

IAWM

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

Loten 3 A – 4700 EUPEN

Tel. 087/74.02.94 – Fax. 087/55.65.07

e-mail: iawm@iawm.be

MEISTERPROGRAMM

FERTIGGERICHTZUBEREITER/IN

A22 / 1993

MEISTERPROGRAMM

FERTIGGERICHTZUBEREITER

A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

PRODUKTE

Praktische Kenntnis der Produkte, welche normalerweise zum Warenangebot des Zubereiters- Einzelhändlers in Fleischprodukten und Fertiggerichten und des Metzgers - Fleischers gehören, sowie praktische Grundkenntnisse der Zubereitung von Wild, Geflügel und Fisch: Aussehen (Bestimmung), Zusammenstellung, Zubereitung, Aufbewahrung und kulinarische Verwendung:
der wichtigsten Rohstoffe: Fleischwaren, Schlachtabfälle, Wurstwaren, Geflügel und Wild, Schalentiere und Muscheln, Früchte, Gemüse, Käse;
der Zutaten und Zusätze: Fettstoffe, Eier, Milch und Derivate, Zucker, Mehle und Teigwaren, Zusatzstoffe (allgemeine Eigenschaften, Farbstoffe, Aromastoffe)

BERUFSAUSSTATTUNG

Kenntnis der Einrichtung der Produktionsstätte und der Verkaufsstätte. Besondere Einrichtung der Arbeits- und Verkaufsbereiche.
Kenntnis der Maschinen, Waagen, Kühleinrichtungen und Arbeitsgeräte. Beschreibung, Arbeitsweise, Verwendung, Unterhalt, Reinigung, Sicherheitsmaßnahmen.

HYGIENE UND SICHERHEIT

Grundkenntnis der Mikroorganismen: Entwicklungsbedingungen: Mittel zur Bekämpfung der Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen.
Allgemeine hygienische Erfordernisse bezüglich Reinigung und Desinfizierung.
Hygiene und persönliche Sauberkeit.
Erste Hilfe bei Unfall.

THEORIE UND TECHNOLOGIE

Entwicklung des Berufes.
Grundtechnologie: der kulinarische Wortschatz, die grundlegenden Handarbeiten, die Kochtechniken.
Grundzubereitungen: die Fonds, Bindungen, Saucen, Marinaden, Butterzusammensetzungen, Gelees.

Aufstellen von technischen Merkblättern zu verschiedenen Zubereitungen, welche zum Verkauf im Laden bestimmt sind.

Zubereitung von Fertiggerichten:

Einfache Zubereitung mit – Fleisch und Wurstwaren

- Wild und Geflügel

- Fischen und Schalentieren.

Teigwaren und ihre Anwendungen : verschiedene Zubereitungen mit Hefeteig,

Brandteig, Mürbeteig, Nudelteig.

Verschiedene Salate

Verschiedene Zubereitungen mit Eiern, wie russische Eier und verschiedene gefüllte Eier.

Verschiedene Suppen.

Zerlegen, Einteilen in Portionen und entsprechendes Verpacken der Produkte.

Grundkenntnis der zum Verkauf angebotenen Zusatzwaren:

Käse: Sorten, Ankauf, Aufbewahrung und Präsentation; Gesetzgebung bezüglich des Verkaufs von Milchprodukten.

Weine und Spirituosen: Kenntnis der Hauptweine zur Bildung einer Auswahl an Weinen in Verbindung mit den zum Verkauf angebotenen Produkten.

Zusätzliche Waren: Kenntnis der Waren, welche einen Dienst am Kunden darstellen können: Sortiment und Eigenschaften, ständige und systematische Dokumentation (z.B. Pilze, Anchovis, anerkannte Konserven).

Gesetzgebung: Grundkenntnis der gültigen Vorschrift bezüglich Sortiment, Hygiene des Geschäfts, Ausrüstung, Produktionsstätte, Transport und Auspreisung.

Grundkenntnis der Diätetik.

VERKAUF

Kenntnis des Kunden und seiner Motivationen. Beziehungen mit dem Kunden.

Das Geschäft, die Warenauslage und die Waren als Bestandteile des Verkaufsvorgangs.

Beratung der Kunden bezüglich der Waren und ihrer kulinarischen Verwendung.

Einfaches und rationelles Auslegen der Waren. Erstellung von Preisetiketten und einfachen Schildern.

Kenntnis der Werbung.

