

Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ

Während der Übergangslösung dient folgender fachkundlicher Stoffplan:

Sem.	Berufskunde	Fachrechnen	Kochkunde	Verkaufskunde	Traiteur
1.	Grundlagen für die Lehrlingsausbildung. Wie ist das Schweizerische Metzgereigewerbe organisiert? Rechtschreibung von Fachausdrücken Benennung der Fleischteile Bau und Tätigkeit des Tierkörpers	Einführung Vieheinkauf			
2.	Die Tierkrankheiten Die Hygienelehre Die Lebensmittelvergiftungen	Fleischverkauf Konservierungsarten			
3.	Unsere Schlachttiere Das Schlachten Verarbeitung und Verwertung der Nebenprodukte Verarbeitung und Verwertung des Fleisches Die Ernährungslehre	Konservierungsarten Wursterei			
4.	Die Konservierungsarten Die Wursterei Wursterei	Wursterei			
5.	Die Wursterei Der pH-Wert	Personalkosten Kalkulation	Die Kochkunde Theorie und Praxis	Der Fleischverkäufer Die Kunden Bedienung Verkaufsformen Bedienungsformen Gesetzliche Grundlagen Produktesortiment	Teige Buttersaucen Ölsaucen Feinkost-Saucen Marinaden Canapés und amuses bouches Pasteten und Terrinen
6.	Der Vieheinkauf Prüfungsvorbereitungen	Kalkulation Prüfungsvorbereitungen	Prüfungs- vorbereitungen	Prüfungs-vorbereitungen	Aufschnittplatten Salate Kalte Braten Geflügel und Wild Partyservice Fachausdrücke