



INSTITUT FÜR AUS- UND WEITERBILDUNG IM MITTELSTAND UND IN KLEINEN UND
MITTLEREN UNTERNEHMEN

Vervierser Straße 4a
B – 4700 Eupen

Tel.: 087/306880 – Fax: 087/891176
E-Mail: iawm@iawm.be

grenzüberschreitendes
MEISTERPROGRAMM

METZGER-FLEISCHER/IN

A01/2007

QUALIFIKATIONSPROFIL

A 01 MEISTER/IN ALS METZGER-FLEISCHER

Die Fachqualifikation des/der Meister/in Metzger-Fleischer

Der Meister / die Meisterin im Metzger-Fleischerhandwerk bietet auf der Basis einer zukunftsorientierten Marktstrategie eine fachkundige Fleischverarbeitung und einen innovativen Service an.

Die in der Weiterbildung Meister/in im Metzger-Fleischerhandwerk vermittelten professionellen Schlüsselfertigkeiten sind:

1. SICH SELBST AM MARKT ERFOLGREICH POSITIONIEREN

Die Stärken des Metzgerhandwerkes kennen, über einschlägige Kenntnisse in fachkundiger Betriebsführung und kaufmännischer Kalkulation verfügen, sich für ein individuelles Marktsegment bzw. eine spezielle Zielgruppe entscheiden, ein fachkundiges Beratungs- und Dienstleistungsprofil sowie eine Erfolg versprechende und innovative Firmenstrategie für den eigenen Betrieb entwickeln.

2. MATERIALGEWINNUNG

Die notwendigen Kenntnisse für den Einkauf von Lebewieh und Schlachtfleisch anwenden, die technischen und ethischen Grundlagen für Schlachtung und Viehtransport einsetzen, fachgerecht Fleisch zerlegen und für die Veredelung vorbereiten.

3. DIE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

Sortieren und Verarbeiten des Rohstoffes Fleisch mit Hilfe von Gewürzen, Zusatzstoffen, Hitzebehandlung u.s.w. und die qualitätsbewusste Herstellung von Hackfleisch und Feinkost sowie der verschiedenen Wurstarten unter Beachtung des Lebensmittelrechts.

4. VERKAUF UND CATERING

Anwendung von Verkaufspsychologie, Werbemaßnahmen und fachkundiger Kundenberatung (Ernährungsphysiologie, mögliche Serviceleistungen u.a.) für Frischfleisch, Wurstwaren, Catering- und Zusatzprodukte; Herstellung der verschiedenen Cateringprodukte; Partyservice und innovative Dienstleistungen.

5. QUALITÄTSSICHERUNG UND GESETZLICHE RAHMENBEDINGUNGEN BEACHTEN UND EINHALTEN

Kenntnisse und Anwendung von Hygienemaßnahmen, Verbraucher-, Umwelt- und Tierschutz, Arbeitssicherheit und Qualitätsmanagement.

MEISTERPROGRAMM

METZGER-FLEISCHER/IN

A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

1. Sich selbst am Markt erfolgreich positionieren (42 Std.)

Allgemeine Bestandsaufnahme des Metzgerberufes

- Kritische Geschäftsanalyse des Berufsstandes in der Region: D und B
- Der Metzgerberuf als lohnende Herausforderung
- Die allgemeinen Herausforderungen und Zukunftschancen des Berufes auf Grund von Globalisierung, technologischem und demographischem Wandel

Stärken des Metzgermeisters

- Die Kernkompetenzen des Fleischers: Qualität, Zuverlässigkeit, Kreativität, soziale Bezüge und Ortsverbundenheit
- die Kundenbedürfnisse und –erwartungen vor Ort erkennen
- zielgruppenorientierte Marketingkonzepte entwickeln
- Seniorenmarketing: „50 Plus“ und haushaltsnahe Dienstleistungen
- Migranten als Zielgruppe: spezifische Bedürfnisse und Konsumverhalten befriedigen, Kommunikationsstrategien entwickeln (zum Beispiel: Anstellung von Migranten als Geschäftsstrategie, interkulturelle Kompetenz entwickeln)

Das Metzgerhandwerk erfolgreich ins 21. Jahrhundert führen

- Kurzfristige Strategien: Der „Hybridberuf“ - andere Handwerke und Dienstleister für kurzfristige Unternehmensprojekte mit einbeziehen
- Langfristige Strategien: erfolgreiche Marktpositionierung durch Synergien - Gründung von langfristigen Unternehmensverbänden (innungsbezogen und gewerkeübergreifend)
- den Dienstleistungs- und Informationssektor des Geschäftes zur Kundenanbindung zukunftsorientiert ausweiten: Fachberatung, erweiterte Dienstleistungen im Cateringbereich etc.
- Entwicklung von fachspezifischen Bildungs- und Freizeitangeboten: z. B. Kochkurse für Singles und Kinder

