

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!



**SWISS
MEAT PEOPLE**
DIE **LEHRE** ALS FLEISCHFACHMANN ODER -FRAU
MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!
WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH

Q ABZ 

Q + Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne
SFF
UPS
UPSC

Leitfaden

für Lehrlingsselektion
und Schnupperlehre

Inhalt

Ausgangslage	2
Selektions- und Einstufungsmittel.....	2
Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.	3
Schnupperlehre und Schnuppertag	5
Schnuppertag	5
Schnupperlehre	5

Ausgangslage

Der vorliegende Leitfaden soll die Lehrbetriebe bei der Rekrutierung von Lernenden unterstützen. Er bietet Informationen zur Selektion und Einstufung der Bewerber sowie Ideen für die Gestaltung von Schnuppertag und Schnupperlehre. Im Anhang finden sich einige hilfreiche Vorlagen, Übungsaufgaben und Dokumente.



Der SFF bietet verschiedene Nachwuchswerbematerialien an. Genauere Informationen finden Sie unter:

<http://www.sff.ch/de/bildung/berufswahlmessen.php>

Selektions- und Einstufungsmittel

Den Betrieben stehen grundsätzlich folgende Mittel für die Einschätzung von Bewerbern zur Verfügung:

- Steckbrief mit Name, Adresse, Foto, Name der Eltern und der Schule (für Anmeldung zur Schnupperlehre)
- Ausführliche schriftliche Bewerbung (gibt Hinweise auf Sauberkeit, Gewissenhaftigkeit, Sprache etc.)
- Schulnoten
- Vorstellungsgespräch
- Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.
- Schnuppertag
- Schnupperlehre

Die letzten drei Punkte werden in diesem Leitfaden detailliert dargestellt.

Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.

Verschiedene Tests ermöglichen eine transparente Aussage über die schulischen Fähigkeiten der Kandidaten. Die bestbekanntesten sind Basic-Check und Multicheck, mancherorts gibt es kantonspezifische Tests (unter anderem Stellwerk/Jobskills).

Basic-Check und Multicheck sind freiwillig, werden aber von vielen Schülern absolviert, in der Regel in einem Abklärungszentrum am PC. Dort lösen die Kandidaten während einigen Stunden Aufgaben im Bereich Sprache, Mathematik, räumliches Vorstellungsvermögen etc. Anschliessend erhalten sie eine Auswertung mit der Anzahl Punkten pro Fach auf einem A4-Blatt. Diese kann den Bewerbungsunterlagen beigelegt werden.

Andere Tests wie Stellwerk/Jobskills funktionieren nach demselben Schema, werden aber in der Oberstufe mit allen Schülern durchgeführt.

Die Kosten betragen zwischen 50 und 100 Franken. Sie werden vom Kandidaten beim Ablegen des Tests beglichen. Manche Betriebe übernehmen die Kosten bei erfolgreichen Bewerbungen, dies ist aber keinesfalls eine Verpflichtung. Die obligatorischen Schultests sind kostenlos.

Diese Tests sind ein wichtiges Selektionsmittel, vor allem wenn es darum geht, ob ein Bewerber eine drei- oder besser eine zweijährige berufliche Grundbildung (Lehre) antritt. Es gibt Betriebe, die von jedem Bewerber verlangen, dass er einen solchen Test absolviert. Diese Tests sollten aber nicht als einziges Selektionsinstrument verwendet werden.

Für angehende **Fleischfachleute und -assistenten** empfiehlt der SFF, die Ergebnisse des **Basic-Checks** folgendermassen zu interpretieren:

<i>Resultate des Kandidaten</i>	<i>Empfehlung / Prognose</i>
In den meisten Fächern Level 3 und höher	Kann eine berufliche Grundbildung als <i>Fleischfachmann</i> problemlos absolvieren.
In den meisten Fächern Level 2	Kann eine berufliche Grundbildung als <i>Fleischfachmann</i> absolvieren, sofern er sich besonders anstrengt. Kann eine berufliche Grundbildung als <i>Fleischfachassistent</i> problemlos absolvieren.
In den meisten Fächern Level 1	Kann eine berufliche Grundbildung als <i>Fleischfachmann</i> kaum absolvieren. Kann eine berufliche Grundbildung als <i>Fleischfachassistent</i> absolvieren, sofern er sich besonders anstrengt.

