**Ausbildu****ngsdokumentation**

**für den Lehrberuf Einzelhandel Schwerpunkt Feinkostfachverkauf nach dem BGBl. I Nr. 129/2013 (113. Verordnung; Jahrgang 2015)**

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

**Hinweise:**

**Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

**Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

**1. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**2. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**3. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**Infobox:**

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

**Erklärung:**

* Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
* Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

**Beispiele:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ausstattung des Arbeitsbereichs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden. |  |  |  |

**Hinweis:**
Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritären. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

**Ausbildungsbereich**
**Lernen und Arbeiten im Lehrbetrieb**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... sich im Lehrbetrieb zurechtfinden und kennt wichtige Eckdaten seines Lehrbetriebs.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| In den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden |  |  | , |
| Betriebsaufbau, Betriebsbereiche und wesentliche Zusammenhänge kennen |  |  |  |
| Wichtige Ansprechpartner kennen |  |  |  |
| Leistungsangebot des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Daten und Fakten des Lehrbetriebs kennen  |  |  |  |
| Innerbetriebliche Regelungen einhalten  |  |  |  |
| Ziele des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Werte und Standards des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Verantwortungsvoll außerhalb des Unternehmens verhalten |  |  |  |
| Werbemaßnahmen des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| **... einen Überblick über die Branche geben.**  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Struktur des Handels kennen |  |  |  |
| Interessensvertretungen des Handels kennen |  |  |  |
| Trends und Entwicklungen im Feinkostfachverkauf kennen |  |  |  |
| Werbemaßnahmen der Branche kennen |  |  |  |
| Marktwirtschaftliche Zusammenhänge und deren Auswirkungen kennen |  |  |  |
| Marktwirtschaftliches Prinzip verstehen |  |  |  |
| Medienberichte verstehen und einschätzen |  |  |  |
| **... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung erklären.**  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ablauf der Ausbildung in Lehrbetrieb und Berufsschule erklären |  |  |  |
| Rechte und Pflichten als Lehrling kennen |  |  |  |
| Anforderungen der Lehrabschlussprüfung kennen |  |  |  |
| Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten kennen |  |  |  |
| **... mit Personen im Lehrbetrieb sowie Lieferanten kommunizieren.**  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Gespräche mit Vorgesetzten, Kollegen und Lieferanten führen |  |  |  |
| Mit schwierigen Gesprächssituationen umgehen |  |  |  |
| Fachausdrücke und Abkürzungen benutzen |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... mit Arbeitsgeräten, Handwerkzeugen, Maschinen und Kühlanlagen umgehen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Gefahren im Umgang mit Arbeitsgeräten, Handwerkzeugen, Maschinen und Kühlanlagen erkennen und Sicherheitsvorschriften befolgen |  |  |  |
| Schutzmaßnahmen anwenden  |  |  |  |
| Arbeitsgeräte, Handwerkzeuge, Maschinen und Kühlanlagen vorschriftsmäßig säubern |  |  |  |
| Gefahren-, Gebots- und Verbotszeichen kennen |  |  |  |
| **… gesundheitsschonend und sicher arbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten |  |  |  |
| Gefahren erkennen und vermeiden |  |  |  |
| An die persönlichen Hygienevorschriften halten |  |  |  |
| Vorschriften zur Lebensmittelhygiene einhalten |  |  |  |
| Bei Arbeitsunfällen und bei akuten gesundheitlichen Beschwerden richtig reagieren |  |  |  |
| Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden |  |  |  |
| Bei Strafdelikten richtig verhalten |  |  |  |
| Funktion externer Aufsichtsorgane kennen |  |  |  |
| **… seine Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer wahrnehmen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Aufgaben der Arbeitnehmervertretung kennen |  |  |  |
| Wesentliche Bestimmungen des Lehrvertrags und des Berufsausbildungsgesetzes kennen |  |  |  |
| Grundlegende arbeitsrechtliche Bestimmungen kennen |  |  |  |
| Mit Zeiterfassungssystem umgehen |  |  |  |
| Gehaltsbestandteile kennen und überprüfen |  |  |  |
| **… zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Nachhaltig arbeiten |  |  |  |
| Umweltschutzmaßnahmen umsetzen |  |  |  |
| Umweltbelastende Materialien und Arbeitsweisen kennen |  |  |  |
| **… Aufgaben im betrieblichen Rechnungswesen durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Struktur des betrieblichen Rechnungswesens kennen |  |  |  |
| Belege prüfen |  |  |  |
| Maßnahmen bei Zahlungsverzug kennen |  |  |  |
| Kennzahlen interpretieren |  |  |  |
| Statistiken erstellen |  |  |  |
| **… wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Qualitätssichernde Maßnahmen kennen |  |  |  |
| Kosten- und ressourcenschonend arbeiten |  |  |  |

