



>

JUGEND

Berufsbild Koch / Köchin

Dein Begleiter durch die Lehrzeit

Wir sind für dich da



Die Arbeiterkammer Tirol
hat Berufsbilder
in eine leicht verständliche Sprache übersetzen lassen.
Das ist ein einzigartiges Projekt in Österreich.

So wird allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was den Lehrberuf ausmacht.

Diese Broschüre begleitet Lehrlinge durch die ganze Lehrzeit.
Die Broschüre ist nach Lehrjahren aufgeteilt.
In jedem Lehrjahr stehen die Inhalte,
die in diesem Lehrjahr gelernt werden sollen.
So wird allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was jeder Lehrling
in einem bestimmten Lehrjahr
wissen und können muss.

So wird auch allen Lehrlingen
und ihren Ausbildern und Ausbilderinnen klar,
was jeder Lehrling
am Ende seiner Ausbildung wissen und können muss.



Im Berufsbild steht,
was Du als Lehrling während der Lehrzeit lernst.

Du lernst Grundkenntnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten.

Wenn Du Grundkenntnisse hast, heißt das,
dass Du etwas darüber weißt.

Wenn Du Kenntnisse hast, heißt das,
dass Du viel darüber weißt.

Wenn Du Fertigkeiten hast, heißt das,
dass Du das selber kannst.

Die Lehrzeit für den Beruf Koch und Köchin
beträgt 3 Jahre.

1. Lehrjahr

1. Lehrjahr

1. Arbeitsgeräte

Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen in der Küche verwenden.

Arbeitsgeräte und Maschinen sind zum Beispiel Messer, Fleischwolf oder Rührgeräte.

Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.

Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten.



2. Lebensmittel

Ich kenne die Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden.

Ich weiß, welche verschiedenen Arten von Lebensmitteln es gibt.

Ich weiß, wie diese verschiedenen Lebensmittel heißen.

Ich weiß, welche Eigenschaften diese Lebensmittel haben.

Ich erkenne, ob es sich um gute oder schlechte Ware handelt.

Ich erkenne, ob die Lebensmittel frisch sind.

Ich weiß, wie ich die Lebensmittel überprüfen muss.

Ich weiß, wie ich die Lebensmittel verwenden kann.



5. Vorbereitungs-Arbeiten und Schneide-Techniken

Ich kann selbständig Vorbereitungs-Arbeiten machen.

Vorbereitungs-Arbeiten sind zum Beispiel Gemüse waschen.

Ich kenne die Schneide-Techniken.

Das heißt, ich weiß, wie ich etwas richtig schneide.



7. Speisen fertig machen

Ich kann mithelfen,
die Speisen fertig zu machen,
die in meinem Lehrbetrieb angeboten werden.

8. Zubereitungs-Arten

Ich kenne alle Zubereitungs-Arten.
Zubereitungs-Arten sind zum Beispiel
Backen, Braten oder Dünsten.
Zubereitungs-Arten sind auch
Grillen, Rösten oder Sautieren.
Sautieren heißt,
klein geschnittene Nahrungsmittel in der Pfanne schwenken.
Zubereitungs-Arten sind auch
Schmoren, Kochen oder Sieden.

10. Gemüse, Erdäpfel und Salate

Ich kann selbständig
Gemüse, Erdäpfel und Salate vorbereiten.
Ich kann selbständig
Gemüse, Erdäpfel und Salate zubereiten.

11. Kleine Speisen

Ich kann kleine Speisen machen.
Kleine Speisen sind zum Beispiel Toast oder Omelett.

1. Lehrjahr

12. Beilagen

Ich kann selbständig einfache Beilagen machen.
Einfache Beilagen sind zum Beispiel Reis oder Nudeln.
Ich kann selbständig einfache Beilagen
auf Tellern und Platten anrichten.



13. Suppen und Grund-Saucen

Ich kann Suppen machen.
Ich kann auch die Einlagen für die Suppen machen.
Suppen-Einlagen sind zum Beispiel Grießnockerl oder Frittaten.
Ich kann Aufguss-Mittel für Grund-Saucen machen.
Aufguss-Mittel sind zum Beispiel Fleischsuppen oder Fischsuppen.



14. Vorspeisen

Ich weiß, wie ich kalte und warme Vorspeisen mache.
Ich weiß, wie ich kalte und warme Vorspeisen
auf Tellern und Platten anrichte.