Sinnvollerweise absolvieren Jugendliche, die sich für eine Lehre als Fleischfachleute oder -assistenten interessieren, den Basic-Check *Praxis* und nicht den Basic-Check Niveau A oder B. Dieser Basic-Check Praxis prüft das praktische Denkvermögen und lässt dafür die Fremdsprachen weg.

Für den **Detailhandel** gelten in etwa dieselben Anforderungen.

Beim **Multicheck** steht die Empfehlung für die vom Kandidaten bevorzugten Berufe bereits auf dem Auswertungsblatt.

Bei **Stellwerk/Jobskills** braucht es ungefähr folgende Punktzahlen:

Fach	Fleischfach- leute	Fleischfach-as- sistenten
<i>Mathematik</i>	400-500	300-400
Zahlen, Grössen, Operationen	500-600	400-500
Form und Mass in Ebene und Raum	300-400	200-300
Variable, Term, Gleichung	350-450	250-350
Datendarstellung, Proportionalität	400-500	300-400
<i>Deutsch</i>	400-500	300-400
Hören und Verstehen	400-500	300-400
Lesen und Verstehen	400-500	300-400
Schreibfertigkeiten	400-500	300-400
Biologie – Mensch	500-600	400-500
Physik – Elektrizität	300-400	200-300
Chemie – Stoffe, Stoffumwandlungen	300-400	200-300

Stellwerk 8 wird im 8. Schuljahr absolviert, Stellwerk 9 im 9. Es lohnt sich, beide zu vergleichen, um Hinweise auf die Leistungskonstanz zu erhalten.

Mehr Infos zu den Checks:

www.basic-check.ch / www.multicheck.ch / www.stellwerk-check.ch / www.jobskills.ch

Schnupperlehre und Schnuppertag

Schnuppertag

Der Schnuppertag kann mit mehreren Interessierten gleichzeitig erfolgen, eine grössere Anzahl Kandidaten ist allerdings schwierig zu überblicken. Er kann bereits von 13jährigen besucht werden. Am Ende des Tages erhält jeder Teilnehmer eine Bestätigung (siehe Anhang).

Beispiel für die Gestaltung des Schnuppertages:

- Start 30 Minuten nach Arbeitsbeginn
- Hygiene und Gesundheitsschutz erklären
- Rundgang durch den Betrieb
- Mitarbeiter/Tätigkeitsbereiche vorstellen
- Einblick in die verschiedenen Arbeiten (Wursterei etc.)
- Bei kleineren Arbeiten mitwirken lassen (Wursterei, Spiessli oder Hamburger machen etc.). Ideal ist, wenn der Kandidat am Abend etwas Selbstgemachtes mit nach Hause nehmen kann.
- Pausen zusammen mit Lernenden und anderen Mitarbeitern
- Auswertung des Tages (gegenseitiges Feedback; siehe Anhang)

Wer einen Schnuppertag in einem fleischverarbeitenden Betrieb besucht hat und sich weiterhin für die Branche interessiert, sollte eine einwöchige Schnupperlehre machen.

Schnupperlehre

Nachfolgend sind ein paar Tipps für den Ablauf einer attraktiven Schnupperlehre aufgeführt:

- Interessierte 30 Minuten nach Arbeitsbeginn aufbieten, damit in Ruhe die Arbeitsvorbereitung gemacht werden kann.
- Nehmen Sie sich Zeit für ein kurzes Einführungsgespräch, stellen Sie den Beruf mit den verschiedenen Fachrichtungen und die Firma mit den zuständigen Personen vor.
- Bauen Sie eine Willkommenskultur und ein Klima des Vertrauens auf; Immer im Wissen, dass Sie Jugendliche bei ihren ersten Schritten bei der Berufswahl begleiten.
- Starten Sie den Betriebsrundgang in der Garderobe, wo Sie mit den Kleidervorschriften und dem Händewaschen die obersten Grundsätze der persönlichen Hygiene schon vermitteln können.
- Mit der Präsentation einer persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitskoffer oder Bildmaterial aus Spiez) kann man den sehr wichtigen Gesundheitsschutz erklären.
- Der Rundgang durch den Betrieb sollte nicht zu lang sein, je nach Grösse nur einzelne Abteilungen pro Tag besuchen, da sonst die Eindrücke zu geballt und zu heftig sind.
- Beim Start der praktischen Arbeiten sollte darauf geachtet werden, dass mit den spannenden und schönen Seiten unseres Berufes begonnen wird (nicht nur abwaschen und reinigen)
- Es wird empfohlen praktische Arbeiten ausführen zu lassen, die auch eine gewisse manuelle Fähigkeit erkennen lassen. Der Umgang mit Schlachttieren, Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnissen muss ohne Berührungängste und problemlos sein.

