



## Themenübersicht für das Fachgespräch

### Lehrabschlussprüfung Fleischverkauf

# Übersichtsblatt

Rohstoff - Fleisch

Fleischgewinnung

Arbeitssicherheit

Hygiene

Fleischerzeugnisse

Konservierung - Haltbarmachung

Rechtliche Bestimmungen über  
den Verkauf von Lebensmitteln

Hilfsmittel und Zutaten

Grundsätze der Personalhygiene  
Grundsätze der Arbeitshygiene

Leitlinien

Bedeutung in der Fleischerei

Hygiene

Mitwirkung - Verantwortlichkeit

Reinigung und Desinfektion

Bereiche

Personalhygiene  
Betriebshygiene  
Produkthygiene

# Arbeitssicherheit

```
graph TD; A[Arbeitssicherheit] --- B[Persönliche Verantwortlichkeit]; A --- C[Persönliche Schutzkleidung]; A --- D[Verwahrung von Werkzeugen]; A --- E[Bedeutung]; A --- F[Unfallgefahren];
```

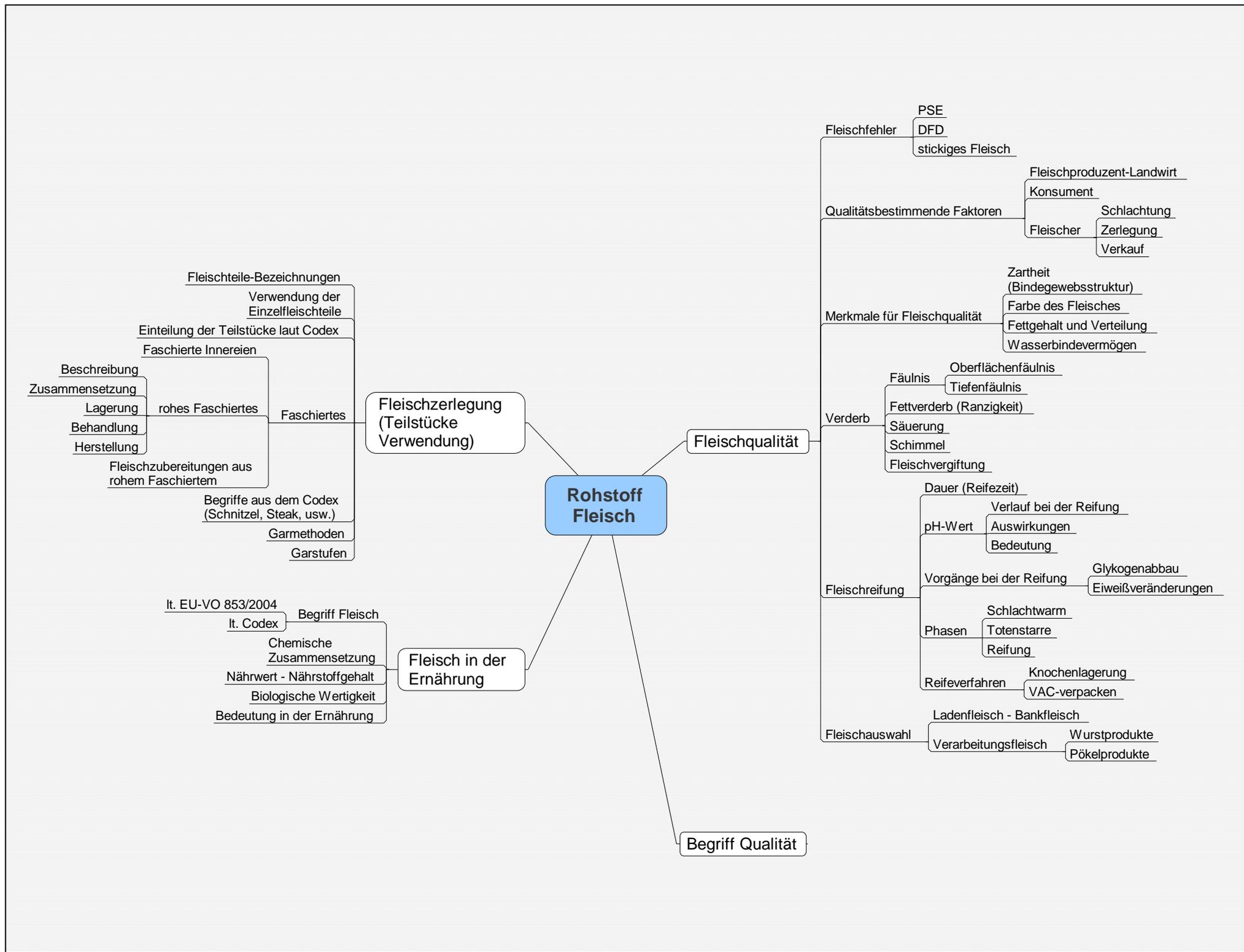
Persönliche Verantwortlichkeit

Bedeutung

Persönliche Schutzkleidung

Verwahrung von Werkzeugen

Unfallgefahren



**Rohstoff Fleisch**

**Fleischzerlegung (Teilstücke Verwendung)**

- Fleischteile-Bezeichnungen
- Verwendung der Einzelfleischteile
- Einteilung der Teilstücke laut Codex
- Faschierte Innereien
- rohes Faschiertes
- Fleischzubereitungen aus rohem Faschiertem
- Begriffe aus dem Codex (Schnitzel, Steak, usw.)
- Garmethoden
- Garstufen

