

Verordnung über die berufliche Grundbildung

Fleischfachfrau/Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom 22. August 2007

21806

Fleischfachfrau EFZ/Fleischfachmann EFZ
Bouchère-charcutière CFC/Boucher-charcutier CFC
Macellaia-salumiera AFC/Macellaio-salumiere AFC

*Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT),
im Einvernehmen mit dem Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO),*

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹ (BBG)
und auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 50 der Verordnung 1 vom 10. Mai 2000 zum Arbeitsgesetz³
(ArGV1),

verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1 Berufsbezeichnung und Berufsbild

¹ Die Berufsbezeichnung ist Fleischfachfrau EFZ oder Fleischfachmann EFZ.

² Fleischfachleute EFZ verfügen über die grundlegenden Kenntnisse und Fähigkeiten, um Fleisch fachgerecht und umweltverträglich zu gewinnen, zu verarbeiten und zu veredeln. Dabei beherrschen sie die entsprechenden Arbeitsmethoden, setzen Rohstoffe und Hilfsmittel fachgerecht ein und richten sich auf die Kundenbedürfnisse aus.

Um die einzelnen Arbeiten kompetent und kundenorientiert ausführen zu können, verfügen Fleischfachleute über soziales Engagement, umweltverträgliches Verhalten und Interesse für organisatorische Aufgaben. Sie denken und handeln kundenorientiert und zeichnen sich durch geschicktes und effizientes Arbeiten aus. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und Umweltschutzes selbständig ein, haben Ehrfurcht vor dem Leben und behandeln Tiere dementsprechend korrekt.

SR 412.101.220.62

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.111

Fleischfachleute des *Schwerpunkts Gewinnung* verfügen über vertiefte Kenntnisse und Fähigkeiten, um das angelieferte Schlachtvieh korrekt entgegenzunehmen, schonend zu betäuben und zu schlachten. Sie erledigen alle Arbeiten und Arbeitsschritte im Prozess der Fleischgewinnung gemäss den gesetzlichen Vorschriften und halten die betrieblichen Massnahmen für die Selbstkontrolle ein.

Fleischfachleute des *Schwerpunkts Verarbeitung* verfügen über vertiefte Kenntnisse und Fähigkeiten, um Fleisch und andere Rohstoffe zu hochwertigen und bekömmlichen Produkten zu verarbeiten. Sie stellen diese Produkte gemäss den betrieblichen Vorgaben her und gestalten sie nach Wünschen der Kunden selbstständig und durchdacht.

Fleischfachleute des *Schwerpunkts Industrielle Verarbeitung* verfügen über vertiefte Kenntnisse und Fähigkeiten, um die klassischen Produktionsverfahren anzuwenden, Industriemaschinen in ihrem Arbeitsbereich zu bedienen sowie den Einsatz von Verpackungslinien sicherzustellen. Sie beherrschen grundlegende Haltbarmachungsverfahren und nutzen Warenbewirtschaftungssysteme.

Fleischfachleute des *Schwerpunkts Veredelung* verfügen über vertiefte Kenntnisse und Fähigkeiten, um den Wünschen der Kunden entsprechend Fleisch und Fleischerzeugnisse fachgerecht zu veredeln und nach den betrieblichen Vorgaben und Verkaufszielen Fleischprodukte zu verkaufen. Dabei sind sie fähig, diese dem Kunden fachgerecht und überzeugend zu präsentieren und abzugeben.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert 3 Jahre.

² Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Fleischfachassistentin EBA/Fleischfachassistent EBA oder Detailhandelsassistentin Branche Fleischwirtschaft EBA/Detailhandelsassistent Branche Fleischwirtschaft EBA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Kompetenzen

¹ Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 beschrieben.

² Sie gelten für alle Lernorte.

Art. 4 Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Basiskompetenzen;
- b. Gewinnung und Tierschutz;

- c. Gewerbliche Verarbeitung;
- d. Industrielle Verarbeitung;
- e. Veredelung;
- f. Fachrechnen/Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation;
- g. Hygiene;
- h. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz;
- i. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien;
- k. Umweltschutz.

Art. 5 Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Arbeitstechniken und Problemlösen;
- b. Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c. Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d. Lernstrategien für das lebenslange Lernen;
- e. Beratungs- und Verkaufsmethoden;
- f. Kreativitätstechniken;
- g. Präsentationstechniken.

Art. 6 Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a. Eigenverantwortliches Handeln;
- b. Ethisches Handeln;
- c. Kommunikationsfähigkeit;
- d. Konfliktfähigkeit;
- e. Teamfähigkeit;
- f. Umgangsformen und Auftreten;
- g. Belastbarkeit.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

³ In Abweichung von Artikel 47 Buchstabe a ArGV 1 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand herangezogen werden für Tätigkeiten wie die Bedienung und den Unterhalt von Betriebseinrichtungen und die Handhabung von Werkzeugen, die mit einer erheblichen Unfallgefahr verbunden sind. Voraussetzung dafür ist eine der erhöhten Unfallgefahr angepasste verstärkte Ausbildung, Anleitung und Überwachung; diese sollen sich in Leistungszielen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz niederschlagen.

4. Abschnitt: Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 8 Anteile der Lernorte

¹ Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 4 Tagen pro Woche.

² Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 1080 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 120 Lektionen.

³ Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt 6 Tage zu 8 Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

Art. 9 Unterrichtssprache

¹ Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

² Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

³ Die Kantone können andere Unterrichtssprachen zulassen.

5. Abschnitt: Bildungsplan und Allgemeinbildung

Art. 10 Bildungsplan

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan vor, der von der verantwortlichen Organisation der Arbeitswelt erarbeitet und vom BBT genehmigt ist.

² Der Bildungsplan führt die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 wie folgt näher aus:

- a. Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b. Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c. Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d. Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

³ Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a. die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b. die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c. die Qualifikationsbereiche und die Erfahrungsnote, die im Notenausweis nach Artikel 22 Absatz 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Artikel 20 zählen;
- d. die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

⁴ Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Fleischfachfrau und Fleischfachmann EFZ mit Titel, Datum und Bezugsquelle.

Art. 11 Allgemeinbildung

Für den allgemein bildenden Unterricht gilt die Verordnung des BBT vom 27. April 2006⁴ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

6. Abschnitt: Anforderungen an die Anbieter der betrieblich organisierten Grundbildung

Art. 12 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 Buchstaben a und b BBV an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. gelernte Metzgerin oder gelernter Metzger mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

⁴ SR 412.101.241

- b. Fleischfachfrau/Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskenntnissen im Bereich der Lebensmittelbranche und mit mindestens 3 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung auf der Tertiärstufe.

Art. 13 Höchstzahl der Lernenden

¹ In einem Betrieb darf eine lernende Person ausgebildet werden, wenn:

- a. eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt wird; oder
- b. zwei entsprechend qualifizierte Berufsbildnerinnen oder entsprechend qualifizierte Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigt werden.

² Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

³ Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von 2 Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

⁴ Als Fachkraft gilt, wer über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder über ein eidgenössisches Berufsattest im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: Lern- und Leistungsdokumentation

Art. 14 Im Betrieb

¹ Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

³ Sie oder er hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest.

Art. 15 In der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 16 Im überbetrieblichen Kurs

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden nach jedem überbetrieblichen Kurs in der Form von Kompetenznachweisen.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren**Art. 17** Zulassung zum Qualifikationsverfahren

¹ Zum Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Abschlussprüfung gewachsen zu sein.

² Von der beruflichen Praxis, die nach Artikel 32 BBV für die Zulassung zu einem Qualifikationsverfahren verlangt ist, müssen mindestens 3 Jahre im Bereich der Fleischfachfrau EFZ/des Fleischfachmanns EFZ erworben worden sein.

Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 erworben worden sind.

² In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit im Umfang von 12 Stunden. Die lernende Person muss im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b. Berufskennnisse im Umfang von 3 Stunden. Die lernende Person wird schriftlich oder sowohl schriftlich wie mündlich befragt. Wird eine mündliche Prüfung durchgeführt, so dauert diese höchstens eine 1/2 Stunde.

- c. Allgemeinbildung. Die Abschlussprüfung richtet sich nach der Verordnung des BBT vom 27. April 2006⁵ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

⁴ Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse: einfach;
- c. Allgemeinbildung: einfach;
- d. Erfahrungsnote: einfach.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

² Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens 2 Semestern wiederholt, so zählt nur die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfall

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Qualifikationsbereich Berufskennnisse doppelt gewichtet.

⁵ SR 412.101.241

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

¹ Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ.

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Fleischfachfrau EFZ/Fleischfachmann EFZ» zu führen.

³ Im Notenausweis werden aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt:

Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischfachfrau und Fleischfachmann EFZ

Art. 23

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischfachfrau und Fleischfachmann EFZ setzt sich zusammen aus:

- a. 4 bis 5 Vertreterinnen oder Vertretern des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF;
- b. 1 Vertreter oder Vertreterin des Metzgereipersonal-Verbandes MPV;
- c. 2 Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;
- d. je mindestens 1 Vertreterin oder 1 Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

³ Die Kommission fällt nicht in den Geltungsbereich der Kommissionenverordnung vom 3. Juni 1996⁶. Sie konstituiert sich selbst.

⁴ Die Kommission hat folgende Aufgaben:

- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 10 den wirtschaftlichen, technologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle 5 Jahre an. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter des Bundes und der Kantone.
- b. Sie beantragt dem BBT Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6, betreffen.

⁶ SR 172.31

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 24 Aufhebung bisherigen Rechts

¹ Es werden aufgehoben:

- a. das Reglement vom 4. November 1996⁷ über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Metzger;
- b. der Lehrplan vom 4. November 1996⁸ für den beruflichen Unterricht der Metzger.

² Die Genehmigung des Reglements vom 24. Januar 1985 über die Einführungskurse für Metzger wird widerrufen.

Art. 25 Übergangsbestimmungen

¹ Lernende, die ihre Bildung als Metzger vor dem 1. Januar 2008 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Recht ab.

² Wer die Lehrabschlussprüfung für Metzger bis zum 31. Dezember 2012 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 26 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2008 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 17 bis 22) treten am 1. Januar 2011 in Kraft.

22. August 2007

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Die Direktorin: Ursula Renold

⁷ BBl 1997 I 667

⁸ BBl 1997 I 667