Nachfolgend einige Beispiele von geeigneten Arbeiten für einen guten Einstieg:

- Verpacken schöner Produkte aus der Fleischfachgeschäft
- Mithilfe in der Wursterei, Aufhängen der Würste
- Fertigstellen von Bratwurstschnäggli, streichen von Burebratwurst
- Streichen von Landjägern und einfüllen in die Presse
- Mithilfe in der Salzerei und Räucherei
- Aktives mitmachen bei der Ladenvorbereitung mit Spiessli, Hamburger, Paniertem, etc.
- Beim Abladen und Schlachten der Tiere die nötige Vorsicht und Sensibilität walten lassen.
- Einfache Arbeiten mit dem Messer, Ragout schneiden, Abschnitte verlesen oder ein einfaches Stück (Schweineschulter) ausbeinen, immer mit der erforderlichen Schutz-ausrüstung

Weitere wichtige Punkte, die es zu beachten gilt:

- Die nötigen Pausen nicht vergessen und zwar möglichst gemeinsam mit den anwesenden Lernenden und Arbeitern, was auch zur Eruiierung der Sozialkompetenz dienen kann.
- Gemeinsam die Schlussreinigung machen und wieder auf die Wichtigkeit der Hygiene und der Wirtschaftlichkeit betr. Wasserverbrauch, Reinigungsmittel, etc. hinweisen.
- Bei einer Schnupperwoche und starkem Interesse kann man auch schon einmal kleinere Verantwortungen, zB. Würste pochieren oder Feischkäse backen, übergeben sowie einige einfache Übungsaufgaben im Fachrechnen (siehe Anhang) lösen lassen.
- Am Ende der Schnupperwoche sich die Zeit nehmen den Gesamteindruck gemeinsam auszuwerten und ein Abschlussgespräch zu führen.
- Auswertung des Fragebogens des Schupperlehrlinges gem. Anhang.
- Gehen Sie mit ein paar Fragen noch etwas auf die Persönlichkeit der Jugendlichen ein.

Hier einige Beispiele:

- Warum hast Du gerade diesen Beruf ausgewählt?
- Wie stehen Deine Eltern zu diesem Beruf?
- Wie kamst Du auf unsere Firma und was weißt Du über uns?
- Was möchtest Du nach der Lehre machen?
- Was machst Du gerne in der Freizeit und in den Ferien?
- Was hast Du für Stärken / Schwächen?
- Was ist Dein Lieblingsfach in der Schule?
- Was hast Du für Hobbys?

Eine freundliche Verabschiedung mit einem kleinen, wenn möglich vom Schüler selber hergestellten Produkt, als Präsent vom Betrieb, ist immer eine sympatische Geste und hinterlässt auch werbetechnisch bleibende Spuren.

Nachbearbeitung und Nachfrage; bei Intressierten und geeigneten Jugendlichen lohnt es sich evtl. auch nach einigen Wochen nochmal nachzufragen und die Lehrstelle anzubieten.

Dieser Punkt sollte unbedingt beachtet werden:

Stellt man fest, dass der Fleischfachberuf aus irgend einem Grund nichts für den Schnupperlehrling ist, sollte man unbedingt das Gespräch mit dem Jugendlichen und dessen Eltern suchen und sie darauf aufmerksam machen.

Eine Schnupperlehre kostet jeden Betrieb Zeit und Geld und es ist vernünftiger, die Schnupperlehre vorzeitig abubrechen, als gegenseitig negative Eindrücke und Empfindungen zu hinterlassen.

