



## 1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Slager-traiteur**  
**Kwalificatiedossier: Vakbekwaam medewerker versdetailhandel**

In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Zeugnis über eine Berufsausbildung**  
**Qualifikation: Metzger/Traiteur**  
**Qualifikationsdossier: Fachkraft im Frischwareneinzelhandel**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Metzgers/Traiteurs sind:

Kernaufgabe 1: Präsentiert und verkauft Frischeprodukte

- 1.1 Bestimmt die Präsentation von Produkten
- 1.2 Präsentiert Produkte in Verkaufsmöbeln
- 1.3 Kümmt sich um die Präsentation von Buffets und Mahlzeiten
- 1.4 Bedient Kunden
- 1.5 Macht Bestellungen fertig und bearbeitet sie
- 1.6 Führt Beratungsgespräch
- 1.7 Reinigt und desinfiziert Arbeitsräume und Material

Kernaufgabe 2: Nimmt Ware in Empfang und verarbeitet sie

- 2.1 Verwaltet Vorrat
- 2.2 Bestellt Ware
- 2.3 Führt die Annahmekontrolle der angelieferten Ware durch
- 2.4 Lagert Ware

Kernaufgabe 3: Produziert Frischeprodukte

- 3.1 Macht Produktionsplanung
- 3.2 Bereitet Produktion vor
- 3.3 Be- und verarbeitet Fleisch
- 3.4 Produziert Mahlzeiten und Mahlzeitkomponenten
- 3.5 Entwickelt neue Produkte
- 3.6 Führt Produktkalkulationen durch und erstellt Kostenpreisberechnung
- 3.7 Passt Rezeptur dem Produkt an
- 3.8 Verpackt Produkte vor

Kernaufgabe 4: Leitet Mitarbeiter an

- 4.1 Leitet Verkaufs- und Produktionsmitarbeiter an
- 4.2 Begleitet Verkaufs- und Produktionsmitarbeiter

### \* Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

#### 4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Metzger/Traiteur ist dazu qualifiziert, Tätigkeiten in der Frischnahrungsbranche und zwar in der Metzgerei, in der Wurstmacherei, im Supermarkt, im Fischgeschäft oder im Verkaufswagen durchzuführen.

#### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p><b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Das Zeugnis über den Abschluss der Ausbildung ist von der Examenskommission der Ausbildungseinrichtung, an der die Ausbildung gemacht wurde, unterzeichnet.</p>	<p><b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft</p>																				
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b> Qualifikationsniveau 3 der niederländischen Qualifikationsstruktur BVE Merkmale: beschäftigt sich nicht mehr ausschließlich mit der Ausführung eines eigenen Aufgabenpakets. Die Fachkraft kann sich vor Kollegen selbst verantworten und kontrolliert und begleitet die Arbeit anderer. Auch die Entwicklung von Vorgehensweisen in der Arbeitsvorbereitung gehört dazu. NLQF-Niveau 3 - EQF-Niveau 3 - ISCED 3C</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <table border="0"> <tr><td>10</td><td>ausgezeichnet</td></tr> <tr><td>9</td><td>sehr gut</td></tr> <tr><td>8</td><td>gut</td></tr> <tr><td>7</td><td>befriedigend</td></tr> <tr><td>6</td><td>ausreichend</td></tr> <tr><td>5</td><td>mangelhaft</td></tr> <tr><td>4</td><td>ungenügend</td></tr> <tr><td>3</td><td>sehr ungenügend</td></tr> <tr><td>2</td><td>schlecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>sehr schlecht</td></tr> </table>	10	ausgezeichnet	9	sehr gut	8	gut	7	befriedigend	6	ausreichend	5	mangelhaft	4	ungenügend	3	sehr ungenügend	2	schlecht	1	sehr schlecht
10	ausgezeichnet																				
9	sehr gut																				
8	gut																				
7	befriedigend																				
6	ausreichend																				
5	mangelhaft																				
4	ungenügend																				
3	sehr ungenügend																				
2	schlecht																				
1	sehr schlecht																				
<p><b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen</b> Nach dem erfolgreichen Abschluss der Ausbildung zum Metzger/Traiteur kann der Absolvent innerhalb des Einzelhandels zum Chef oder Unternehmer in einem Frischwaren-Fachgeschäft oder Supermarkt aufsteigen.</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b> Der Beruf Metzger/Traiteur ist in den Niederlanden nicht reglementiert. Die Ausbildung zu diesem Beruf auf Qualifikationsniveau 3 ist jedoch in der europäischen Richtlinie 2005/36/EG, geändert durch Richtlinie 2013/55/EU, geregelt. Die reglementierten Ausbildungen bieten Zugang zu reglementierten Berufen auf dem Niveau eines Diploms nach Artikel 11 dieser Richtlinie.</p>																				
<p><b>Rechtsgrundlage</b> Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): 91631 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2009 angeboten.</p>																					

#### 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Die sekundäre Berufsausbildung (mbo) hat zwei Lehrwege: den berufsausbildenden Lehrweg (bol) und den berufsbegleitenden Lehrweg (bbi).  
Im berufsausbildenden Lehrweg besteht der Unterricht hauptsächlich aus Theorie in der Schule. Der Umfang des Praxisteils (Berufspraxisausbildung) liegt zwischen 20 % und 60 %. Im berufsbegleitenden Lehrweg liegt der Umfang der berufspraktischen Ausbildung bei über 60 %. Der Auszubildende arbeitet vier Tage in der Woche in einem Lehrbetrieb und geht für die Theoriefächer einen Tag pro Woche zur Schule.  
Im Prinzip können beide Lehrwege eingeschlagen werden, es hängt aber von der Ausbildungsstelle ab, welcher Lehrweg angeboten wird.

<p><b>Durchschnittliche Dauer des Unterrichts/der Ausbildung bis zum Abschlusszeugnis</b></p>	<p><b>3 Jahre (4800 Stunden Studienaufwand) (je nach Vorausbildung)</b></p>
---	---

**Zugang**  
Das Abschlusszeugnis des berufsvorbereitenden Sekundarunterrichts (vmbo) für den Lehrweg *kaderberoepsgericht, gemengd* oder *theoretisch*, oder eine Ausbildung mit vergleichbarem Niveau.

## 7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Die sekundäre Berufsausbildung in den Niederlanden basiert auf Qualifikationsdossiers, die eine oder mehrere Qualifikationen enthalten. Die in Teil 3 und 4 aufgenommenen Informationen stammen direkt aus dem vom Kenntniszentrum erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter [www.kwalificatiesmbo.nl](http://www.kwalificatiesmbo.nl) einsehbar, nur auf Niederländisch.

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) für Berufsausbildung für die Niederlande erhältlich: [www.nlntp.nl](http://www.nlntp.nl).

SBB ist vom Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft als NRP anerkannt.