Notwendige Grundlagen: fachspezifische Betriebsführung

- Erfolgreicher Ein- und Verkauf
- Wie gründe ich einen Betrieb? - Voraussetzungen Standort etc.
- Die fiktive Geschäftsgründung oder -übernahme in schriftlicher Form niederlegen (Monographie) - Bewertung und Verteidigung
- Korrekte Kalkulation
- Rentable Betriebsführung

Sich selbst erfolgreich am Markt behaupten: Die eigene Firmenstrategie entwickeln

- Weiterbildung und Qualifizierung als Voraussetzung für Innovation
- Die eigene Projektidee entwickeln
- Diskussion in der Klasse zu innovativen Geschäftsideen: z.B. Geschäftsideen im Internet finden

2. Materialgewinnung (58 Std.)**Der Einkauf von Lebendvieh**

- Beurteilen von Lebendvieh: Handelsklassen, Qualitäten, Geschlechts- und Altersbestimmung
- Handels- und Schlachttierrassen in D und B
- Markenfleisch und Biofleischprogramme

Schlachtvorbereitung und Schlachtvorgang

- Artgerechte Schlachtung und Schlachttechnologie

Der Einkauf von geschlachteten Tierkörpern

- Die Handelsklassen für Schlachtfleisch
- Qualitäts- und Altersbestimmung des geschlachteten Tierkörpers
- Unterschiede in D und B

Fachgerechtes Zerlegen

- Fleischreifung
- Natürliches und künstliches Reifen, Reifen unter Vakuum
- Verwendung des Fleisches in den unterschiedlichen Reifephasen: Warmfleischverarbeitung, Absäuerung etc.
- Ursachen für Fehlentwicklungen und anormale Verläufe
- Wirtschaftliches Zerlegen in D und B
- Haltbarmachen von Fleisch und Fleischerzeugnissen im Rohzustand

Materialgewinnung in der Praxis

- Kauf und Handel: Lebendviehbeschau auf Bauernhöfen
- Besichtigung von Schlachthöfen und Kühlräumen
- Werkstattunterricht: Zerlegetechniken (hauptsächlich Rind) in D und B
- Schnittführung und Verwendungsmöglichkeiten in D und B
- Zerlegen von Schweinen

3. Die Kunst der Fleischveredelung beherrschen (122 Std.)**Sortieren und Verarbeiten des Rohstoffes Fleisch****Diverse Haltbarmachungsmethoden**

- Die Kühlung im Allgemeinen
- der Einfluss der Kühlung auf die Haltbarkeit
- Klimafaktoren
- Das Kühlen von Schlachttierkörpern
- Die technologische Verwendung in den einzelnen postmortalen Phasen

Gewürze

- Grundlagen der Gewürzkunde
- Herkunft und Arten der Gewürze: innergemeinschaftliche Gewürze in der EU, fremdländische Gewürze
- Die Wirkungsweise der Gewürze auf das Fleisch
- Die Lagerung und der allgemeine Umgang mit Gewürzen und Kräutern

Zusatzstoffe

- Umrötungsstoffe in Verbindung mit der Konservierung bzw. Konservierungsstoffen
- Umrötungshilfsstoffe als Farbstabilisatoren
- Der gezielte Einsatz von Zuckerstoffen
- Kutterhilfsmittel und entsprechende Stabilisatoren
- Der Einsatz von Emulgatoren, Konservierungsstoffen, Säuerungsmitteln, Geliermitteln, Packgasen und Verdickungsmitteln

Die Hitzebehandlung zur Konservenherstellung

- Ziele der Hitzebehandlung
- Die Wirkung auf Mikroorganismen und Enzyme
- Pasteurisierung und Sterilisierung
- Hitzekonservierung nach dem F-Wert
- Fehlfabrikate bei der Konservenherstellung (Bombagen)

Qualitätsbewusste Wurstherstellung**Lebensmittelrechtliche Bestimmungen bei der Wurstherstellung**

- Allgemeine Leitsätze zur Herstellung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und der Wurstherstellung (Qualitätsrahmenbedingungen)
- Wichtige Richtwerte beim Herstellungsverfahren in D: Anteile von Bindegewebeisweißfreien Fleischeiweiß (BEFFE-Wert), Anteil des BEFFE-Wertes im Bindegewebeisweiß, Fettgehaltsstufen, Rezepturkontrollbögen