15. Süß-Speisen und Mehl-Speisen

Ich weiß, wie ich Süß-Speisen und Mehl-Speisen mache.
Das sind zum Beispiel Palatschinken oder Strudel.
Ich weiß, wie ich Süß-Speisen und Mehl-Speisen
auf Tellern und Platten anrichte.



16. Menüs

Ich weiß, wie ich Speisen richtig zusammenstelle.
Ich weiß zum Beispiel,
dass ich nicht die gleichen Zutaten
für die Vor-Speise und die Haupt-Speise verwenden darf.



18. Einkauf und Lagerung

Ich weiß, wie ich Waren einkaufe.
Ich weiß, wie ich die Waren überprüfe.
Ich weiß, wie ich die Waren lagere.



21. Lebensmittel-Hygiene

Ich weiß etwas über Lebensmittel-Hygiene.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört,
dass ich über meine persönliche Hygiene Bescheid weiß.
Das heißt, ich weiß zum Beispiel
welche Arbeitskleidung ich tragen muss,
oder dass ich während der Arbeit
eine Kopfbedeckung aufhaben muss.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich die Geräte sauber halte und
dass ich meinen Arbeitsplatz sauber halte.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich weiß, wie ich frische Lebensmittel richtig lagere.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich weiß, wie ich konservierte Lebensmittel richtig lagere.
Konservierte Lebensmittel sind zum Beispiel Tiefkühlwaren.



1. Lehrjahr

22. Fach-Ausdrücke

Ich kenne die wichtigsten Fach-Ausdrücke,
die es in der Küche gibt.

23. Österreichische Küche

Ich kenne die österreichische Küche ein wenig.

24. Küchen-Bereiche

Ich kenne alle Küchen-Bereiche.
Küchen-Bereiche sind zum Beispiel
der Suppen-Platz oder der Beilagen-Platz.
Am Suppen-Platz werden die Suppen gemacht.
Am Beilagen-Platz werden die Beilagen gemacht.

26. Rechengерäte und Bürogeräte

Ich kenne alle Geräte,
die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen
oder im Büro verwendet werden.
Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.
Ich kann diese Geräte bedienen.

30. Umwelt-Schutz

Ich weiß, was ich in meinem Lehrbetrieb machen muss,
damit die Umwelt geschützt wird.
Ich weiß, wie ich Fette und Öle entsorgen muss.
Ich weiß, wie ich den Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.

31. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften,
die für Köche und Köchinnen gelten.

32. Lehrvertrag

Ich kenne die Verpflichtungen,
die sich aus dem Lehrvertrag ergeben.
Ich weiß, welche Pflichten
der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat.
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe.

33. Sicherheits-Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften,
die in meinem Lehrbetrieb gelten.
Ich kenne die Flucht-Pläne
und die Flucht-Wege in meinem Lehrbetrieb.
Ich weiß, wo der Feuerlöscher ist.
Ich kann den Feuerlöscher im Ernstfall verwenden.
Ich weiß, was in meinem Lehrbetrieb gefährlich sein kann
und wo ich besonders aufpassen muss.
Besonders aufpassen muss ich zum Beispiel
wenn ich mit den Schneide-Werkzeugen arbeite oder mit Gas.
Ich weiß, wie ich mich verhalten muss,
damit keine Unfälle passieren.
Ich weiß, wo die Erste-Hilfe-Sachen sind.
Ich weiß, wie ich mich bei einem Unfall verhalten muss.
Ich kenne die Not-Ruf-Nummern.
Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was im Lebensmittel-Recht steht.

1. Lehrjahr

34. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die in meinem Lehrbetrieb ausgehängt sind. Arbeitsrechtliche Vorschriften sind zum Beispiel das Arbeit-Nehmer-Schutz-Gesetz, oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.



Datum	Bemerkungen

2. Lehrjahr

1. Arbeitsgeräte

Ich kann die Arbeitsgeräte und Maschinen in der Küche verwenden.
Arbeitsgeräte und Maschinen sind zum Beispiel Messer, Fleischwolf oder Rührgeräte.
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen pflegen.
Ich kann diese Arbeitsgeräte und Maschinen sauber halten.



2. Lebensmittel

Ich kenne die Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden.
Ich weiß, welche verschiedenen Arten von Lebensmitteln es gibt.
Ich weiß, wie diese verschiedenen Lebensmittel heißen.
Ich weiß, welche Eigenschaften diese Lebensmittel haben.
Ich erkenne, ob es sich um gute oder schlechte Ware handelt.
Ich erkenne, ob die Lebensmittel frisch sind.
Ich weiß, wie ich die Lebensmittel überprüfen muss.
Ich weiß, wie ich die Lebensmittel verwenden kann.



