

Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung  
zum Fachverkäufer / zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

**I. Gemeinsame Berufsausbildung**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht ( § 5 Nr. 1 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes ( § 5 Nr. 2 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>3</b>	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit  ( § 5 Nr. 3 )	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen  b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden  c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten  d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
<b>4</b>	Umweltschutz  ( § 5 Nr. 4 )	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere  a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären  b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden  c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen  d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		
<b>5</b>	Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik  ( § 5 Nr. 5 )	a) Informations- und Kommunikationssysteme nutzen  b) Arbeitsabläufe dokumentieren  c) Daten unter Berücksichtigung der Vorschriften zum Datenschutz pflegen und sichern	<b>3</b>	
<b>6</b>	Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen  ( § 5 Nr. 6 )	a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden  b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden	<b>3</b>	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>7</b>	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team ( § 5 Nr. 7 )	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen, insbesondere Rezepturen, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen, beschaffen und nutzen c) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln, Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsabläufe, insbesondere unter Berücksichtigung fertigungstechnischer, betriebswirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte, planen, festlegen und vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	<b>6</b>	
		f) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln g) Zeitaufwand und Personalbedarf ermitteln		
<b>8</b>	Qualitätssichernde Maßnahmen ( § 5 Nr. 8 )	a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln d) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen f) qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden	<b>4</b>	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>g) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen</li> <li>h) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern</li> <li>i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen</li> <li>j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen</li> <li>k) Hygienepläne erstellen und anwenden</li> </ul>		<b>4</b>
<b>9</b>	Kundenberatung, Verkauf von Produkten ( § 5 Nr. 9 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten</li> <li>b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten</li> <li>c) Kundenkontakte herstellen,</li> <li>d) Verkaufshandlungen und Aushändigungs-gespräche durchführen</li> <li>e) Erzeugnisse anrichten und servieren</li> <li>f) Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen, Kauf-motive berücksichtigen</li> <li>g) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeich-nungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden</li> </ul>	<b>12</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren</li> <li>i) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten,</li> <li>j) Möglichkeiten der Konfliktlösung und -verhinderung anwenden</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>k) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten</li> <li>l) Verwendungsvorschläge für Produkte unterbreiten</li> <li>m) ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen darlegen</li> <li>n) Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten mit Getränken erläutern</li> <li>o) Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren</li> <li>p) Aufträge und Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten</li> <li>q) Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten</li> </ul>		<b>20</b>
<b>10</b>	Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten  ( § 5 Nr. 10 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen</li> <li>b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten</li> <li>c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen</li> </ul>	<b>6</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten</li> </ul>		<b>2</b>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln  ( § 5 Nr. 11 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Waren annehmen, Lieferung prüfen</li> <li>b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwenden</li> <li>c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen</li> <li>d) Umverpackungen lagern und entsorgen</li> <li>e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern</li> <li>f) Betriebsmittel lagern</li> </ul>	<b>7</b>	
12	Durchführen von Geschäftsverkehr  ( § 5 Nr. 12 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kasse vorbereiten, Kassenanweisungen beachten</li> <li>b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen</li> <li>c) Kassensysteme bedienen</li> <li>d) Kassenbericht erstellen</li> <li>e) Preise kalkulieren</li> </ul>	<b>4</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Lieferscheine und Rechnungen ausstellen, Rabatte und Skonti berechnen</li> <li>g) verbindliche Angebote nach betrieblicher Vorgabe unterbreiten</li> <li>h) Wareneingangs- und Warenbestandslisten führen</li> <li>i) Inventur durchführen, Ursachen von Differenzen feststellen</li> </ul>		<b>6</b>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>13</b>	Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung  ( § 5 Nr. 13 )	a) Werbemittel und Werbeträger auswählen b) Werbemittel erstellen und einsetzen	<b>6</b>	
		c) Werbung für Einzelprodukte durchführen d) Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen		<b>8</b>
<b>14</b>	Verpacken und Aushändigen von Waren  ( § 5 Nr. 14 )	a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig verpacken	<b>2</b>	
		c) Waren anlassbezogen dekorieren und verpacken d) Waren versandfertig verpacken e) Waren unter Berücksichtigung von Produkteigenschaften transportieren, beim Kunden herrichten		<b>4</b>
<b>15</b>	Präsentieren von Waren  ( § 5 Nr. 15 )	a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen c) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen d) Zusatzsortiment pflegen und gestalten	<b>5</b>	
		e) Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten		<b>5</b>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
16	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produktarten unterscheiden und erläutern</li> <li>b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen</li> <li>c) Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern</li> <li>d) Produkte aufschneiden und verpacken</li> <li>e) Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren aprikotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren oder Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen</li> </ul>	<b>16</b>	
17	Herstellen von Gerichten ( § 5 Nr. 17 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Salatvariationen herstellen</li> <li>b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren</li> </ul>	<b>4</b>	