Grundlagen der Wurstherstellung

- Leitsätze und Rezepturkontrolle
- Auswahl der Rohstoffe
- Zutaten und Zusatzstoffe
- Ablaufplanung
- Vermeidung von Herstellungsfehlern
- Vorbehandlung der Rohstoffe
- Herstellung der Wurstsorten
- Beobachtung der Herstellungsverfahren
- Räucher- und Garprozesse

ausgewählte Wurstsorten

- Kochwurst, Sülzwürste, Brühwurst, Rohwurst
- Pasteten, Festtagsspezialitäten, Rohpökelware, Kochpökelware

Kriterien bei der Wursthüllenwahl

- Naturdärme: Aufbau und Eigenschaften, unterschiedliche Herkunft, Gewinnung, Lagerung, das Befüllen, Handelsformen und Bundmaße
- Kunstdärme: Unterscheidung und Bezeichnung der verschiedenen Kunstdärme, technologische Eigenschaften (Haltbarkeit, Rauchdurchlässigkeit, Sterilität usw.)

Hackfleischherstellung

- Die Zusammensetzung von Hackfleischerzeugnissen

Feinkostzubereitung

- tafelfertige Feinkostwaren
- küchenfertige Feinkostwaren
- Salate

4. Verkauf und Catering (70 Std.)

Angewandte Ernährungslehre

- Die Ernährungsphysiologie des Menschen
- Naturwissenschaftliche Grundlagen: Wirkungsweise und Eigenschaften von Wasser, Proteinen, Vitaminen und Fetten
- Vollwertige Ernährung
- Ernährungsbedingte Erkrankungen
- Ernährungsbedingte Gesundheitsmaßnahmen

Die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch

- Fleisch als Rohstoff
- Fleisch als Lebensmittel
- Technologische Bedeutung der einzelnen Fleischbestandteile: Eiweiße, Fette, Kohlenhydrate, Enzyme usw.

Serviceleistung

- Ernährungsberatung in Bezug auf diverse Lebensmittel und ihr Nährwert
- Ernährungsberatung in Bezug auf die ernährungsphysiologische Bedeutung des Fleisches
- Allgemeine Kundenberatung und Grundlagen im Umgang mit Kunden

Küchenfertige Erzeugnisse

- Zubereitung und Verkauf von vorbereiteten Küchengerichten
- Ggf. Entwicklung landesspezifischer Gerichte für besondere Zielgruppen: z. B. Migranten, regionale deutsche bzw. belgische Küche

Fertiggerichte

- Heiße Theke
- Konservenherstellung
- Seniorenservice

Vorbereitete (küchenfertige) und Fertiggerichte in D und B

- Zubereitung von vorbereiteten (küchenfertigen) Gerichten
- Zubereitung von vorbereiteten (küchenfertigen) landesspezifischen Gerichten
- Zubereitung von Fertiggerichten für die heiße Theke
- Zubereitung von Fertiggerichten außer Haus (z.B. Seniorenservice)

Kundenberatung und Partyservice

- Beratung und Verkauf
- Veranstaltungsservice
- Zusammenstellung von Menus / Büfettis
- Büfettaufbau
- Preisgestaltung, Zusatzangebote

Werbemaßnahmen

- Verpackung und Präsentation der gesamten Produkte
- Entwicklung von Corporate Identity und professionellem Marketing
- Aktuelle Trends und Öffentlichkeitsarbeit
- Interneteinsatz
- Beschriftung von Lieferfahrzeugen
- EDV-gestützte Kundenkartei

5. Qualitätssicherung und gesetzliche Rahmenbedingungen beachten und einhalten (28 Std.)

fachgerechte Hygienepraxis

- Betriebliche Maßnahmen und Gefahrenanalyse der kritischen Kontrollpunkte
- Vorgeschriebene betriebliche Unterlagen, Dokumentationen zur Hygienekontrolle in D und B
- Anleitungen für eine gute Hygienepraxis: z. B. die Leitlinie des DFV (Deutscher Fleischerverband)

Angewandter Umweltschutz

- Umwelt- und Gesundheitsschutz
- Energieverbrauch
- Einsatz von Reinigungsmitteln
- Umweltschutzmaßnahmen in Bezug auf Abwasser, Rauch/Abluft

Anwendung der Tierschutzgesetze

- Tierschutz und artgerechte Tierhaltung
- Artgerechte und gesetzeskonforme Tötung von Tieren

Arbeitssicherheit

- Allgemeine Unfallschwerpunkte und Unfallverhütung in der Fleischerei
- Besondere Gefahrenquellen: Fußböden, Schneidwerkzeuge und Haken, Maschinen
- Besondere Schutzmaßnahmen und Erste Hilfe
- Aufsichtsorgane in D und B: Die Gesundheits- und Sozialinspektion (B), Berufsgenossenschaften (D) u.a.