2. Lehrjahr

3. Ernährungs-Lehre

Ich weiß, was Ernährungs-Lehre ist.
Ich weiß, wo die Lebensmittel herkommen.
Ich weiß, welche verschiedenen Kost-Formen es gibt und was ich dabei beachten muss.
Kost-Formen sind verschiedene Formen der Ernährung, wie zum Beispiel Rohkost, Schonkost oder Vollwertkost.
Rohkost ist zum Beispiel rohes Obst und Gemüse.
Schonkost sind zum Beispiel Speisen mit wenig Salz oder wenig Fett.
Zur Vollwertkost gehören zum Beispiel Vollkornnudeln.



5. Vorbereitungs-Arbeiten und Schneide-Techniken

Ich kann selbständig Vorbereitungs-Arbeiten machen.
Ich kann die Schneide-Techniken selbständig anwenden.
Ich kann die Rohware fertig machen zum Braten und Kochen.
Das heißt, ich kann zum Beispiel Fleisch würzen.



6. Fleisch teilen

Ich weiß, wie ich Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch richtig zurichte und teile.
Zurichten heißt,
dass ich zum Beispiel die Knochen herauslöse oder das Fett wegschneide.
Ich weiß, welche Messer ich für die verschiedenen Fleischarten verwenden muss.



7. Speisen anrichten

Ich kann die Speisen fertig machen.
Ich kann mithelfen, wenn die Haupt-Speisen
auf Tellern und Platten angerichtet werden.



8. Zubereitungs-Arten

Ich kann selbständig alle Zubereitungs-Arten anwenden.
Das heißt ich kann selbständig backen, braten und dünsten.
Ich kann auch selbständig grillen, rösten und sautieren.
Ich kann selbständig schmoren, kochen und sieden.



13. Suppen und Grund-Sauce

Ich kann selbständig klare Suppen machen.
Ich kann selbständig gebundene Suppen machen.
Gebunde Suppen sind zum Beispiel Creme-Suppen.
Ich kann selbständig internationale Suppen machen.
Internationale Suppen sind Suppen,
die aus anderen Ländern kommen.
Ich kann Ableitungen von Grund-Saucen machen.
Ableitungen sind Grund-Saucen,
die mit anderen Zutaten verfeinert werden.



14. Abschnitte verwerten

Ich kann Abschnitte verwerten.
Abschnitte verwerten heißt,
Lebensmittelreste nicht wegwerfen,
die beim Schneiden übrig bleiben.



2. Lehrjahr

15. Süß-Speisen und Mehl-Speisen

Ich kann Süß-Speisen und Mehl-Speisen selbständig machen.

16. Menüs

Ich weiß, wie ich Menüs zusammenstelle.
Das heißt, ich weiß, welche Speisen zusammen passen.
Ich weiß, in welcher Reihenfolge Speisen gegessen werden.
Ich weiß, welche Getränke zu welchen Speisen passen.

17. Rezept-Kartei

Ich weiß, was eine Rezept-Kartei ist.
In der Rezept-Kartei stehen die Rezepte,
nach denen ich koche.

18. Küchen-Kalkulation

Ich kann eine kaufmännische Küchen-Kalkulation machen.
Kaufmännische Küchen-Kalkulation heißt,
ich kann zum Beispiel ausrechnen,
was die Speisen für Menüs kosten.
Ich kann auch ausrechnen,
was die Speisen für à-la-carte-Gerichte kosten.
À-la-carte-Gerichte sind Gerichte,
die auf der Speisekarte stehen.
Ich kann auch ausrechnen,
was die Speisen für Veranstaltungen kosten.
Ich kann das alles ausrechnen,
nach den Angaben,
die in den Rezepten stehen.

21. Lebensmittel-Hygiene

Ich kenne mich mit Lebensmittel-Hygiene gut aus.
Dazu gehört,
dass ich über meine persönliche Hygiene Bescheid weiß.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich die Geräte und meinen Arbeitsplatz sauber halte.
Zur Lebensmittelhygiene gehört auch,
dass ich weiß,
wie ich frische Lebensmittel richtig lagere.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich weiß,
wie ich konservierte Lebensmittel richtig lagere.

