**Fleischereifachfachverkauf**

Hinweise zur Abschlussprüfung: (gültig ab 2009)

Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil; beide müssen bestanden werden.

Die schriftliche Abschlussprüfung umfasst drei Bereiche:

1. Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung: Dieser Teil macht 50 % der schriftlichen Prüfung aus.

2. Betriebswirtschaftliches Handeln: Gewichtung 30 %

In diesen beiden Prüfungsbereichen sind produkt- und kundenbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, rechnerischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege dazustellen.

3. Wirtschafts- und Sozialkunde: Gewichtung 20% Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

Eine mündliche Ergänzungsprüfung ist möglich, wenn die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Fächern mit der Note mangelhaft bewertet wurde. Der Prüfling stellt hierzu den Antrag. Das Ergebnis dieser mündlichen Prüfung zählt im Verhältnis 1:2 zur schriftlichen Prüfung in diesem Bereich.

Die praktische Prüfung gliedert sich in vier Aufgabenbereiche:

1. Herrichten und Verkaufen von Fleisch- und Fleischerzeugnissen
2. Durchführen eines themenbezogenen Beratungs- und Verkaufsgespräches und Aufnehmen einer Bestellung
3. Herstellen von zwei unterschiedlichen Büffetplatten und
4. Herstellen eines küchenfertigen Erzeugnisses und, je nach Produktpalette des Ausbildungsbetriebes, eines warmen oder eines kalten Gerichtes

Die vier praktischen Aufgaben werden gleich gewichtet