

Ausbildungsdokumentation

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	
-------------	--

4

Für die Ausbildungsinhalte im Detail siehe "Ausbildungsleitfaden Einzelhandel Schwerpunkt Feinkostfachverkauf" auf www.qualitaet-lehre.at.



Infobox:

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



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 Prioritäten. 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.

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.			

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 Kassiovorgang durchführen.	✓	✓	✓
Sicherheitsrichtlinien im Geldverkehr kennen			
Die persönlichen Sicherheitsvorkehrungen beim Kassieren einhalten			
Kassieren			
Den Kassiovorgang mit unterschiedlichen Zahlungsmitteln abschließen			
Mit besonderen Situationen an der Kassa umgehen			
... Rechnungen ausstellen.	✓	✓	✓
Bestandteile einer Rechnung kennen			
Rechnungen erstellen			
Umsatzsteuer berechnen			
Kassaabschluss durchführen			