22. Fach-Ausdrücke

Ich kenne die wichtigsten Fach-Ausdrücke,
die es in der Küche gibt.

23. Gerichte aus Österreich und anderen Ländern

Ich kenne die österreichische Küche gut.
Ich kenne wichtige Gerichte aus europäischen Ländern.
Ich kenne wichtige Gerichte aus anderen Ländern.

24. Küchen-Bereiche

Ich weiß genau,
was ich in welchem Küchen-Bereich machen muss.

2. Lehrjahr

25. Aufbau des Lehrbetriebs

Ich weiß etwas darüber,
wie mein Lehrbetrieb aufgebaut ist.
Ich weiß zum Beispiel,
dass es die Geschäfts-Leitung gibt,
dass es die Verwaltung gibt
und dass es den Gastronomie-Bereich gibt.
Ich weiß, wer in meinem Lehrbetrieb wofür zuständig ist.

26. Rechengерäte und Bürogeräte

Ich kenne alle Geräte,
die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen
oder im Büro verwendet werden.
Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.
Ich kann diese Geräte bedienen.

30. Umwelt-Schutz

Ich weiß, was ich in meinem Lehrbetrieb machen muss,
damit die Umwelt geschützt wird.
Ich weiß, wie ich Fette und Öle entsorgen muss.
Ich weiß, wie ich den Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.

31. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften,
die für Köche und Köchinnen gelten.

32. Lehrvertrag

Ich kenne die Verpflichtungen,
die sich aus dem Lehrvertrag ergeben.
Ich weiß, welche Pflichten
der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat.
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe.



33. Sicherheits-Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften,
die in meinem Lehrbetrieb gelten.
Ich kenne die Flucht-Pläne
und die Flucht-Wege in meinem Lehrbetrieb.
Ich weiß, wo der Feuerlöscher ist.
Ich kann den Feuerlöscher im Ernstfall verwenden.
Ich weiß, was in meinem Lehrbetrieb gefährlich sein kann
und wo ich besonders aufpassen muss.
Besonders aufpassen muss ich zum Beispiel
wenn ich mit den Schneide-Werkzeugen arbeite oder mit Gas.
Ich weiß, wie ich mich verhalten muss,
damit keine Unfälle passieren.
Ich weiß, wo die Erste-Hilfe-Sachen sind.
Ich weiß, wie ich mich bei einem Unfall verhalten muss.
Ich kenne die Not-Ruf-Nummern.
Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was im Lebensmittel-Recht steht.



2. Lehrjahr

34. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die in meinem Lehrbetrieb ausgehängt sind. Arbeitsrechtliche Vorschriften sind zum Beispiel das Arbeit-Nehmer-Schutz-Gesetz, oder das Kinder-und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.



Datum	Bemerkungen

3. Lehrjahr

3. Ernährungs-Lehre

Ich weiß, was Ernährungs-Lehre ist.
Ich weiß, wo die Lebensmittel herkommen.
Ich weiß, welche verschiedenen Kost-Formen es gibt und was ich dabei beachten muss.
Kost-Formen sind verschiedene Formen der Ernährung, wie zum Beispiel Rohkost, Schonkost oder Vollwertkost.
Rohkost ist zum Beispiel rohes Obst und Gemüse.
Schonkost sind zum Beispiel Speisen mit wenig Salz oder wenig Fett.
Zur Vollwertkost gehören zum Beispiel Vollkornnudeln.



4. Diätkost

Ich weiß etwas über Diätkost.



5. Selbständiges Kochen

Ich kann selbständig die Speisen kochen, die in meinem Lehrbetrieb angeboten werden.



6. Fleisch teilen und Zubereiten

Ich kann selbständig Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch richtig zureichten und teilen.
Ich kann daraus selbständig Portionen machen.
Ich kann Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch richtig zubereiten.



3. Lehrjahr

7. Speisen zubereiten

Ich kann die Speisen zubereiten.
Ich kann die Speisen auf Tellern und Platten selbständig anrichten.

8. Zubereitungs-Arten

Ich kann selbständig alle Zubereitungs-Arten anwenden.
Das heißt ich kann selbständig backen, braten und dünsten.
Ich kann auch selbständig grillen, rösten und sautieren.
Ich kann selbständig schmoren, kochen und siedeln.

9. Veränderung der Nahrungsmittel

Ich weiß, wie sich Nahrungsmittel bei der Zubereitung verändern.
Ich weiß zum Beispiel,
was Koch-Verluste und Gar-Verluste sind.
Koch-Verluste und Gar-Verluste sind zum Beispiel,
wenn das Fleisch nach dem Zubereiten kleiner ist.

