

**Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Fachverkäufer / zur Fachverkäuferin
im Nahrungsmittelhandwerk**

I. Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
1	2	3	4	
1	Berufsbildung (§ 4 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluß, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, insbesondere Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Belegschaft zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 		
3	Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz (§ 4 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen b) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Gewerbeaufsicht erläutern d) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen 		
4	Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 4 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften bei den Arbeitsabläufen anwenden b) unfallverursachendes Verhalten sowie berufstypische Unfallquellen und –situationen beschreiben c) Gefahren des elektrischen Stroms beschreiben d) Wesentliche Vorschriften über die Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtungen nennen 		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		e) Gefahren, die von Giften, Gasen und leicht entzündlichen Stoffen ausgehen, nennen f) Verhalten bei Unfällen beschreiben und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten g) arbeitsplatzbedingte Umweltbelastungen nennen und zu ihrer Vermeidung beitragen h) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Berücksichtigung des Bundesseuchengesetzes verwenden i) Abfälle unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen k) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
5	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 4 Nr. 5)	a) Bedeutung der Arbeitshygiene erklären b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften einrichten und sauberhalten c) Hygienevorschriften bei der Auswahl der Arbeitskleidung und der persönlichen Hygiene beachten d) Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln anwenden		
6	Anwenden lebensmittel- und gewerberechtlicher Vorschriften (§ 4 Nr. 6)	a) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden b) die für den Betrieb einer Gaststätte geltenden Vorschriften nennen		
7	Bedienen und Pflegen von Arbeitsgeräten, Maschinen u. Anlagen im Verkaufsbereich (§ 4 Nr. 7)	a) Arbeitsweise und Einsatzmöglichkeiten der Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen beschreiben b) Funktion der Waagen beschreiben c) Waagen, einschließlich automatischer Waagen, bedienen d) Arbeitsgeräte handhaben e) Maschinen und Anlagen unter Beachtung der Bedienungsanleitung und der Sicherheitsvorschriften bedienen f) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen g) Platten und Verkaufsbleche reinigen und pflegen h) Arbeitsgeräte, Maschinen und Anlagen reinigen und pflegen	X	
				X
			X	
				X
			X	
			X	
				X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr	
			1	2
1	2	3	4	
8	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 4 Nr. 8)	a) Lagerarten, -verfahren und -einrichtungen nennen b) Einflüsse von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit auf die Haltbarkeit der Waren erläutern c) Waren bei der Annahme auf Gewicht und Menge prüfen d) Waren kühlen e) Waren unter Berücksichtigung äußerer Einflüsse lagern f) Verpackungsmaterialien lagern	X X X	 X
9	Umgang mit Kunden (§ 4 Nr. 9)	a) Anforderungen an das Verkaufspersonal erläutern b) Kundentypen unterscheiden c) Kundengespräche führen	X X	 X
10	Präsentieren von Waren und Dekorieren (§ 4 Nr. 10)	a) Waren in Reihe, Stapel, Kombinationen und Gruppen präsentieren, Besonderheiten herausstellen b) Speisen und Getränke anbieten, herrichten und überreichen	X 	 X
11	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 11)	a) Werbemittel beschreiben und Werbemöglichkeiten erläutern b) Plakatschrift schreiben c) Hinweis- und Preisschilder anfertigen	 X X	 X
12	Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung (§ 4 Nr. 12)	a) Einkaufsmöglichkeiten, insbesondere Genossenschaften und Kooperationsformen, beschreiben b) Bedeutung von Angebot und Nachfrage auf die Preisbildung erklären c) Zusammensetzung von Verkaufspreisen darstellen d) Verkehrsbezeichnungen für Erzeugnisse und Waren des Ausbildungsbetriebes unterscheiden	 	 X X X
13	Beraten und Bedienen von Kunden (§ 4 Nr. 13)	a) Ware anbieten b) Menge und Gewicht bestimmen c) Verkaufspreis berechnen d) Waren verpacken und aushändigen	 X	 X X
14	Verpacken und Ausliefern von Waren (§ 4 Nr. 14)	a) Verpackungstechniken auswählen b) Verpackungstechniken anwenden	X X	