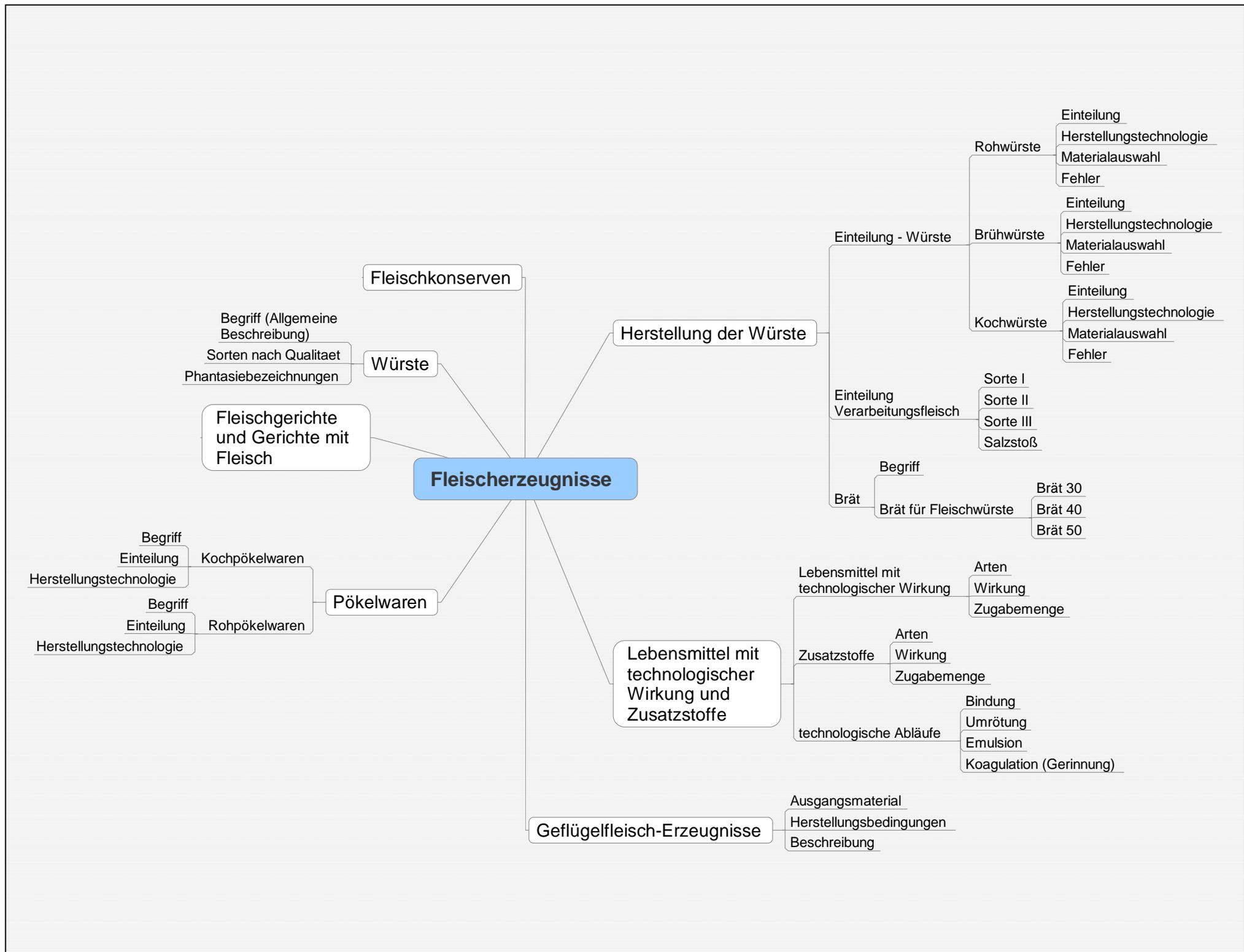
**Fleisch in der Ernährung**

- lt. EU-VO 853/2004
- lt. Codex
- Begriff Fleisch
- Chemische Zusammensetzung
- Nährwert - Nährstoffgehalt
- Biologische Wertigkeit
- Bedeutung in der Ernährung

**Fleischqualität**

- Fleischfehler
  - PSE
  - DFD
  - stickiges Fleisch
- Qualitätsbestimmende Faktoren
  - Fleischproduzent-Landwirt
  - Konsument
  - Fleischer
    - Schlachtung
    - Zerlegung
    - Verkauf
- Merkmale für Fleischqualität
  - Zartheit (Bindegewebsstruktur)
  - Farbe des Fleisches
  - Fettgehalt und Verteilung
  - Wasserbindevermögen
- Verderb
  - Fäulnis
    - Oberflächenfäulnis
    - Tiefenfäulnis
  - Fettverderb (Ranzigkeit)
  - Säuerung
  - Schimmel
  - Fleischvergiftung
- Fleischreifung
  - Dauer (Reifezeit)
    - Verlauf bei der Reifung
  - pH-Wert
    - Auswirkungen
    - Bedeutung
  - Vorgänge bei der Reifung
    - Glykogenabbau
    - Eiweißveränderungen
  - Phasen
    - Schlachtwurm
    - Totenstarre
    - Reifung
  - Reifeverfahren
    - Knochenlagerung
    - VAC-verpacken
- Fleischauswahl
  - Ladenfleisch - Bankfleisch
    - Wurstprodukte
    - Pökelprodukte
