



Bildungsordnung

für den Lehrberuf „Metzger/Metzgerin“

1. Berufsbildbeschreibung
2. Lehrdauer und Abschluss
3. Zuordnung des Lehrberufs
4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan
5. Rahmenlehrplan

1. Berufsbildbeschreibung

Metzger und Metzgerinnen stehen für Vertrauen in die Qualität und Zukunft von gesundem Fleischgenuss. Sie sind das Bindeglied zwischen artgerechter Tierhaltung, respektvoller Fleischgewinnung und verantwortungsbewusstem Fleischkonsum. Ihre Hauptaufgaben sind die Beurteilung der Fleischqualität, das Zerlegen der Tierkörper in ihre Fleischteile und ihre Vorbereitung zum Verkauf oder ihre Weiterverarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren. Neben traditionellen Fleisch- und Wurstwaren stellen sie auch Feinkosterzeugnisse und küchenfertige Produkte her. Sie informieren und beraten die Kunden bei Fragen zu Herkunft, Inhaltsstoffen, Zubereitung oder Weiterverarbeitung und kümmern sich um den Verkauf. Für Veranstaltungen und Caterings bereiten sie kalte und warme Speisen zu. Sie planen und organisieren die entsprechenden Arbeitsabläufe unter Einhaltung der Hygiene und Arbeitssicherheit.

2. Lehrdauer und Abschluss

- > Lehrdauer: 3 Jahre
- > Abschluss: Gesellenbrief-Berufsbefähigungszeugnis " Metzger/Metzgerin"

3. Zuordnung des Lehrberufs

Zuordnung des Lehrberufs zu den Berufsbildern/Fachrichtungen des gesamtstaatlichen Verzeichnisses laut Staat-Regionen-Abkommen vom 1. August 2019	Fachkraft für Lebensmittelherstellung Fachrichtung: Verarbeitung und Herstellung von Fleischprodukten Operatore delle produzioni alimentari Indirizzo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne
Zuordnung zum NQR/EQR	Niveau 3
Referenzierung CP ISTAT 2011	6.5.1.1.1 – Metzger und Tierschlächter 6.5.1.1.4 - Fachkräfte für die Konservierung von Fleisch und Fisch 7.3.2.1.0 - Bediener von Maschinen zur Verarbeitung und Konservierung von Fleisch und Fisch 6.5.1.1.2 - Schweinemetzger

Referenzierung ATECO 2007 ISTAT	10.11.00 – Schlachten und Fleischverarbeitung, ausgenommen Geflügel (Tätigkeit der Schlachthöfe) 10.12.00 – Schlachten und Fleischverarbeitung von Geflügel (Tätigkeit der Schlachthöfe) 10.13.00 – Herstellung von Produkten auf Fleischbasis (einschließlich Geflügel) 10.85.01 – Herstellung von Fleischfertiggerichten 10.86.00 – Herstellung von homogenisierten und diätetischen Nahrungsmitteln 10.89.01 – Herstellung von Fleischextrakten und Fleischsäften 10.92.00 – Herstellung von Futtermitteln für Haustiere
Zuordnung zu den Berufs- und Wirtschaftsbereichen des „Atlante del lavoro e delle qualificazioni“	SEKTOR: Lebensmittelproduktion PROZESS: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari PROZESSABLAUF: Planung, Programmierung und Qualitätskontrolle in der Lebensmittelproduktion ADA.2.136.402 – Lebensmittelplanung ADA.2.136.404 – Durchführung organoleptischer Prüfungen und Klassifizierung von Lebensmitteln ADA.2.136.405 – Organisation und Verwaltung des Produktionsprozesses ADA.2.136.410 – Qualitätsmanagement von Prozessen und Lebensmitteln PROZESSABLAUF: Verpackung und Etikettierung ADA.2.139.411 – Verpackung und Etikettierung SEKTOR: Lebensmittelproduktion PROZESS: Verarbeitung und Herstellung von Fleisch- und Fischprodukten PROZESSABLAUF: Verarbeitung und Herstellung von Fleisch- und Fischereiprodukten ADA.2.151.465 – Schlachtung und Erstverarbeitung von Fleisch ADA.2.151.466 – Herstellung von rohen, fermentierten und nicht fermentierten sowie gekochten Wurstwaren ADA.2.151.467 – Herstellung von ganzen Stücken der Wurstwaren, roh gereift und gekocht

4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan

Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der im Lehrberuf Metzger/Metzgerin ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten zu planen und fachgerecht, selbständig und eigenverantwortlich auszuführen. Er soll lernen, eine gewisse Verantwortung für die Bewertung und Verbesserung der Arbeitsabläufe zu übernehmen und Routinearbeiten anderer Personen zu beaufsichtigen.

