

Anlage LebensMAusbV — (zu § 6) Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk/zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(Fundstelle: BGBl. I 2006, 607 - 613)

Abschnitt I: Gemeinsame Ausbildungsinhalte

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) a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennend d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennend e) wesentliche Bestimmungen der für den auszubildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen während der gesamten Ausbildung zu vermitteln

2 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes erläutern (§ 5 Nr. 2) a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennend d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben

3 Sicherheit und Gesundheitsschutz und Gesundheit am bei der Arbeit (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwendend c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleitend d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen

4 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 anwendend c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzend d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

5 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 3

6 Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen (§ 5 Nr. 6) a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden 3

7 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 nutzend c) Bedarf an Arbeitsmaterialien ermitteln, Arbeitsmaterialien zusammenstellend d) Arbeitsabläufe, insbesondere unter Berücksichtigung fertigungstechnischer, betriebswirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte, planen, festlegen und vorbereitend e) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen 6 f) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln g) Zeitaufwand und Personalbedarf ermitteln 3

8 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8) a) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen b) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwendend c) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermittelnd d) die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichernd e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse beurteilen f) qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden 4

g) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen h) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern i) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen j) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen k) Hygienepläne erstellen und anwenden 4

9 Kundenberatung, Verkauf von Produkten (§ 5 Nr. 9) a) betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten c) Kundenkontakte herstellen, Kundenwünsche erfragend d) Verkaufshandlungen und Aushandigungsgespräche durchführene) Erzeugnisse anrichten und servieren f) Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen, Kaufmotive berücksichtigeng) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte, auch in einer Fremdsprache, verwenden 12

h) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren i) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten j) Möglichkeiten der Konfliktlösung und -verhinderung anwenden k) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten l) Verwendungsvorschläge für Produkte unterbreiten m) ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen darlegen n) Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten mit Getränken erläutern o) Kunden über Qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren p) Aufträge und Bestellungen entgegennehmen und bearbeiten q) Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten 20

10 Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereitenc) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen 6

d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten 2

11 Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln (§ 5 Nr. 11) a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit festlegen und anwendenc) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigend d) Umverpackungen lagern und entsorgene) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern 7

12 Durchführen von Geschäftsverkehr Kassenanweisungen beachten (§ 5 Nr. 12) a) Kasse vorbereiten, b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführenc) Kassensysteme bedienen d) Kassenbericht erstellene) Preise kalkulieren 4

f) Lieferscheine und Rechnungen ausstellen, Rabatte und Skonti berechneng) verbindliche Angebote nach betrieblicher Vorgabe unterbreiten h) Wareneingangs- und Warenbestandslisten führen i) Inventur durchführen, Ursachen von Differenzen feststellen 6

13 Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung (§ 5 Nr. 13) a) Werbemittel und Werbeträger auswählen b) Werbemittel erstellen und einsetzen 6

c) Werbung für Einzelprodukte durchführend) Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen, planen und durchführen 8

14 Verpacken und Aushändigen von Waren (§ 5 Nr. 14) a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig verpacken 2

c) Waren anlassbezogen dekorieren und verpackend) Waren versandfertig verpackene) Waren unter Berücksichtigung von Produkteigenschaften transportieren, beim Kunden herrichten 4

15 Präsentieren von Waren (§ 5 Nr. 15) a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnenc) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnend) Zusatzsortiment pflegen und gestalten 5

e) Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten 5

16 Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16) a) Produktarten unterscheiden und erläutern b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen benennenc) Zusammensetzung und Herstellungsverfahren erläutern d) Produkte aufschneiden und verpackene) Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren aprikotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren oder Fleisch herrichten, würzen, marinieren und

küchenfertige Erzeugnisse herstellen 16

17 Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17) a) Salatvariationen herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren 4

Abschnitt II: Berufsausbildung in Schwerpunkten

A. Schwerpunkt Bäckerei

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 Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16) a) Herstellungsarten von Sauer- und Hefeteig erläutern, Rohstoffe, insbesondere Getreidearten und Mehltypen, benennen b) die Herstellung von Produkten aus leichten und schweren Massen erläutern c) Herstellungsarten und Haltbarkeit von Füllungen beschreibend d) Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneidene) Schlagsahne herstellen und verarbeiten f) Dauergebäck lagern, Dauergebäck verpackeng) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren h) Brotbuffet gestalten i) Backwaren mit Obst belegen, I Überzug

aufbringenj)Backzettel erstellenk)Gärvorgänge überwachen und steuernl)Erzeugnisse abbackenm)Zusatzsortiment pflegen und gestalten 18
2 Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17) a)Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellenb)Snacks aus Teig abbackenc)Toastvariationen zubereitend)herzhafte Teigspeisen abbackene)Süßspeisen herstellen 8

B. Schwerpunkt Konditorei

1 Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16) a)Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorierenb)Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringenc)Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen, Tee- und Partygebäck, anrichtend)Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichtene)Verpackungsarten zu unterschiedlichen Anlässen anwenden, insbesondere Schleifen binden, Bonbonieren füllen, Dekor auswählenf)Rohstoffe und Herstellungsverfahren für die Speiseeisherstellung erläuterng)Schlagsahne herstellen und verarbeitenh)Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichteni)Früchtebecher und Süßspeisen anrichtenj)Getränke, insbesondere Milchmodigetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladearvariationen, anrichtenk)Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereitenl)Zusatzsortiment pflegen und gestalten 12

2 Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17) a)klare und gebundene Suppe herstellenb)Beilagen herstellenc)Toastvariationen und Backwaren mit Auflagen oder Füllungen herstellend)Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellene)Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche abbackenf)Aufläufe und Nudelgerichte zubereiteng)Gerichte mit Fleisch und Gemüse zubereitenh)Gerichte servieren 14

C. Schwerpunkt Fleischerei

1 Umgang mit Waren, Fachberatung (§ 5 Nr. 16) a)Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellenb)Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläuternc)Fleischqualität beurteilend)sensorische Kontrolle durchführene)ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichtenf)küchenfertige Erzeugnisse herstelleng)Aufschnittplatten, Braten- und Buffetplatten herrichten und garnierenh)Arten, Verwendung und Qualitätsstufen von Käse erläutern, Sortiment pflegeni)kalte und warme Buffets sowie Menüs zusammenstellenj)Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren 20

2 Herstellen von Gerichten (§ 5 Nr. 17) a)Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garantierte Fleischteilstücke, herstellenb)Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herstellenc)Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereitend)Feinkostsalate herstellene)Süßspeisen und Desserts herstellen 6

Zitiervorschlag: Anlage LebensMAusbV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/LebensMAusbV/anlage>