



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## SCHNUPPER-TAGEBUCH



<b>Betrieb:</b>	
<b>Von:</b>	<b>Bis:</b>
<b>Ansprechperson:</b>	
<b>Wunschberuf:</b>	
<b>Lehrbeginn:</b>	
<b>ÜBER DICH:</b>	
<b>Vorname:</b>	<b>Name:</b>
<b>Strasse / Nr.:</b>	
<b>PLZ / Ort:</b>	
<b>Mobile:</b>	<b>E-Mail:</b>

Version: 1

**Herausgeber und Bezugsquelle:**

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF, 8031 Zürich, © 2019 by SFF

## Inhaltsverzeichnis

1. Tipps für den Schnupperlehrling.....	2
2. Allgemeine Fragen am ersten Tag.....	3
3. Arbeiten am 1. Tag.....	4
4. Arbeiten am 2. Tag.....	5
5. Arbeiten am 3. Tag.....	6
6. Arbeiten am 4. Tag.....	7
7. Arbeiten am 5. Tag.....	8
8. Die 10 Grundregeln für die Berufliche Grundbildung .....	9
9. Übungsaufgaben Fachrechnen.....	11
10. Abschlussfragen.....	12
11. Richtsätze für Entschädigungen der Lernenden.....	12
12. Nützliche Adressen.....	12
13. Bestätigung Schnuppertag-/lehre .....	13

## HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEINER SCHNUPPER-WOCHE!

Du hast dich entschieden, einen handwerklichen Beruf aus der Fleischbranche näher kennenzulernen.

Es freut uns, dass du dich für einen Fleischfachberuf interessierst. Du wirst sehen, eine Ausbildung in einem Fleischfachgeschäft kann sehr spannend und abwechslungsreich sein.

Pack deine Chance und beginne eine erfolgreiche berufliche Zukunft im Bereich Lebensmittel!

Der Praktikums-Bogen begleitet dich durch die Schnuppertage und das Programm, mit den einzelnen Aufgaben, gibt dir Anhaltspunkte über die verschiedenen Tätigkeiten.

WIR WÜNSCHEN DIR SPANNENDE SCHNUPPERTAGE IM BETRIEB!

### 1. Tipps für den Schnupperlehrling

<b>Beobachten und zuhören</b>	Beobachte genau und höre aufmerksam zu, damit du ein möglichst vollständiges Bild des Berufes bekommst.
<b>Notieren</b>	Halte deine Erfahrungen, Erlebnisse oder Fragen in diesem Heft fest. Fotografiere, skizziere, sammle Unterlagen. Unterhalte dich mit den Lehrlingen im Betrieb und stelle ihnen Fragen.
<b>Überlegen und Fragen</b>	Überlege bei allem, was du siehst und hörst, genau, was es zu bedeuten hat. Frage nach, wenn dir etwas unklar ist.
<b>Ich betätige mich</b>	Du wirst in einer Gruppe, aber auch selbständig, einfachere Arbeiten unter Anleitung ausführen können. Packe herzhafte zu und setze dein handwerkliches Geschick ein. Sollte einmal etwas schief gehen, so sage auch das deinem Vorgesetzten.
<b>Aufmerksam sein</b>	Frage, was dich interessiert und was du nicht verstehst. Sei aufmerksam, freundlich, hilfsbereit und kameradschaftlich.

## 2. Allgemeine Fragen am ersten Tag

### Wer ist meine Bezugsperson?

Wie heissen die Mitarbeiter, mit denen ich Kontakt habe?

---

---

---

---

---

Wo kann ich meine Kleider versorgen?

---

---

Wo sind die Toiletten?

---

---

Wo kann ich essen?

---

---

Wo ist das Büro?

---

---

Wo ist mein Arbeitsplatz?

---

---

Wie ist meine Arbeitszeit?

---

---

Wie sind die Pausen?

---

---

Welcher Weg führt zum Arbeitsplatz?

---

---

Kenne ich die elementarsten Massnahmen der Arbeitssicherheit?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. Arbeiten am 1. Tag

Heute habe ich folgende Arbeiten kennen gelernt (selber gemacht, mitgeholfen, zugeschaut) <span style="float: right;">Diese Arbeiten waren für mich:</span>	Interessant	Eher etwas eintönig	Einfach	Ziemlich schwierig	Sehr schwierig

Kreuze alles an, was für dich zutrifft!

Was war an diesem Tag besonders gut?

---



---



---

Was hat dir an diesem Tag am wenigsten gefallen?

---



---



---

Was ich sonst noch zu diesem Tag sagen möchte:

---



---



---



---

## 4. Arbeiten am 2. Tag

Heute habe ich folgende Arbeiten kennen gelernt (selber gemacht, mitgeholfen, zugeschaut) Diese Arbeiten waren für mich:	Interessant	Eher etwas eintönig	Einfach	Ziemlich schwierig	Sehr schwierig
Kreuze alles an, was für dich zutrifft!					
Was war an diesem Tag besonders gut? <hr/> <hr/> <hr/>					
Was hat dir an diesem Tag am wenigsten gefallen? <hr/> <hr/> <hr/>					
Was ich sonst noch zu diesem Tag sagen möchte: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>					

### 5. Arbeiten am 3. Tag

Heute habe ich folgende Arbeiten kennen gelernt (selber gemacht, mitgeholfen, zugeschaut)	Diese Arbeiten waren für mich:	Interessant	Eher etwas eintönig	Einfach	Ziemlich schwierig	Sehr schwierig

Kreuze alles an, was für dich zutrifft!

Was war an diesem Tag besonders gut?

---



---



---

Was hat dir an diesem Tag am wenigsten gefallen?

---



---



---

Was ich sonst noch zu diesem Tag sagen möchte:

---



---



---

## 6. Arbeiten am 4. Tag

<p>Heute habe ich folgende Arbeiten kennen gelernt (selber gemacht, mitgeholfen, zugeschaut)      Diese Arbeiten waren für mich:</p>	Interessant	Eher etwas eintönig	Einfach	Ziemlich schwierig	Sehr schwierig
Kreuze alles an, was für dich zutrifft!					
Was war an diesem Tag besonders gut?					
Was hat dir an diesem Tag am wenigsten gefallen?					
Was ich sonst noch zu diesem Tag sagen möchte:					





## **8. Die 10 Grundregeln für die Berufliche Grundbildung**

### **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.

### **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 geradestehen, 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.**

## 9. Übungsaufgaben Fachrechnen

Mit diesen Übungsaufgaben können sie in der Schnupperlehre die Rechenfähigkeiten 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 von allem 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?

## 10. Abschlussfragen

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

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

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

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

## 11. Richtsätze für Entschädigungen der Lernenden

Die aktuellen Richtsätze zur Entschädigung von Lernenden finden Sie unter:

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

## 12. 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)

**Lehrstellenportale:**

[www.sff.ch/de/verband/fleischfachgeschaefte.php](http://www.sff.ch/de/verband/fleischfachgeschaefte.php)

[www.yousty.ch](http://www.yousty.ch)

[www.berufsberatung.ch/dyn/show/1418](http://www.berufsberatung.ch/dyn/show/1418)

[www.berufsbildungplus.ch/berufsbildungplus/berufsbildung.html](http://www.berufsbildungplus.ch/berufsbildungplus/berufsbildung.html)

**Koordinaten aller kantonalen Berufsbildungsämter und Berufsberatungsstellen:**

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