  - Verarbeitungsfleisch

**Begriff Qualität**



**Fleischerzeugnisse**

Fleischkonserven

Begriff (Allgemeine Beschreibung)  
Sorten nach Qualitaet  
Phantasiebezeichnungen

Würste

Fleischgerichte und Gerichte mit Fleisch

Pökelwaren

Kochpökelwaren  
Rohpökelwaren

Begriff  
Einteilung  
Herstellungstechnologie

Begriff  
Einteilung  
Herstellungstechnologie

Lebensmittel mit technologischer Wirkung und Zusatzstoffe

Geflügelfleisch-Erzeugnisse

Ausgangsmaterial  
Herstellungsbedingungen  
Beschreibung

Herstellung der Würste

Einteilung - Würste

Rohwürste

Einteilung  
Herstellungstechnologie  
Materialauswahl  
Fehler

Brühwürste

Einteilung  
Herstellungstechnologie  
Materialauswahl  
Fehler

Kochwürste

Einteilung  
Herstellungstechnologie  
Materialauswahl  
Fehler

Einteilung Verarbeitungsfleisch

Sorte I  
Sorte II  
Sorte III  
Salzstoß

Brät

Begriff  
Brät für Fleischwürste  
Brät 30  
Brät 40  
Brät 50

Lebensmittel mit technologischer Wirkung

Arten  
Wirkung  
Zugabemenge

Zusatzstoffe

Arten  
Wirkung  
Zugabemenge

technologische Abläufe

Bindung  
Umrötung  
Emulsion  
Koagulation (Gerinnung)



