

a) DEKRET DES LANDESHAUPTMANNNS vom 10. Dezember 1999, Nr. 67¹⁾

Prüfungsprogramme für die Lehrabschluß- bzw. Gesellenprüfungen für die Lehrberufe: Schönheitspfleger und - Masseur, Fußpfleger, Sägewerker, Trockenreiniger, Pelznäher, Kürschner, Präparator, Stricker, Weber, Sticker, Näher, Bildhauer, Holzschnitzer, Fassmaler, Metzger, Kaminkehrer, Bäcker, Konditor, Grafiker, Fotosetzer, Druckformenhersteller, Reprolithografen, Siebdrucker, Buchbinder, Elektromechaniker, Elektriker, Heizungs- und Sanitärinstallateur, Karosseriebauer, KFZ-Mechaniker, Herrenfriseur, Damenfriseur, KFZ-Elektriker, Lagerverwalter, Lagerhalter, Bürofachkraft, Gemischtwarenverkäufer, Textilverkäufer, Lebensmittelverkäufer, Handel allgemein, Drogist, Servierfachkraft und Koch/Köchin

1) Kundgemacht im Beibl. Nr. 2 zum A.Bl. vom 25. Jänner 2000.

Metzger

Die Gesellenprüfung für Metzger besteht aus zwei Teilen:

- a) einer praktischen Prüfung (Höchstdauer von 7 Stunden),
- b) einem Fachgespräch (Dauer ca. 20 Min. pro Kandidat).

a) Praktische Prüfung (Höchstdauer von 7 Stunden):

Herzustellende Produkte:

- eine vorgegebene Sorte Brühwürste (Kaliber höchstens 46);
- eine Sorte grober Bratwürste nach Wahl;
- fünf küchenfertige Fleischgerichte, vier von der Kommission vorgeschrieben und eines mit Hackfleisch nach freier Wahl;
- ein Wurstsalat nach freier Wahl;
- Füllen von zwei Aufschnittdärmen mit Übungsmasse.

Zur Verfügung stehende Zeit für die Herstellung dieser Produkte

- 2,5 Stunden Zeit für Vorbereitungsarbeiten,
- 4 Stunden für die Ausführung der Arbeiten,
- eine halbe Stunde für die Präsentation aller hergestellten Produkte,
- 10 Minuten für eine Deklaration.

Zudem wird als Arbeitsprobe (für maximal eine Stunde) das Auslösen und Zerlegen von Fleischteilen verlangt.

Die Mitglieder der Prüfungskommission achten anhand eines detaillierten Bewertungsbogens auf den gesamten Ablauf der vorgeschriebenen Arbeiten und Arbeitsproben, auf die Einhaltung der vorgegebenen Termine, auf die Arbeitsweise sowie auf die Handfertigkeiten und die allgemeinen Grundfertigkeiten, auf die Hygiene, auf die fachlich korrekte Zubereitung, auf den respektvollen und wirtschaftlichen Umgang mit Nahrungsmitteln und auf die saubere und appetitliche Präsentation.

b) Fachgespräch (Dauer ca. 20 Minuten):

Mit jedem Kandidaten wird ca. 15-20 Minuten lang in Anwesenheit aller Kommissionsmitglieder über Inhalte aus der praxisorientierten Fachkunde ein Gespräch geführt. Es wird Bezug genommen zur praktischen Prüfung. Es wird vor allem darauf geachtet, daß der Kandidat das Grundwissen und die Fachkenntnisse hat, die ihn als Gesellen befähigen, neben sich einen Lehrling auszubilden.