Qualitätsmanagement

- Verbraucher- und fachgerechte Verpackung der Waren
- Verbraucher- und fachgerechte Kennzeichnung der Waren
- Dokumentation, Produkthaftung und Rückverfolgbarkeit

C. PRAXIS

Vorausgesetzte Praxiserfahrung aus dem Betrieb

besondere Praxisfertigkeiten in Belgien:

- Bandbreite und typische Rezepturen der belgischen Wurst- und Pastetenherstellung
- Besonderheiten und Unterschiede beim Zerlegen und Verwerten im Vergleich zu Deutschland
- Typische Arbeitsweise und Arbeitsrhythmus in Kleinbetrieben
- Bandbreite (Polyvalenz) und Präzision bei den erforderlichen handwerklichen und organisatorischen Fertigkeiten in den kleineren belgischen Betrieben (insbesondere im Vergleich zu den größeren deutschen Betrieben)
- Erforderliche Schnittbilder etc. der Endprodukte

besondere Praxisfertigkeiten in Deutschland:

- Ausreichende Kenntnisse und Erfahrungen im deutschen Lebensmittelrecht
- Gesetzlich erforderliche Rezepturen in Folge des deutschen Lebensmittelrechts
- Bandbreite der Rezepturen in der deutschen Wurstherstellung
- Besonderheiten beim Zerlegen und Verwerten in Deutschland im Vergleich zu Belgien
- Arbeitsweise und Arbeitsrhythmus im Rahmen eines mittleren Handwerksbetriebs (bis zu 10 Personen)
- Fachkundiges Arbeiten mit den entsprechenden Großmaschinen
- Erforderliche Schnittbilder etc. der Endprodukte

Praxisfertigkeiten für beide Länder zutreffend:

- Das Besondere der handwerklichen Qualität als Metzger
- Entwicklung eines individuellen handwerklichen Profils als Metzgermeister
- Der Einkauf incl. Taxierung der Tiere und des Rohstoffes Fleisch
- Auswahl geeigneter Schlachthöfe und vertrauenswürdiger Zulieferer
- Angemessener Umgang mit der Rohware Frischfleisch einschließlich korrekter Handhabung und Verwertung, Lagerung und Reifung
- Kenntnisse und Umgang mit den Produktionsmaschinen und dem Produktionsmaterial
- Kenntnisse und Umgang mit Kühlräumen und Kühlanlagen
- Einsatz von Haltbarmachungsmethoden: Pökeln, Salzen, Räuchern, Trocknen
- Umgang mit Salzen, Gewürzen, Därmen, Zusatzstoffen und sonstigen Zusätzen (z.B. Gemüse, Zwiebeln und sonstigen Lebensmitteln)
- Warenpräsentation
- Catering und Herstellung von Fertiggerichten
- Werbemaßnahmen, Werbestrategien, Warenpräsentation
- Verkauf und Fachkundige Kundenberatung
- Personalführung und Personaleinsatz

Um die oben angeführten Praxisfertigkeiten zu belegen, legt der Kandidat bzw. die Kandidatin während des Meisterkurses fünf Arbeitsberichte vor.

A01/2007 grenzüberschreitender Meisterkurs Metzger-Fleischer/in: Stunden- und Punkteverteilung										
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte.
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
A. Allgemeinwissen: Betriebslehre										
	144	150	150	300	160	150	150	300	304	600
B. Theoretische Fachkunde										
sich erfolgreich am Markt positionieren	21	20	20	40	21	20	20	40	42	80
Materialgewinnung	29	30	27	60	29	30	27	60	58	120
Fleischveredelung	61	55	55	110	61	55	55	110	122	220
Verkauf und Catering	35	30	30	60	35	30	30	60	70	120
Qualitätssicherung und gesetzliche Rahmenbestimmungen	14	15	15	30	14	15	15	30	28	60
TOTAL	160	150	150	300	160	150	150	300	320	600
Bewertungskriterien in der praktischen Meisterprüfung*										
(C-Prüfung)										
Sich am Markt positionieren	120									
Materialgewinnung	80									
Fleischveredelung	80									
Verkauf und Catering	60									
Qualitätssicherung & gesetzl. Rahmen	60									
TOTAL	400									

*Vorschlag, der durch den grenzüberschreitenden Begleitausschuss modifiziert werden kann