Richtsätze für Entschädigungen der Lernenden

Die aktuellen Richtsätze zur Entschädigung von Lernenden finden Sie unter:

<http://www.sff.ch/de/bildung/lehrvertrag.php>

Nützliche Adressen

☞ Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Sihlquai 255
Postfach 1977
8031 Zürich
Tel. 044 250 70 60
Fax 044 250 70 61
info@carnasuisse.ch
www.carnasuisse.ch

☞ Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ
Schachenstrasse 43
Postfach
3700 Spiez
Tel. 033 650 81 81
Fax 033 654 41 94
info@abzspiez.ch
www.abzspiez.ch

☞ www.adressen.sdbb.ch (Koordinaten aller kantonalen Berufsbildungsämter und Berufsberatungsstellen)

☞ <http://lv.dbk.ch/de/index.php> (Lehrvertrags- und andere offizielle Formulare)

☞ Lehrstellenportale:
<http://www.sff.ch/de/verband/fleischfachgeschaefte.php>
www.lehrstellenboerse.ch
www.we-are-ready.ch
www.yousty.ch

**Fragebogen, der am Ende von Schnuppertag und -lehre
(bzw. jeden Abend) ausgefüllt wird**

Name:

1) Was habe ich an meinem Schnuppertag / in meiner Schnupperlehre gemacht? Was hat mir gefallen, was nicht? Was fand ich schwierig, was nicht? Bitte zutreffendes ankreuzen.

Tätigkeit	Wie hat es mir gefallen? ☺ = gut ☹ = mittel ☹ = schlecht	Fand ich es einfach oder schwierig? <input type="checkbox"/> ☺ = einfach ☹ = mittel ☹ = schwierig
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹

2) Ich möchte eine Lehre als Fleischfachmann/-frau oder Fleischfachassistent/-in machen (zutreffendes bitte ankreuzen):

- ja, sicher
- ja, wahrscheinlich
- nein, wahrscheinlich nicht
- nein, sicher nicht

3) Ich möchte eine Lehre als Detailhandelsfachmann/-frau oder Detailhandelsassistent/-in machen (zutreffendes bitte ankreuzen):

- ja, sicher
- ja, wahrscheinlich
- nein, wahrscheinlich nicht
- nein, sicher nicht

Bestätigung Schnuppertag-/lehre

Name:

hat am:

in unserem Betrieb

- einen Schnuppertag
- eine Schnupperlehre

im Bereich

- Detailhandel
- Fleischfach

absolviert.

Wir danken ihm/ihr für das Interesse und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Bemerkungen:

Stempel und Unterschrift des Betriebes:

Anhang 3: Übungsaufgaben Fachrechnen

Diese Übungsaufgaben können in der Schnupperlehre eingesetzt werden, um die Rechenfähigkeiten der Schnupperlernenden zu testen.

- 1) Das Verkaufsgewicht eines Kochschinkens betrug 4.240 kg. Es wurden Portionen verkauft zu: 300 g; 1.125 kg; 0.950 kg; $\frac{1}{2}$ kg. Wie viel Schinken ist noch vorrätig?

- 2) Um Fleischvögel für 4 Personen herzustellen, braucht es gemäss Rezept unter anderem:
8 dünne Plätzli vom Rind à ca. 80–90 g
1 Bund Frühlingszwiebeln
30 g getrocknete Tomaten
1 dl trockener Rotwein
2.5–3 dl Bouillon
30 g Butter

Wie viel benötigt es für 20 Personen?

3) Drei Kälber wiegen 87 kg, 127 kg und 131 kg. Wie viel wiegt der Durchschnitt?

4) Beim Zerlegen eines Hinterviertels von 85 kg entsteht ein Gewichtsverlust von $4\frac{1}{2}$ kg. Wie viel beträgt der Verlust in Prozenten?

DIE 10 GRUNDREGELN FÜR DIE BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

Kann den Lernenden vor Lehrbeginn abgegeben werden.

DIE LEHRE IST DER ERSTE SCHRITT IN DIE UNABHÄNGIGKEIT

Sicher hast du auch schon gehört: «Mit der Lehre beginnt der Ernst des Lebens.» Tatsache ist, dass gerade in der Berufswelt viele etwas gefunden haben, das ihnen wirklich Freude bereitet. Ein Gebiet, wo etwas Wertvolles geleistet und erreicht werden kann – etwas, das dich vielleicht herausfordert und bei dem du sogar noch etwas verdienst. Die Lehre ist der erste Schritt in deine persönliche und wirtschaftliche Unabhängigkeit.