**Fleischverkauf**

- Fleischbenennung und Verwendung der Teilstücke
- Garmethoden
- Garverluste
- Garzeiten
- Garstufen
- Portionsgewichte
- Einteilung der Würste
- Käsesortiment
- Fachliche Beratung
- Spezielle Fleischgerichte

**Spezielle Fachkenntnisse**

**Bedienen von Kindern**

**Reklamation**

- Persönliche Anforderungen
- Fachliche Anforderungen

**Anforderungen an die Fleischverkäufer**

- Begrüßung
- Ermittlung des Kaufwunsches
- Warenempfehlung
- Kundenberatung
- Zusatzkäufe
- Abwiegen der Ware
- Verpacken der Ware
- Kassieren
- Verabschiedung

**Verkaufsvorgang**

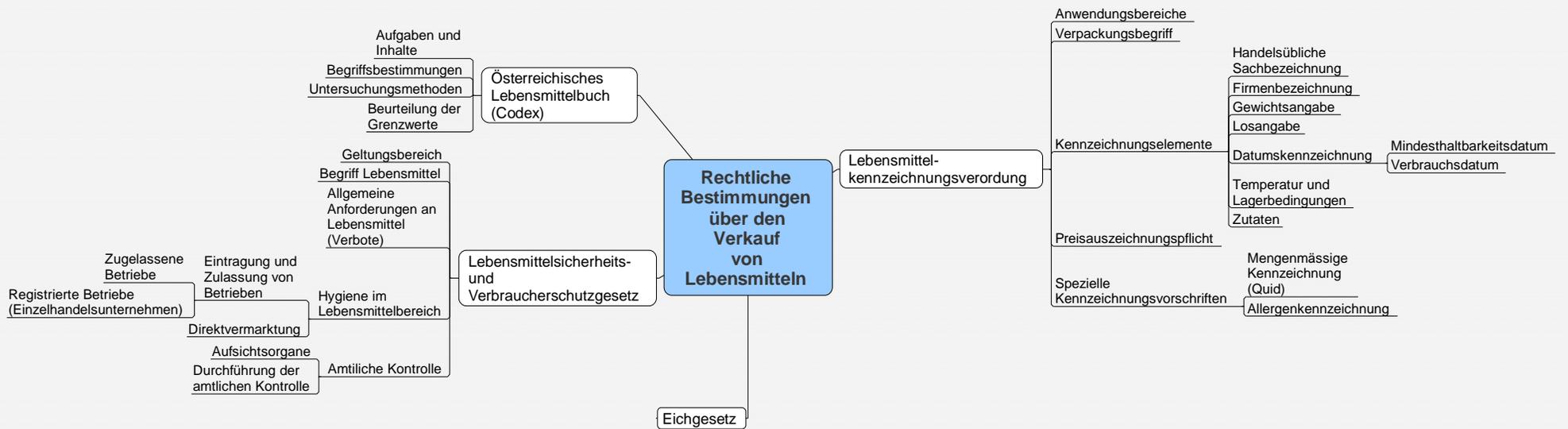
**Verkauf in der Fleischerei**

- Sortiment
  - Grundsortiment
    - Fleisch
    - Fleischerzeugnisse
    - Wurstwaren
  - Zusatzsortiment
- Verkaufsvorbereitung und Verkaufsraum
- Einrichtungsgegenstände und Geräte
- Unfallverhütung
- Fachgerechte Präsentation (Thekengestaltung)
  - Allgemeine Regeln
  - Wurst
  - Fleisch
  - Pökelwaren und Rohwurst
- Lagerung von Lebensmitteln

**Umgang mit Kunden**

- Kundenarten
  - Stammkunden
  - Laufkunden
- Kudentypen

**Bestellung**



# Hilfsmittel und Zutaten

Wursthüllen

Kunstdärme

- Vorteile - Nachteile
- gesetzliche Bestimmungen
- Arten - Einteilungen
- Lagerung

Naturdärme

- Vorteile - Nachteile
- Gewinnung
- Arten - Einteilung
- Handelsbezeichnungen
- Qualitätsanforderungen
- Lagerung

Gewürze

- Arten
- Verwendung
- Lagerung
- Naturgewürze
- Gewürzmischungen