



Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung

Fleischfachassistentin/Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

vom 18. Oktober 2016

21812 **Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**
Bouchère-charcutière AFP / Boucher-charcutier AFP
Macellaia-salumiera CFP / Macellaio-salumiere CFP

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
im Einvernehmen mit dem Staatssekretariat für Wirtschaft,*

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹ (BBG),
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 4 Absatz 4 der Jugendarbeitsschutzverordnung vom
28. September 2007³ (ArGV 5),

verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand Schwerpunkte und Dauer

Art. 1 Berufsbild und Schwerpunkte

¹ Fleischfachassistentinnen und Fleischfachassistenten auf Stufe EBA beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie verarbeiten unter Anleitung Fleisch, Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse; dazu planen und organisieren sie die entsprechenden Arbeitsabläufe.
- b. Sie bearbeiten das Rohmaterial Fleisch und produzieren unter Anleitung daraus Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse mit den jeweiligen Produktionsmethoden; sie verpacken und deklarieren diese gemäss betrieblichen und regulatorischen Vorgaben.

SR 412.101.220.61

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.115

- c. Sie setzen bei ihren Arbeiten die Vorschriften und Standards der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes, der Nachhaltigkeit, des Umweltschutzes und der Hygiene sowie die Vorgaben für Cleantech engagiert und korrekt um.
- d. Sie verfügen über spezifische Handlungskompetenzen in ihrem jeweiligen Schwerpunkt.

² Innerhalb des Berufs der Fleischfachassistentin oder des Fleischfachassistenten auf Stufe EBA gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a. Produktion und Verarbeitung;
- b. Vorbereitung und Verkauf.

³ Der Schwerpunkt wird vor Beginn der beruflichen Grundbildung im Lehrvertrag festgehalten.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert zwei Jahre.

² Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Grundsätze

¹ Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

² Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

³ Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4 Handlungskompetenzen

¹ Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a. Verarbeiten von Fleisch:
 - 1. Arbeiten planen und organisieren,
 - 2. Fleisch bearbeiten,
 - 3. Brät und Wurstwaren herstellen,
 - 4. Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen,

5. Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren;
- b. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben:
 1. Trends und Entwicklungen beurteilen,
 2. Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen,
 3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen,
 4. Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen,
 5. Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen;
- c. Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung):
 1. für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten,
 2. Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen,
 3. Pökelerzeugnisse herstellen,
 4. küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen,
 5. Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen;
- d. Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen (Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf):
 1. Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren,
 2. Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren,
 3. Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten,
 4. Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten.

² In den Handlungskompetenzbereichen a und b ist der Aufbau der Handlungskompetenzen für alle Lernenden verbindlich. Je nach Schwerpunkt ist für die Lernenden zudem der Aufbau der Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich c oder d verbindlich.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 5

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

³ Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

⁴ In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die nachfolgend aufgeführten Arbeiten herangezogen werden:

- a. Arbeiten, welche die physische oder psychische Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen;
- b. Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden chemischen Agenzien, die mit einem der folgenden R-Sätze nach der Chemikalienverordnung vom 18. Mai 2005⁴ bzw. einem der folgenden H-Sätze nach der in Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015⁵ genannten Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008⁶ versehen sind: Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich (Bezeichnung «S» gemäss der Liste «Grenzwerte am Arbeitsplatz»; R43 / H317);
- c. Arbeiten mit Maschinen, Ausrüstungen oder Werkzeugen, die mit Unfallgefahren verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder wegen mangelnder Erfahrung oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können;
- d. Arbeiten, bei denen eine erhebliche Brand-, Explosions-, Unfall-, Erkrankungs- oder Vergiftungsgefahr besteht;
- e. Arbeiten, die mit gesundheitsgefährdenden physikalischen Einwirkungen verbunden sind, namentlich Arbeiten mit erheblichem Lärm;
- f. industrielles Schlachten von Tieren.

⁵ Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

⁴ AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857

⁵ SR 813.11

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über die Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen, zur Änderung und Aufhebung der Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006.

4. Abschnitt: Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb und an vergleichbaren Lernorten

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7 Berufsfachschule

¹ Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 720 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse			
– Verarbeiten von Fleisch	120	20	140
– Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	80	20	100
– Produzieren von Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnissen Vorbereiten und Verkaufen von Fleischerzeugnissen		160	160
Total Berufskennnisse	200	200	400
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

² Geringfügige Abweichungen von der vorgegebenen Anzahl der Lektionen pro Lehrjahr innerhalb eines Handlungskompetenzbereichs sind in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich.

³ Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁷ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁴ Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

⁵ Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

⁶ Die Kantone können andere Unterrichtssprachen zulassen.

⁷ SR 412.101.241

Art. 8 Überbetriebliche Kurse

¹ Die überbetrieblichen Kurse umfassen sieben Tage zu acht Stunden.

² Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf zwei Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich	Dauer	Schwerpunkt	
				Produktion und Verarbeitung	Vorbereitung und Verkauf
1	Kurs 1	Verarbeiten von Fleisch Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	Anzahl Tage	4	4
2	Kurs 2	schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich	Anzahl Tage	3	3

³ Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

5. Abschnitt: Bildungsplan

Art. 9

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan vor, der von der zuständigen Organisation der Arbeitswelt erlassen und vom SBFI genehmigt ist.

² Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

- a. Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
 - 1. dem Berufsbild;
 - 2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
 - 3. dem Anforderungsniveau des Berufes.
- b. Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus und bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

³ Dem Bildungsplan angefügt sind:

- a. das Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung mit Angabe der Bezugsquelle;
- b. die begleitenden Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.

6. Abschnitt: Mindestanforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen im Sinne von Artikel 44 Absatz 1 Buchstaben a und b BBV an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Fleischfachfrau EFZ oder Fleischfachmann EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. Metzgerin oder Metzger mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennntnissen im Bereich der Fleischwirtschaft und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;
- e. einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

¹ Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 100 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁴ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12 Lerndokumentation

¹ Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation mindestens einmal pro Semester. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

Art. 13 Bildungsbericht

¹ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und Massnahmen schriftlich fest.

³ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

⁴ Werden die Ziele der vereinbarten Massnahmen nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, teilt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

Art. 14 Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschulen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 15 Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 16 Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und:
 1. die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben hat,
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens zwei Jahre im Bereich der Fleischfachassistentin EBA oder des Fleischfachassistenten EBA erworben hat, und
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.

Art. 17 Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben worden sind.

Art. 18 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

¹ Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a. Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von acht Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Verarbeiten von Fleisch Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	60 %
2	schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich	40 %

- b. Allgemeinbildung. Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFi vom 27. April 2006⁸ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

⁴ Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 50 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %;
- c. Erfahrungsnote: 30 %.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

² Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

³ Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

⁴ Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch von überbetrieblichen Kursen wiederholt, so wird die bisherige Note beibehalten. Werden die letzten zwei bewerteten überbetrieblichen Kurse wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21 Spezialfall

¹ Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

² Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 80 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

¹ Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Berufsattest (EBA).

² Das Berufsattest berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Fleischfachassistentin EBA» oder «Fleischfachassistent EBA» zu führen.

³ Ist das Berufsattest mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Artikel 21 Absatz 1, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischberufe

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Fleischberufe setzt sich zusammen aus:

- a. vier bis fünf Vertreterinnen oder Vertretern des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF;
- b. einer Vertreterin oder einem Vertreter des Metzgereipersonal-Verbandes MPV;
- c. einer Vertreterin oder einem Vertreter der Fachlehrerschaft;
- d. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

³ Die Schwerpunkte und die Fachrichtungen gemäss der Verordnung des SBF vom 18. Oktober 2016⁹ über die berufliche Grundbildung Fleischfachfrau/Fleischfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) müssen vertreten sein.

⁴ Die Kommission konstituiert sich selbst.

⁵ Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. Sie überprüft die Bildungsverordnung und den Bildungsplan laufend, mindestens aber alle fünf Jahre, auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.
- b. Sie ersucht die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBF Änderungen der Verordnung zu beantragen, sofern die beobachteten Entwicklungen eine Änderung der Verordnung erfordern.
- c. Sie stellt der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans, sofern die beobachteten Entwicklungen eine Anpassung des Bildungsplans erfordern.
- d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten für die Validierung von Bildungsleistungen.
- e. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen über die Qualifikationsverfahren.

Art. 24 Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

¹ Träger für die überbetrieblichen Kurse ist der Schweizer Fleisch-Fachverband SFF.

² Die Kantone können die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

³ Die Kantone regeln mit der Trägerschaft die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

⁴ Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

⁹ SR 412.101.220.62

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 25 Aufhebung eines anderen Erlasses und Widerrufung einer Genehmigung

¹ Die Verordnung des SBFI vom 22. August 2007¹⁰ über die berufliche Grundbildung Fleischfachassistentin/Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) wird aufgehoben.

² Die Genehmigung des Bildungsplans Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA vom 22. August 2007 wird widerrufen.

Art. 26 Übergangsbestimmungen

¹ Lernende, die ihre Bildung als Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent vor dem 1. Januar 2017 begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab.

² Wer das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fleischfachassistentin oder Fleischfachassistent bis zum 31. Dezember 2020 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 27 Inkrafttreten

¹ Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2017 in Kraft.

² Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16–22) treten am 1. Januar 2019 in Kraft.

18. Oktober 2016

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation:
Josef Widmer, stellvertretender Direktor

¹⁰ AS 2007 7025

