes ein, haben Ehrfurcht vor dem Leben und behandeln Tiere dementsprechend korrekt.

SR 412.101.220.61

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.111

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert 2 Jahre.

² Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Kompetenzen

¹ Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 beschrieben.

² Sie gelten für alle Lernorte.

Art. 4 Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Basiskompetenzen;
- b. Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation/Fachrechnen;
- c. Hygiene;
- d. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz;
- e. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien;
- f. Umweltschutz.

Art. 5 Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Arbeitstechniken und Problemlösen;
- b. Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c. Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d. Lernstrategien für das lebenslange Lernen;
- e. Präsentationstechniken.

Art. 6 Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Eigenverantwortliches Handeln;
- b. Ethisches Handeln;

- c. Kommunikationsfähigkeit;
- d. Konfliktfähigkeit;
- e. Teamfähigkeit;
- f. Umgangsformen und Auftreten;
- g. Belastbarkeit.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

³ In Abweichung von Artikel 47 Buchstabe a ArGV 1 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand herangezogen werden für Tätigkeiten wie die Bedienung und den Unterhalt von Betriebseinrichtungen und die Handhabung von Werkzeugen, die mit einer erheblichen Unfallgefahr verbunden sind. Voraussetzung dafür ist eine der erhöhten Unfallgefahr angepasste verstärkte Ausbildung, Anleitung und Überwachung; diese sollen sich in Leistungszielen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz niederschlagen.

4. Abschnitt: Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 8 Anteile der Lernorte

¹ Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 4 Tagen pro Woche.

² Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 720 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 80 Lektionen.

³ Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt 6 Tage zu 8 Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

Art. 9 Unterrichtssprache

Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

5. Abschnitt: Bildungsplan und Allgemeinbildung

Art. 10 Bildungsplan

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan vor, der von der verantwortlichen Organisation der Arbeitswelt erarbeitet und vom BBT genehmigt ist.

² Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 wie folgt näher aus:

- a. Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b. Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c. Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d. Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

³ Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a. die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b. die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c. die Qualifikationsbereiche und die Erfahrungsnote, die im Notenausweis nach Artikel 22 Absatz 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Artikel 20 zählen;
- d. die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

⁴ Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten EBA mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

Art. 11 Allgemeinbildung

Für den allgemein bildenden Unterricht gilt die Verordnung des BBT vom 27. April 2006⁴ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁴ SR 412.101.241

6. Abschnitt: Anforderungen an die Anbieter der betrieblich organisierten Grundbildung

Art. 12 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 Buchstaben a und b BBV an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. gelernte Metzgerin oder gelernter Metzger mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. Fleischfachfrau/Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Lebensmittelbranche und mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung auf der Tertiärstufe.

Art. 13 Höchstzahl der Lernenden

¹ In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:

- a. eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt wird; oder
- b. zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen oder entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigt werden.

² Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

³ Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von 2 Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

⁴ Als Fachkraft gilt, wer über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder über ein eidgenössisches Berufsattest im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: Lern- und Leistungsdokumentation

Art. 14 Im Betrieb

¹ Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

³ Sie oder er hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

⁴ Sie oder er dokumentiert die Leistungen der Lernenden in der beruflichen Praxis am Ende der Semester 1–3 in der Form von Kompetenznachweisen.

⁵ Diese Kompetenznachweise werden in Noten ausgedrückt und fliessen ein in die Berechnung der Erfahrungsnote nach Artikel 19 Absätze 4 und 5.

Art. 15 In der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 16 Im überbetrieblichen Kurs

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden nach jedem überbetrieblichen Kurs in der Form von Kompetenznachweisen.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung zum Qualifikationsverfahren

¹ Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung gewachsen zu sein.

² Von der beruflichen Praxis, die nach Artikel 32 BBV für die Zulassung zu einem Qualifikationsverfahren verlangt ist, müssen mindestens 3 Jahre im Bereich der Fleischfachassistentin EBA oder des Fleischfachassistenten EBA erworben worden sein.

Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung
des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6 erworben worden sind.

² In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit im Umfang von 8 Stunden. Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b. Allgemeinbildung. Die Abschlussprüfung richtet sich nach der Verordnung des BBT vom 27. April 2006⁵ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der Erfahrungsnote. Dabei gilt folgende Gewichtung:

- a. praktische Arbeit: vierfach;
- b. Allgemeinbildung: doppelt;
- c. Erfahrungsnote: vierfach.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der Noten für:

- a. die Bildung in beruflicher Praxis;
- b. den berufskundlichen Unterricht.

⁴ Die Note für die Bildung in beruflicher Praxis ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der benoteten Kompetenznachweise.

⁵ Die Note für den berufskundlichen Unterricht ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

² Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens 2 Semestern wiederholt, so zählt nur die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfall

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Note für den berufskundlichen Unterricht eine dreistündige Abschlussqualifikation Berufskennnisse durchgeführt, die doppelt gewichtet wird. Anstelle des Kompetenznachweises der Bildung in beruflicher Praxis wird die Schlussqualifikation «praktische Arbeit» dreifach gewichtet.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

¹ Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Berufsattest EBA.

² Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Fleischfachassistentin EBA/Fleischfachassistent EBA» zu führen.

³ Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung und die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischfachassistentin und Fleischfachassistent EBA

Art. 23

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischfachassistentin und Fleischfachassistent EBA setzt sich zusammen aus:

- a. 4 bis 5 Vertreterinnen oder Vertretern des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF;
- b. 1 Vertreter oder Vertreterin des Metzgereipersonal-Verbandes MPV;

- c. 2 Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;
 - d. je mindestens 1 Vertreterin oder 1 Vertreter des Bundes und der Kantone.
- ² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.
- ³ Die Kommission fällt nicht in den Geltungsbereich der Kommissionenverordnung vom 3. Juni 1996⁶. Sie konstituiert sich selbst.
- ⁴ Die Kommission hat folgende Aufgaben:
- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 10 den wirtschaftlichen, technologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle 5 Jahre an. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter des Bundes und der Kantone.
 - b. Sie beantragt dem BBT Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6, betreffen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 24 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 17 bis 22) treten am 1. Januar 2010 in Kraft.

22. August 2007

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Die Direktorin: Ursula Renold