**Ausbildungsbereich**
**Ware und Sortiment**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... einen Überblick über das Sortiment geben.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Waren des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Warengruppen unterscheiden |  |  |  |
| Fleischteile von unterschiedlichen Vieharten kennen |  |  |  |
| **… kann den Warenbedarf feststellen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Lagerbestand feststellen |  |  |  |
| Warenbedarf planen |  |  |  |
| Lagerkennzahlen interpretieren |  |  |  |
| Saisonale Auswirkungen auf Lagerbestand berücksichtigen  |  |  |  |
| Warenbestände auf Qualität und Menge prüfen |  |  |  |
| Bei der Inventur mitarbeiten |  |  |  |
| Angebote vergleichen und bei Auswahlentscheidung mitwirken |  |  |  |
| **… Waren bestellen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Lieferanten des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Wissen, wann Bestellungen erfolgen müssen |  |  |  |
| Wissen, wie Bestellungen erfolgen müssen |  |  |  |
| Lieferbedingungen kennen |  |  |  |
| Auswirkungen eines unzureichenden Warenmanagements kennen |  |  |  |
| Warenbestellungen durchführen |  |  |  |
| **… den Wareneingang überwachen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ware fachgerecht an- und übernehmen |  |  |  |
| Wareneingang prüfen |  |  |  |
| Qualität der angelieferten Ware beurteilen |  |  |  |
| Transportverpackungen fachgerecht entsorgen |  |  |  |
| Wissen, wie bei mangelhafter Anlieferung vorzugehen ist |  |  |  |
| **… die Warenlagerung vornehmen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Waren im Warenwirtschaftssystem erfassen |  |  |  |
| Feinkostprodukte fachgerecht lagern |  |  |  |
| Sicherheitsvorkehrungen bei Warenlagerung beachten |  |  |  |
| Wissen, welche Lagergeräte er/sie benutzen darf und diese sicher bedienen |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **… Feinkostprodukte vor- und zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Wurstwaren und Käse aufschneiden |  |  |  |
| Vorbereitungsarbeiten für verkaufsbereite Feinkosttheke durchführen |  |  |  |
| Feinkostprodukte küchenfertig zubereiten |  |  |  |
| Kalte und warme Imbissartikel herstellen |  |  |  |
| Grundlagen des Plattenlegens beherrschen |  |  |  |
| Aufschnittplatten kundengerecht anfertigen |  |  |  |
| **… die Warenpräsentation kundengerecht umsetzen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Waren in Sortimentsgruppen einteilen |  |  |  |
| Waren fachgerecht platzieren und ansprechend präsentieren |  |  |  |
| Bei der Dekoration und Thekengestaltung mitwirken |  |  |  |
| Zusatz- und Verbundplatzierungen umsetzen |  |  |  |
| Werbemaßnahmen des Lehrbetriebs umsetzen |  |  |  |
| **… Waren fachgerecht verpacken** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kosten von Verpackungsmaterial kennen |  |  |  |
| Feinkostprodukte fachgerecht verpacken |  |  |  |
| Waren umweltbewusst verpacken |  |  |  |
| **… Preise auszeichnen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Wissen, wie sich Endverbraucherpreise grundlegend zusammensetzen |  |  |  |
| Wissen, welche betrieblichen Kosten anfallen |  |  |  |
| Wissen, welche Umsatzsteuersätze anzuwenden sind |  |  |  |
| Preisauszeichnungen vornehmen |  |  |  |

**Ausbildungsbereich
Verkauf**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **… den Kunden gegenüber professionell auftreten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Dem Beruf entsprechend auftreten |  |  |  |
| Auf Kunden eingehen |  |  |  |
| Sich entsprechend der betriebsinternen Vorgaben verhalten |  |  |  |
| **… Kunden beraten und Waren präsentieren.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kundenwünsche erkennen |  |  |  |
| Kundenbedürfnisse einschätzen |  |  |  |
| Sortiment entsprechend den Kundenbedürfnissen einschränken |  |  |  |
| Kunden über Waren informieren |  |  |  |
| Kaufentscheidungshilfen bieten |  |  |  |
| Qualität und Preis von Waren argumentieren |  |  |  |
| Einfache Verkaufsgespräche in englischer Sprache führen |  |  |  |
| Bei der Erstellung spezieller Angebote mitwirken |  |  |  |
| **… Zusatzverkäufe und Serviceleistungen anbieten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Wissen, welche Waren als Zusatzverkauf angeboten werden können |  |  |  |
| Wissen, zu welchem Zeitpunkt Zusatzverkäufe angeboten werden |  |  |  |
| Kundenaufträge ausführen |  |  |  |
| Zusatz- und Serviceleistungen bewerben |  |  |  |
| **… den Kauf abschließen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Abschlussfragen zum richtigen Zeitpunkt stellen |  |  |  |
| Rechtliche Bestimmungen zum Abschließen von Kaufverträgen kennen |  |  |  |
| **… zur Kundenbindung beitragen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Kundenbindungsprogramme des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Nachhaltige Verkäufer/Käuferbeziehung aufbauen |  |  |  |
| Kundendaten aufnehmen |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **… auf Beschwerden und Reklamationen angemessen reagieren.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Mit Kundenbeschwerden umgehen |  |  |  |
| Gesetzliche Bestimmungen kennen |  |  |  |
| Betriebsübliche Regelungen kennen |  |  |  |
| Einen Umtausch von Waren vornehmen |  |  |  |
| Auf Reklamationen betriebsüblich reagieren |  |  |  |
| **… den Kassiervorgang durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Sicherheitsrichtlinien im Geldverkehr kennen |  |  |  |
| Die persönlichen Sicherheitsvorkehrungen beim Kassieren einhalten |  |  |  |
| Kassieren |  |  |  |
| Den Kassiervorgang mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln abschließen |  |  |  |
| Mit besonderen Situationen an der Kassa umgehen |  |  |  |
| **… Rechnungen ausstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Bestandteile einer Rechnung kennen |  |  |  |
| Rechnungen erstellen |  |  |  |
| Umsatzsteuer berechnen |  |  |  |
| Kassaabschluss durchführen |  |  |  |