Die folgenden 10 Punkte sollen dir den Start erleichtern:

INTERESSE

Was heisst eigentlich «Interesse»? Interesse ist der Wille, etwas zu wissen. Vielleicht kannst du schon vorher etwas über dein Lehrunternehmen herausfinden (Internet). Was verkauft das Unternehmen, was stellt es her? Welche Resultate schafft der Beruf, indem du lernen willst? Welche Fertigkeiten wirst du dort lernen? Was genau wirst du in diesem Beruf tun? Und während der ganzen Lehre gilt: beobachten, schauen, auswerten, fragen!

MOTIVATION

Motivation ist der innere Antrieb, ein Ziel zu erreichen. Werde dir darüber klar, was das Berufsziel deines Lehrberufs ist. Was sind die Weiterbildungsmöglichkeiten? Finde heraus, ob deine Vorstellungen mit der Realität des täglichen Berufslebens übereinstimmen. Vergiss dabei aber nicht, dass in jedem Beruf hin und wieder Durststrecken überwunden werden müssen. Auch hier gilt: mitmachen, dabei sein, offen sein, sich hineinknien – und wiederum: Fragen sind erwünscht!

LERNBEREITSCHAFT

Etwas nicht zu wissen ist keine Schande, sondern der Anfang zu mehr Wissen. Wer weiss, dass er etwas nicht weiss, ist meistens schon einen Schritt weiter. Manchmal brauchst du eine gewisse Beharrlichkeit, bis du an die gewünschten Informationen gelangst. Ausgelernte Fachleute geben dir gerne Auskunft.

EINSATZFREUDE

Fast jeder hat eine Erinnerung an eine sportliche Leistung, die er nur erreichte, weil er sich voll eingesetzt hat. Im übertragenen Sinn gilt dies auch für das Berufsleben, und die Freude des Erfolgs fühlt sich genauso gut an wie beim Sport.

VERANTWORTUNG

Verantwortung ist der Mut und die Bereitschaft, etwas zu tun und dafür geradezustehen, aber auch auf die erzielten Resultate stolz zu sein. Natürlich sind Fehler nicht das Ziel der Ausbildung. Wenn sie geschehen, kannst du sie aber zugeben und ausbügeln. Manchmal bedeutet das vielleicht, dass du freiwillig etwas länger arbeitest, aber ganz sicher heisst es, dass du daraus etwas lernst.

RESPEKT UND ANSTAND

Wenn du in die Lehre gehst, kommt eine völlig neue Situation auf dich zu. Möglicherweise kennst du niemanden, und vielleicht bist du auch ein wenig nervös. Sicher hast du eine Vorstellung davon, wie du von diesen Leuten behandelt werden möchtest. Jetzt sei dir einfach bewusst, dass das auf der anderen Seite gar nicht so anders aussieht. Wenn du also die Menschen im Lehrbetrieb genauso behandelst, wie du von ihnen behandelt werden willst, kommt es gut.

TEAMFÄHIGKEIT

Ein Team ist ein Zusammenschluss mehrerer Personen, die gemeinsam eine Aufgabe lösen oder ein bestimmtes Ziel erreichen wollen. Erst wenn jeder seinen Bereich voll ausführt und auch bereit ist, Verantwortung für seine Mitspieler zu übernehmen, bildet sich ein wirkliches Team.

SPIELREGELN

Spielregeln gibt es eigentlich nur, damit jedes Teammitglied seine Freiheiten und Grenzen kennt. Wenn sich jeder danach richtet, funktioniert die Zusammenarbeit viel besser.

EHRlichkeit

Ehrlichkeit ist nicht viel mehr als der Mut, das zu sagen, was ist. Wenn du etwas verbockt hast, fällt es dir vielleicht schwer, dies dem Chef / der Chefin zu melden. Und selbst wenn er/sie tatsächlich aus der Haut fährt: Einen Wutanfall kannst du in der Regel leichter ertragen als das unguete Gefühl einer Unwahrheit.

SCHULNOTEN

Bring mit, was du hast. Natürlich sind die berufsbezogenen Schulleistungen wichtig, ohne sie geht es nicht.

Für einen erfolgreichen Einstieg in die Unabhängigkeit braucht es alle 10 Punkte.