Tätigkeitsbereiche	Kompetenzen	Fertigkeiten	Kenntnisse	Lehrjahr
Arbeitsplanung und -organisation	Arbeitsaufgaben nach betrieblichen Vorgaben und Rollenverteilungen planen und sich in betriebliche Abläufe aktiv einbringen	- den eigenen Arbeitsplatz funktional, ergonomisch, sicher, sauber und ordentlich gestalten - Ziele von Arbeitsaufträgen erfassen, Arbeitsschritte festlegen und Maschinen, Geräte, Werkzeuge und Lebensmittel gezielt einsetzen - die eigene berufliche Handlungsfähigkeit weiterentwickeln	- Berufliche Rolle und Tätigkeiten - Betriebliche Prozesse und Arbeitsabläufe - Arbeitsplatzgestaltung - Fortbildung und lebenslanges Lernen - Maschinen, Werkzeuge und Geräte - Wissenschaftliche Forschung - Mikrobiologische Grundkenntnisse und Hygiene - Berufsethik: Wertebewusstsein, Respekt vor Mensch und Tier, Wertschätzung Produkt Fleisch, Verantwortung für Ernährung und Gesundheit	alle 3 Lehrjahre
Fleischgewinnung	Bei der Fleischgewinnung achtsam mit Tier und Umwelt umgehen und dabei	- Qualitätsmerkmale von Schlachttieren erkennen	- Historische Entwicklung - Schlachttiere	alle 3 Lehrjahre

	die Auswirkungen der verschiedenen Schlachtmethoden auf die Fleischqualität berücksichtigen	- mit Schlachttieren stressfrei umgehen und rechtliche Bestimmungen einhalten - Merkmale von verschiedenen Schlachttechnologien unterscheiden	- Schlachttierkrankheiten - Tierschutz, Tiertransport und rechtliche Bestimmungen - Schlachttechnologie (Mobile Schlachtung und stationäre Schlachtung) - Behandlung der Schlachttierkörper und Nebenprodukte - Gängige Qualitätssysteme und Handelsklassen	
Zerlegung von Tierkörpern	Schlachttierkörper unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards zerlegen und optimale Bedingungen für die Fleischreifung schaffen	- Schlachttierkörper zerlegen - Fleisch nach Verwendungszweck und nach Standards sortieren - Tierkörper ganzheitlich verwerten - Schnitttechniken produktorientiert anwenden - Fleisch nach dem Reifungsgrad beurteilen und dem Verwendungszweck zuordnen - Aroma und Konsistenz von Fleisch beurteilen	- Grob- und Feinzerlegung - Moderne Fleischzuschnitte (cuts) - Ganzheitliche Verwertung - Praktiken der Zerlegung in den verschiedenen Ländern - Phasen und Methoden der Fleischreifung - Sensorik	alle 3 Lehrjahre

Produktion von Fleisch- und Wurstwaren	Fleisch- und Wurstwaren unter Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards sowie unter Berücksichtigung sensorischer, technologischer und wirtschaftlicher Anforderungen herstellen	- Fleisch und Wurstwaren klassifizieren und Herstellungsprozesse daraus ableiten - Gewürze, Zusatzstoffe und Wursthülle produktspezifisch einsetzen und die dabei die gesetzlichen Vorgaben einhalten - Unterschiedliche Hackfleischerzeugnisse nach gesetzlichen Vorgaben herstellen - Rohstoffe für Pökelware auswählen, pökeln und den Reifeprozess begleiten - Rohwürste mit verschiedenen Reifeverfahren herstellen - Brühwürste herstellen und Kuttertechnologien zielgerichtet einsetzen - Unterschiedliche Kochwürste herstellen - Besondere Wurstwaren für spezielle Anlässe herstellen - Rezepte anwenden und Mengen berechnen	- Historische Wurstherstellung - Einteilung der Fleisch- und Wurstwaren - Gewürze, Zusatzstoffe, Wursthüllen und gesetzliche Grenzwerte - Hackfleischerzeugnisse und gesetzliche Bestimmungen dazu - Pökelwaren und Verfahrensprozesse zur Herstellung von Roh- und Kochpökelwaren - Besonderheiten lokaler Speckherstellung - Typologien von Wurstwaren - Rohwurst, Kaminwürzen, Salami - Brühwurst, Kuttertechnologien - Kochwurst, Herstellungsverfahren - Besondere Wurstwaren wie z. B. Rouladen, Pasteten, Fleischersatz, Hybridwürste - Rezepturberechnung - Preiskalkulation, Deklaration	alle 3 Lehrjahre
--	---	--	---	------------------