Aufnehmen und Ausführen von Bestellungen.

Verpacken und Frischhalten.

Hilfe bei der Ausstellung von Rechnungen, Lastschriften, Konten, Eintragung in Register, Kontrolle der Lieferanten...

ANGEWANDTE BETRIEBSFÜHRUNG

1. JAHR

- Niederlassungsformalitäten

Berufsvereinigungen

Zulassungsgesetze: - Verteilung, Restauration...

- Lizenz als Metzger-Fleischer

Eintragung Handelsregister

Eröffnung eines Bankkontos

Anschluss an eine Sozialversicherungskasse

Anschluss an eine Krankenkasse
Sonderfälle (Wanderhandel usw...)
Kommodo - Inkommodo
Hygiene und Sicherheit

Marktstudie zur Übernahme eines Geschäftes.

Geographische und demographische Analyse unter Berücksichtigung der Statistiken über den Absatz der verkauften Produkte.

Handelswert eines Geschäftes.

Analyse des Geschäfts laut Unterlagen.

Schätzung der Ausrüstung in Bezug auf die zu erwartende Produktion.

- Gründung eines Unternehmens

Schätzung einer Produktion (Umsatz)

Schätzung des benötigten Produktionsmaterials

(Produktionsfähigkeit und Menge)

Schätzung der Investitionen

Schätzung der allgemeinen Unkosten.

Investitionspolitik

Vorsichtsmaßnahmen bei Auswahl und Ankauf von Material

die Abschreibungen

Lohnkosten eines Arbeiters, einer Verkäuferin, einer Geschäftsführerin, eines Lehrlings

Analyse einer Finanzeinnahme

Wirtschaftliches Ergebnis eines Geschäftes

Übungen.

Rationelle Arbeitsorganisation

Synchronisation (Zeiteinteilung)

Übungen

- Versicherungen

2. JAHR

- Schätzung eines Geschäftsfonds.
- Wert der Kundschaft

- MWst. , Allgemeines

Wie bereitet man eine Steuerkontrolle und MWst.-Kontrolle vor?

Besteuerung durch

- Besteuerung durch Vergleich

Welche Einspruchsmöglichkeiten gibt es?

- Die Steuerpauschale: - Zusammensetzung
 - Tarifsкала
 - Koeffizient
 - Übungen

- Einkaufspolitik der Rohstoffe
- Warenums Schlag

- Rechnungsbuch
- Eingang
Ausgang
Aufgliederung
Übungen

- Pauschalberechnungsformulare

- Dreimonatliche Übersichtsformulare

- Jahresübersichtsformulare für die Steuerverwaltung

- Listings
- Steuervorauszahlungen

- Die Kredite (Arten, Vor- und Nachteile + nützliche Adressen)

- Beteiligungsfonds
- Garantiefonds

- Feste und veränderliche Berufskosten

- Berechnung des Selbstkostenpreises und des Verkaufspreises eines Produktes.

- Anwendungsübung der Berechnung des Ertrages

- Personalführung: Motivation: Abhängigkeitsbeziehungen bei den Selbständigen.

- Aus- und Weiterbildung (Praktika, Seminare, Messen, usw....)

C. PRAXIS

1. Jahr

U 0 - Allgemeinheiten (in allen nachstehenden Punkten zu berücksichtigen)
Sauberkeit des Körpers und der Kleidung.
die berufliche Ausrüstung reinigen und unterhalten.
die Handwerkszeuge und das Kleinmaterial ordnen.
die Waren im Geschäft, in der Produktionsstätte und im Aufbewahrungsraum nach Art und Qualität legen.
während der gesamten Ausbildung eine Rezeptkartei für alle in diesem Programm aufgeführten Fertiggerichte anlegen.
die Waren bei ihrer Lieferung auspacken und überprüfen.

U 1 - Zubereitungen mit Fleisch und Wurstwaren
frisch und kalt konsumiert: américain préparé (Tatar) Fleischsalat (mit Mayonnaise und anderen Saucen), Diätfleischsalat (Salatsauce und andere)
gekocht und kalt oder warm konsumiert: Schweinebraten, Kasseler, Roastbeef, Hackbraten, Buletten, Frikadellen, Basispasteten, Kroketten
als Sauce: Bolognese
mit Teigwaren: Pizzas, Lasagne
als Suppe: Ochsenchwanzsuppe,...

