

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

6. Semester Basisausbildung Spezialisierung: Veredelung

Name / Vorname: _____



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels Nr	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was
6				x	Verkaufsförderung	1.5.4.1	Ich setze bei der Fertigung und Gestaltung von Tages-, Angebots- und Aktionsplatten die Prinzipien der Verkaufsförderung selbstständig und situationsgerecht ein. Fleischfachleute sind fähig Tages-, Angebots- und Aktionsplatten zu berechnen, den Verkaufspreis festzulegen und verkaufsfördernd anzuschreiben. (K3)	Erklären 5 Prinzipien der Verkaufsförderung im Rahmen der verschiedenen Platten und wenden 3 kunden- bzw. betriebspezifische Anforderungen an. Berechnen den Verkaufspreis jeder Plattenart für 5 Personen und schreiben die Preise korrekt an. Dabei berücksichtigen sie 3 Elemente der Preisanschrift.									
6				x	Kundenberatung	1.5.4.2	Ich erkenne Kundenwünsche gemäss saisonalen Gegebenheiten und setze diese sortimentsgerecht in Tages-, Angebots- und Aktionsplatten um. Ich berate Kunden in Fragen der Zubereitung und Aufbewahrung der angebotenen Produkte. (K3)	Erklären die saisonalen Unterschiede der Aktions-, Tages-, Angebots- und Schauplatten für Frühling, Sommer, Herbst und Winter und informieren über die 3 Rahmenbedingungen der Aufbewahrung.									
6				x	Angebote	1.5.4.3	Ich bin fähig, Tagesplatten gemäss den möglichen Wünschen der Kunden auszuwählen, herzustellen und zu präsentieren. Ich gestalte attraktive Angebote und begründe diese aus Kundensicht. (K5)	Unterscheiden 3 verschiedene (attraktive) Angebote und begründen jedes der Angebote.									
6				x	Warenpräsentation	1.5.5.1	Ich setze verkaufsfördernde Massnahmen bei der Warenpräsentation im Verkaufsbuffet effizient ein. (K3)	Erklären die 5 wichtigsten Grundsätze.									
6				x	Verkaufszone	1.5.5.2	Ich bin in der Lage, die Produkte in der richtigen Verkaufszone kundenfreundlich und fachgerecht zu präsentieren. (K3)	Erklären die 3 Verkaufszonen mit ihren Vor- und Nachteilen.									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr		Nr				☺	☹	☺	☹		Datum
6				x	Dekoration	1.5.5.3	Ich erkläre die Möglichkeiten der Dekorations- und Präsentationshilfen und wende diese situationsgerecht an. (K3)	Erklären 4 Massnahmen und deren Hilfsmittel, um die Produkte attraktiv zu präsentieren und entsprechend zu dekorieren.									
6				x	Menuplanung	1.5.6.1	Ich binde meine Kenntnisse über die Menüplanung, saisonalen Trends und Zusatzartikel in das Beratungsgespräch mit den Kunden ein. Damit stelle ich sicher, dass der Kaufwunsch vollständig erfüllt wird. (K3)	Erklären das klassische Menü mit den 4 Gängen und 4 Verkaufsformen mit je einem Vor-/Nachteil.									
6				x	Kundengespräch	1.5.6.2	Ich begrüsse, berate und verabschiede die Kunden freundlich und werte den Kauf und das Gespräch mit passenden Aussagen aus. (K5)	Wenden 20 einheimische und 10 fremdländische Begriffe gem. Lehrbuch Kapitel 34 an (K3), die unterschiedlich zu denjenigen in der Basisausbildung sind.									
6				x	Fragetechnik	1.5.6.3	Ich stelle mit verschiedenen Fragetechniken das Bedürfnis des Kunden fest und bediene ihn dem Bedarf entsprechend. (K5)	Wenden 6 Elemente der Fragetechnik an und definieren die ausgewogene Zusammensetzung von 3 unterschiedlichen Menüs.									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr			☺	☹	☺	☹	Datum	Was		
6				X	Deklaration	1.5.7.3	Ich bin in der Lage, die gesetzlich vorgeschriebene Deklaration an den verschiedenen Verpackungen anzubringen. Fragen der Kunden beantworte ich fachgerecht und in einfachen Worten. (K3)	Erklären die inhaltlichen Angaben von QUID für 5 Produkte, die im Rahmen der Auszeichnung aufgeführt werden müssen. Vergl. die Zielsetzung 1.3.5.2.									

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner / Bemerkungen Lernende/r

Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt teilweise erfüllt erfüllt nicht erfüllt

Datum _____ Berufsbildner/in _____

Datum _____ Lernende/r _____