II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
1	Die in § 4 Nr. 1 bis 6 aufgeführten Teile des Ausbildungsberufsbildes	die unter I. lfd. Nr. 1 bis 6 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 4 Nr. 8)	a) Bedeutung von Inventur und Lagerkontrolle erläutern b) Waren auf Qualität prüfen c) Waren unter Berücksichtigung unterschiedlicher Haltbarkeit lagern d) Waren regelmäßig auf Bestand und Haltbarkeit kontrollieren e) Waren in Kühlanlagen und Kühlgeräten lagern f) Lagerkontrolle und Inventur unter Anleitung durchführen g) Verkaufslager verwalten		X		
					X	
				X		
			X			
				X		
						X
						X
3	Umgang mit Kunden (§ 4 Nr. 9)	a) Verhalten gegenüber Kunden begründen b) Verhalten gegenüber Kunden bei verkaufstechnischen Sonderfällen, insbesondere bei Reklamationen und Kundenandrang, erklären c) Kaufmotive und Kundenwünsche ermitteln d) Verbraucherverhalten beurteilen e) Kunden unter Berücksichtigung moderner Verzehrgeohnheiten beraten	X			
			X			
			X			
				X		
					X	
4	Präsentieren von Waren und Dekorieren (§ 4 Nr. 10)	a) Waren im Verkaufsraum auslegen, garnieren und dekorieren b) Schaufenster werbewirksam gestalten c) Schaufenster zu besonderen Anlässen gestalten d) Präsentpackungen zusammenstellen und dekorieren	X			
				X		
					X	
						X
5	Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 11)	a) Werbemittel anfertigen b) Werbemittel einsetzen c) Waren verkaufsfördernd herrichten und plazieren		X		
			X			
				X		
6	Warenangebote, Preisbildung und Auszeichnung (§ 4 Nr. 12)	a) Arten und Sorten von Handelswaren beschreiben b) Warenangebote nach Qualitätsunterschieden und Preis beurteilen c) Waren unter Berücksichtigung der Gestaltung des Handelswaren sortiments auswählen d) Waren auszeichnen e) Warenbestelllisten vorbereiten f) Verkaufspreise nach vorgegebenen Daten berechnen		X		
					X	
				X		
						X
						X

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
7	Beraten und Bedienen von Kunden (§ 4 Nr. 13)	a) Verkaufsgespräch führen b) Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten c) Kunden beraten	X	X	X	
8	Verpacken und Ausliefern von Waren (§ 4 Nr. 14)	a) Geschenke dem Anlaß entsprechend verpacken und dekorieren b) Waren versandfertig verpacken c) Waren unter Berücksichtigung produktbezogener Besonderheiten transportieren und beim Kunden herrichten	X			X X
9	Geld- und Geschäftsverkehr (§ 4 Nr. 15)	a) Steuerarten nennen b) Versicherungsarten und ihre Bedeutung für den Betrieb nennen c) branchenübliche Abrechnungsformen anwenden d) Tageseinnahmen abrechnen e) bei der Erfassung statistischer Daten über Waren, Produktion, Kosten und Umsatz mitwirken f) Formvorschriften des schriftlichen Geschäftsverkehrs anwenden, insbesondere Lieferscheine, Rechnungen und Quittungen ausstellen g) Unterlagen für die buchführende Stelle zusammenstellen h) verkaufstechnische Sonderfälle, insbesondere Reklamationen, Gutschriften und Ersatzleistungen, bearbeiten		X X X X	X X	X X
A. Schwerpunkt Bäckerei / Konditorei						
10	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)	unter Berücksichtigung des jeweiligen Handwerks:	zeitl. Richtw. in Monaten			
		a) Rohstoffe für die Herstellung von Speiseeis nennen		X		
		b) Verfahren für die Herstellung von Speiseeis beschreiben		X		
		c) Bedeutung von diätetischen Back- und Süßwaren nennen			X	
		d) Erzeugnisse nach Form und Zusammensetzung unterscheiden	X			
		e) Torten, Kuchen und Desserts einteilen und aufschneiden	X			
		f) bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren			X	
		g) verschiedene Tortenstücke zu einer Torte zusammensetzen	6	X		
		h) Feine Backwaren schneiden, füllen, dekorieren und verpacken		X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			3	4	5	6
1	2	3	4			
		i) Schokoladen- und Marzipanerzeugnisse dekorativ herrichten, insbesondere stanniolieren, garnieren, Schleifen binden k) Eisspeisen, Eisbecher und Schlagsahne anrichten l) Backzettel unter Anleitung herstellen m) Erzeugnisse nach vorgegebenen Bewertungskriterien beurteilen			X	
				X		X
						X
B. Schwerpunkt Fleischerei						
11	Umgang mit Waren (§ 4 Nr. 16)		zeitl. Richtw. in Monaten			
		a) Verwendungsmöglichkeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen erläutern b) Fleisch nach Farbe, Zartheit und Safthaltevermögen beurteilen c) Fleisch pfannenartig herrichten d) Braten und Fleischgerichte zubereiten e) ladenfertige Fleischteilstücke auslösen f) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch zuschneiden und herrichten g) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen h) Aufschnittplatten, Braten- und Dekorplatten herrichten und garnieren i) Mayonnaisen, Sülzen, Fleisch- und Feinkostsalate anrichten k) kalte Büfets zusammenstellen und aufbauen l) Fleisch und Fleischerzeugnisse nach den jeweils gültigen fachlichen Leitsätzen beurteilen	6	X		
				X		
					X	
						X
					X	
						X
						X
						X