## II. Berufsausbildung in Schwerpunkten

### A. Schwerpunkt Bäckerei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
18	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Herstellungsarten von Sauer- und Hefeteig erläutern, Rohstoffe, insbesondere Getreidearten und Mehltypen, benennen</li> <li>b) die Herstellung von Produkten aus leichten und schweren Massen erläutern</li> <li>c) Herstellungsarten und Haltbarkeit von Füllungen beschreiben</li> <li>d) Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden</li> <li>e) Schlagsahne herstellen und verarbeiten</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) Dauergebäck lagern, Dauergebäck verpacken</li> <li>g) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren</li> <li>h) Brotbuffet gestalten</li> <li>i) Backwaren mit Obst belegen, Überzug aufbringen</li> <li>j) Backzettel erstellen</li> <li>k) Gärvorgänge überwachen und steuern</li> <li>l) Erzeugnisse abbacken</li> <li>m) Zusatzsortiment pflegen und gestalten</li> </ul>		<b>18</b>
<b>19</b>	Herstellen von Gerichten ( § 5 Nr. 17 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen</li> <li>b) Snacks aus Teig abbacken</li> <li>c) Toastvariationen zubereiten</li> <li>d) herzhafte Teigspeisen abbacken</li> <li>e) Süßspeisen herstellen</li> </ul>		<b>8</b>

**B. Schwerpunkt Konditorei**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>20</b>	Umgang mit Waren, Fachberatung ( § 5 Nr. 16 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren</li> <li>b) Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen</li> <li>c) Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck, anrichten</li> <li>d) Schokoladen-, Nougat- und Marzipan-erzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichten</li> <li>e) Verpackungsarten zu unterschiedlichen Anlässen anwenden, insbesondere Schleifen binden, Bonbonnieren füllen, Dekor auswählen</li> <li>f) Rohstoffe und Herstellungsverfahren für die Speiseeisherstellung erläutern</li> <li>g) Schlagsahne herstellen und verarbeiten</li> <li>h) Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichten</li> <li>i) Früchtebecher und Süßspeisen anrichten</li> <li>j) Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladeariationen, anrichten</li> <li>k) Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereiten</li> <li>l) Zusatzsortiment pflegen und gestalten</li> </ul>		<b>12</b>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 - 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>21</b>	Herstellen von Gerichten ( § 5 Nr. 17 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) klare und gebundene Suppe herstellen</li> <li>b) Beilagen herstellen</li> <li>c) Toastvariationen und Backwaren mit Auflagen oder Füllungen herstellen</li> <li>d) Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellen</li> <li>e) Gemüsekekuchen, Zwiebelkekuchen und Quiche abbacken</li> <li>f) Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten</li> <li>g) Gerichte mit Fleisch und Gemüse zubereiten</li> <li>h) Gerichte servieren</li> </ul>		<b>14</b>

### C. Schwerpunkt Fleischerei

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 – 18	19 - 36
1	2	3	4	
<b>22</b>	Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen</li> <li>b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläutern</li> <li>c) Fleischqualität beurteilen</li> <li>d) sensorische Kontrolle durchführen</li> <li>e) ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten</li> <li>f) küchenfertige Erzeugnisse herstellen</li> <li>g) Aufschnittplatten, Braten- und Büffetplatten herrichten und garnieren</li> </ul>		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1 – 18	19 - 36
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Arten, Verwendung und Qualitätsstufen von Käse erläutern, Sortiment pflegen</li> <li>i) kalte und warme Büffets sowie Menüs zusammenstellen</li> <li>j) Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren</li> </ul>		<b>20</b>
<b>23</b>	Herstellen von Gerichten ( § 5 Nr. 17 )	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garnierte Fleischteilstücke, herstellen</li> <li>b) Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herstellen</li> <li>c) Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereiten</li> <li>d) Feinkostsalate herstellen</li> <li>e) Süßspeisen und Desserts herstellen</li> </ul>		<b>6</b>