U 2 - Zubereitungen von Geflügel und Wild:
frisch und kalt konsumiert: Geflügelsalat
gekocht und kalt oder warm konsumiert: gebratenes oder gegrilltes Hähnchen, Kroketten
als Suppe: Hühnerbouillon

U 3 - Zubereitungen mit Fisch und Schalentieren:
gekocht und kalt oder warm konsumiert: gekochter Salm (belle-vue) ganz oder in Stücken, Forelle in Gelee, Mousse und Pasteten, Kroketten

U 4 - Zusätzliche Zubereitungen
verschiedene Saucen (normal oder Diatsaucen): Mayonnaise, Cocktail, Remoulade, Curry
Grundzubereitungen: Fonds, Bindungen, Marinaden, Butterzusammensetzungen, Gelees.
Zubereitungen mit Gemüse und Früchten:
roh: Gurken, Sellerie, Tomaten, geriebene Möhren
gekocht oder zu kochen: Parmentier-Salat, Kartoffelkroketten, Artischocken, Sauerkraut, Kohl, Eintöpfe, gefüllte Gemüse.
als Suppe: Minestrone
Zubereitungen mit Eiern: gefüllte hartgekochte Eier, russische Eier
Gerichte mit Teigwaren und Reis: verschiedene Salate
Sandwiches
mit Käse: Kroketten, Käsekroketten und Käseplatten.
Appetithäppchen

U 5 - Verkauf

alle im Unternehmen hergestellten obenerwähnten Zubereitungen sowie Wurst- und Pökelwaren auf geeignete Weise präsentieren.
 Alle im Unternehmen hergestellten obenerwähnten Zubereitungen sowie Wurst- und Pökelwaren auf geeignete Weise schneiden und in Portionen einteilen
 die verkauften Waren korrekt verpacken.
 die Waren am Haus liefern.
 die Etiketten für die Warenauslage anfertigen
 die Warenauslage machen und präsentieren
 die Kundschaft im Geschäft bedienen.
 Empfang der Kunden und Begrüßung
 Verkaufsgespräch
 mit der Registrierkasse umgehen.

2. JAHR

- U O - Allgemeinheiten (in allen nachstehenden Punkten zu berücksichtigen):
- das gute Funktionieren der Kühlanlagen überwachen
 - sinnvolle Benutzung der Kühl und Gefrieranlagen
 - den Selbstkostenpreis errechnen und den Verkaufspreis der in diesem Programm aufgezählten Fertiggerichte bestimmen.
- U1 - Zubereitungen mit Fleisch und Wurstwaren:
- in Soßen : Rinderragout, Kalbsgulasch, Lammragout, Gulasch
 - mit Teig: Zwiebelkuchen, Wurstbrote ...
- U2 - Zubereitungen mit Geflügel und Wild:
- gekocht und kalt und warm konsumiert: Pasteten
 - in Sauce: Königspastetchen (Waterzooi), Hähnchen und Kaninchen mit diversen Saucen, Hasenpfeffer, Küken.
- U3 - Zubereitungen mit Fisch und Schalentieren:
- frisch und kalt konsumiert: geräucherte Fische, diverse Schalentiere.
 - gekocht und kalt oder warm konsumiert.
 - als Suppe: Hummersuppen, Fischsuppen.
- U4 - Zusätzliche Zubereitungen:
- Zakouskis, kalt oder warm.
- U5 - Verkauf
- alle obenerwähnten im Unternehmen hergestellten Waren sowie die verschiedenen Wurst und Pökelwaren passend präsentieren.
 - Alle obenerwähnten im Unternehmen hergestellten Waren sowie die verschiedenen Wurst- und Pökelwaren schneiden und in Portionen einteilen.
 - die verkauften Waren korrekt verpacken.
 - die Warenauslage für Festtage machen und präsentieren
 - die Kundschaft im Geschäft bedienen.
 - Verkaufsargumentation

- der Kundschaft die erforderlichen Erklärungen und Ratschläge über die Zubereitung und die verschiedenen Kocharten und Aufwärmung der Produkte geben.
 - Widerlegung der Einwände
 - Mit einfachen Reklamationen umgehen und die anderen dem Meister weiterleiten.
 - Zusatzverkäufe fördern (Käse, Weine, Getränke, Konserven...
-
- Verkauf per Telefon: Bestellungen annehmen und ausführen.
 - Die Verantwortung für die Lieferung der Waren am Haus übernehmen.