



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

**SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!**

**SWISS  
MEAT PEOPLE**

**DIE LEHRE ALS FLEISCHFACHMANN ODER -FRAU**  
**MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!**

[WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH](http://WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH)

**Q** ABZ 

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

# 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 saubere Arbeitsweise, 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:

<b>Fach</b>	<b>Fleischfach- leute</b>	<b>Fleischfach-as- sistenten</b>
<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](http://www.basic-check.ch) / [www.multicheck.ch](http://www.multicheck.ch) / [www.stellwerk-check.ch](http://www.stellwerk-check.ch) / [www.jobskills.ch](http://www.jobskills.ch)

## Schnupperlehre und Schnuppertag

Mit einer Schnupperlehre kann man einen Beruf in der Praxis kennenlernen bzw. beschnuppern und sich genauer über eine Tätigkeit informieren. Es besteht die Möglichkeit, im Betrieb den Arbeitsalltag der Berufsleute zu erleben: Büro, Produktionsstätten, Werkzeuge, Materialien, die gebraucht werden, Zeitplan, das Leben in der Unternehmung usw. Zudem besteht die Möglichkeit einfachere Arbeiten selbst auszuführen, den Berufsleuten Fragen zu ihrem Beruf zu stellen und zu überprüfen, ob die gemachten Erfahrungen mit den eigenen Vorstellungen vom Beruf übereinstimmen. Somit kann ein Kandidat herausfinden, ob die eigenen Fähigkeiten zu den Anforderungen des Berufs passen und einen ersten Schritt in Richtung Lehrstellensuche machen. Kandidaten sollten zwingend ein Schnupper-Tagebuch führen. Eine Vorlage ist unter folgendem Link abrufbar: <https://www.sff.ch/de/bildung/schnuppern.php>

### Schnuppertag

Der Schnuppertag kann mit mehreren Interessierten gleichzeitig erfolgen, eine grössere Anzahl Kandidaten ist allerdings schwierig zu überblicken. Er kann bereits von 13-jährigen 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 von Produkten aus dem 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 der Produktion von 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 Schutzausrüstung

Weitere wichtige Punkte, die es zu beachten gilt:

- Die nötigen Pausen nicht vergessen und zwar möglichst gemeinsam mit den anwesenden Lernenden und Mitarbeitern, was auch zur Eruerung 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, z.B. Würste pochieren oder Fleischkäse 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@sff.ch](mailto:info@sff.ch)  
[www.sff.ch](http://www.sff.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](mailto:info@abzspiez.ch)  
[www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)

☞ [www.adressen.sdbb.ch](http://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](http://www.lehrstellenboerse.ch)  
[www.yousty.ch](http://www.yousty.ch)