

## Ausbildungstipps für Lehrbetriebe

### 1. Welches sind die Voraussetzungen, um Lernende ausbilden zu können?

1. Lehrmeisterkurs/Berufsbildnerkurs (40 Stunden; vom kantonalen Amt organisiert. Die bisherigen Kursausweise gelten weiterhin.)

und

2. entweder Fähigkeitszeugnis als Metzger + 2 Jahre Berufspraxis im Fleischfach  
oder Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen  
Berufskennntnissen im Bereich der Lebensmittelbranche + 3 Jahre  
Berufspraxis im Fleischfach  
oder BP/MP als Metzger

Anzumerken ist, dass es diesbezüglich keine Änderungen gegenüber der bisherigen Regelung gibt, und dass einzelne Kantone Ausnahmen zulassen.

Für die Experten der Schlussqualifikationsverfahren gelten dieselben Anforderungen. Zusätzlich müssen sie einen Expertenkurs besuchen. Dieser ist eine sinnvolle Weiterbildung für Berufsbildner.

### 2. Welche Berufe gibt es?

- ▶ Fleischfachmann/-frau: 3jährige berufliche Grundbildung (Lehre) mit leicht höheren Ansprüchen als die bisherige Metzgerlehre. Geeignet für Jugendliche mit einem durchschnittlichen oder guten Abschluss der obligatorischen Schule. Hier gibt es vier verschiedene Schwerpunkte:
  - Gewinnung (ähnliche Inhalte wie bis jetzt, aber zusätzlich Ausbildung für Schlachthofpersonal gem. Tierschutzgesetz)
  - Verarbeitung (ähnliche Inhalte wie bis jetzt)
  - Industrielle Verarbeitung (neu; für Grossbetriebe)
  - Veredelung (ähnliche Inhalte wie bis jetzt)In der Schule wird nicht nach Schwerpunkten unterschieden. Hingegen können die Betriebe ihre Lernenden je nach Schwerpunkt anders ausbilden. Die betriebliche Basisausbildung ist für alle Schwerpunkte die gleiche.
- ▶ Fleischfachassistent/-in: 2jährige berufliche Grundbildung mit einfacheren Ansprüchen. Geeignet für Jugendliche mit einem Abschluss der obligatorischen Schule mit praktischer Orientierung. Sie werden in getrennten Klassen unterrichtet.
- ▶ Daneben gibt es seit drei Jahren Detailhandelsfachleute und Detailhandelsassistent-(inn)en.

### 3. Was ist der Inhalt der Ausbildung im Betrieb?

Die detaillierten Inhalte der Ausbildung im Betrieb finden sich in der Lerndokumentation, die diesem Versand beiliegt. Eine Übersicht über die Inhalte der Ausbildung in Schule, üK und Betrieb findet sich in den Bildungsverordnungen und in den Bildungsplänen, die unter [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch) oder [www.carnasuisse.ch](http://www.carnasuisse.ch) > Aus- und Weiterbildung > Grundbildung herunter geladen oder beim SFF-Sekretariat für CHF 8.- bezogen werden können.

### 4. Wie gross ist der Schulanteil?

Die Lernenden besuchen die Berufsfachschule an einem Tag pro Woche. Dazu kommen auf die gesamte Lehrzeit verteilt drei zweitägige überbetriebliche Kurse und der zweitägige Hermann-Herzer-Kurs, welcher der Vorbereitung auf das Schlussqualifikationsverfahren (LAP) dient. Lernende können bei Bedarf Stützkurse besuchen (max. ein halber Tag pro Woche auf Kosten der Arbeitszeit). Gute Lernende können in Absprache mit dem Lehrbetrieb und der Berufsfachschule Freifächer besuchen.

### 5. Was ist vor und bei Beginn der beruflichen Grundbildung (Lehre) zu erledigen?

- Lehrvertrag so früh wie möglich abschliessen.
- Sicherstellen, dass Lehrmittel, Ausrüstung und Werkzeuge für den neuen Lernenden bereit stehen. Die Ausrüstung (Stichschürze und -handschuh) muss auch in die überbetrieblichen Kurse mitgenommen werden. Dank dem Starter-Paket von ABZ/Rausser können alle diese Gegenstände günstig erworben werden.
- Alle Mitarbeitenden informieren, den Lernenden vorstellen.
- Dem Lernenden die wichtigsten Grundsätze erklären (Arbeitssicherheit, Hygiene, Haus- und Arbeitsordnung etc.), die Räumlichkeiten zeigen etc.

### 6. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Noten

Jeder Lernende führt eine **Lerndokumentation** (Vorlage beiliegend). Darin schreibt er im Sinne einer Selbstbeurteilung, welche betrieblichen Ausbildungsziele er erreicht hat und welche noch nicht. Der Berufsbildner (Lehrmeister) kontrolliert die Lerndokumentation alle drei Monate. Alle sechs Monate bespricht er sie mit dem Lernenden im Sinne einer Rückmeldung über die Arbeit im Betrieb.

Gleichzeitig hält der Berufsbildner seinen Eindruck in einem kurzen **Bildungsbericht** fest (Vorlage beiliegend). Im Bildungsbericht setzt der Berufsbildner dem Lernenden eine Note. Für die Fleischfachassistenten zählen die Noten des ersten, zweiten und dritten Semesters für die Abschlussnote. Das Führen des Bildungsberichts ist obligatorisch.

### 7. Lehrbetriebsverbände

Betriebe, die nicht alle Inhalte der beruflichen Grundbildung abdecken können (z.B. weil sie gewisse Arbeiten auslagern), können ihre Lernenden in einem Lehrbetriebsverbund ausbilden. Das heisst, dass der Lernende für eine gewisse Zeit an einen anderen Betrieb „ausgeliehen“ wird, damit er dort die notwendigen Bildungsinhalte erhält. Die SFF-Geschäftsstelle steht für Auskünfte gerne zur Verfügung.