		- Preise für Fleisch- und Wurstwaren berechnen - Produktetiketten normgerecht erstellen	- Sensorik	
Verkauf	Die Qualität der Produkte unter Einhaltung der Hygienevorschriften gewährleisten, die Kunden freundlich und kompetent über die Produkte und deren Zubereitung beraten und Veranstaltungen beliefern	- Garmethoden unterscheiden und Kunden fachgerecht beraten - Halbfertig- und Fertigprodukte herstellen und für den Verkauf vorbereiten - eine Veranstaltung planen und organisieren - Kunden beraten, über Inhaltsstoffe informieren und Verkaufsgespräche führen - Produkte nach Verwendungszweck fachgerecht verpacken und lagern	- Zubereitung von Fleisch - Grillen & BBQ, Geräte, Methoden und Trends - Convenience-Produkte - Zusatzsortiment, Brot, Fisch, Käse, Beilagen... - Partyservice-Catering - Kundenberatung, Verkaufsgespräche - Lebensmittelallergene - Verpackung: Materialien, Verfahren, rechtliche Bestimmungen und nachhaltige Entwicklung - Hygienebestimmungen	alle 3 Lehrjahre
Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz	Risikosituationen am Arbeitsplatz erkennen und Arbeitsabläufe laufend an Gesundheits-, Sicherheits- sowie an technische Standards anpassen und Umweltschutzbestimmungen einhalten	- Das eigene berufliche Handeln laufend an Arbeitssicherheits- und Umweltschutzbestimmungen sowie an technische Standards anpassen	- Berufsspezifische Vorschriften und Maßnahmen zur Sicherheit und zum Umweltschutz - Unfallverhütungs- und Schutzmaßnahmen - Methoden zur Risikoerkennung	alle 3 Lehrjahre

		- Notsituationen erkennen und angemessen reagieren - Unfallverhütungs- und Schutzmaßnahmen einsetzen - Materialien ordnungsgemäß und schadlos lagern und entsorgen - Körperschonend arbeiten und Berufskrankheiten vorbeugen	- Umwelt- und Landschaftsschutzbestimmungen sowie Faktoren der Umweltverschmutzung - Lagerung und Entsorgung - Gesundheit und Ergonomie	
--	--	---	---	--

5. Rahmenlehrplan

Umfang der formalen Ausbildung

1.200 Stunden Unterricht in 3 Jahren, 400 Stunden pro Schuljahr.

Die Berufsschule fördert durch die Vermittlung der für die Berufsausübung notwendigen theoretischen und praktischen Grundlagen sowie durch die Vermittlung von Allgemeinbildung die Persönlichkeitsentwicklung und die Sozialkompetenz des Lehrlings. Ausgehend von den Rahmenrichtlinien der Berufsbildung (Beschluss der Landesregierung vom 16.07.2012, Nr. 1095) und von den oben angeführten Kompetenzen, Fertigkeiten und Kenntnissen für den Lehrberuf „Metzger/Metzgerin“ legen die Landesdirektionen für die deutsche und italienische Berufsbildung im Rahmen ihrer didaktischen Konzepte die Lehrpläne und Stundentafeln für den Berufsschulunterricht fest. Über die berufsfachlichen Kompetenzen hinaus wird im Berufsschulunterricht auch die Entwicklung der staatsbürgerlichen und der für das lebenslange Lernen maßgeblichen Schlüsselkompetenzen gewährleistet (Ministerialdekret 139/2007).