13. Saucen

Ich kann kalte und warme Saucen machen.

14. Vorspeisen und Buffets

Ich kann kalte und warme Vorspeisen machen.

Ich weiß, welche verschiedenen Buffets es gibt.
Es gibt zum Beispiel das Frühstücks-Bufferet oder das Salat-Bufferet.

15. Süß-Speisen und Mehl-Speisen

Ich kann Süß-Speisen und Mehl-Speisen selbständig machen.

16. Menüs

Ich weiß, wie ich Menüs zusammenstelle.
Das heißt, ich weiß, welche Speisen zusammen passen.
Ich weiß, in welcher Reihenfolge Speisen gegessen werden.
Ich weiß, welche Getränke zu welchen Speisen passen.

17. Rezept-Kartei

Ich weiß, was eine Rezept-Kartei ist.
In der Rezept-Kartei stehen die Rezepte,
nach denen ich koche.

18. Küchen-Kalkulation

Ich kann eine kaufmännische Küchen-Kalkulation machen.
Kaufmännische Küchen-Kalkulation heißt,
ich kann zum Beispiel ausrechnen,
was die Speisen für Menüs kosten.
Ich kann auch ausrechnen,
was die Speisen für à-la-carte-Gerichte kosten.
À-la-carte-Gerichte sind Gerichte,
die auf der Speisekarte stehen.
Ich kann auch ausrechnen,
was die Speisen für Veranstaltungen kosten.
Ich kann das alles ausrechnen,
nach den Angaben,
die in den Rezepten stehen.

3. Lehrjahr

19. Mengen berechnen und Einkauf

Ich kann die Mengen ausrechnen.
Ich kann einfache schriftliche Bestellungen machen.
Ich kann den Einkauf machen.
Das heißt, ich weiß,
was ich wo einkaufen muss.



20. Gewichts-Tabellen

Ich kann Lebensmittel
nach Gewichts-Tabellen zurichten.
Zurichten heißt,
dass ich zum Beispiel die Knochen herauslöse
oder das Fett wegschneide.
Ich kann Lebensmittel
nach Gewichts-Tabellen in Portionen teilen.



21. Lebensmittel-Hygiene

Ich kenne mich mit Lebensmittel-Hygiene gut aus.
Dazu gehört,
dass ich über meine persönliche Hygiene Bescheid weiß.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich die Geräte und meinen Arbeitsplatz sauber halte.
Zur Lebensmittelhygiene gehört auch,
dass ich weiß,
wie ich frische Lebensmittel richtig lagere.
Zur Lebensmittel-Hygiene gehört auch,
dass ich weiß,
wie ich konservierte Lebensmittel richtig lagere.



22. Fach-Ausdrücke

Ich kenne die wichtigsten Fach-Ausdrücke,
die es in der Küche gibt.

23. Gerichte aus Österreich und anderen Ländern

Ich kann österreichische Gerichte kochen.
Ich kann wichtige Gerichte aus europäischen Ländern kochen.
Ich kann wichtige Gerichte aus anderen Ländern kochen.

25. Aufbau des Lehrbetriebs

Ich weiß genau, wie mein Lehrbetrieb aufgebaut ist.
Ich weiß genau, wer in meinem Lehrbetrieb wofür zuständig ist.
Ich weiß genau, wie die verschiedenen Bereiche
In meinem Lehrbetrieb zusammenhängen.

26. Rechengерäte und Bürogeräte

Ich kenne alle Geräte,
die in meinem Lehrbetrieb zum Rechnen
oder im Büro verwendet werden.
Das sind zum Beispiel Kassa, PC, FAX, Telefon-Anlage.
Ich kann diese Geräte bedienen.

3. Lehrjahr

27. Speisekarte

Ich kann Speise-Karten machen.
Ich weiß, was alles auf die Speise-Karte soll.
Ich weiß, dass die Gerichte auf der Speise-Karte,
je nach Jahreszeit anders sind.

28. Menü-Angebote

Ich kann einfache Menü-Angebote machen.
Das heißt, ich kann Menüs zusammenstellen
und ausrechnen wie viel die Menüs kosten.

29. Dienst-Plan

Ich weiß, wie ich einen Dienst-Plan erstelle.
Ich kenne die gesetzlichen Vorschriften.
Gesetzliche Vorschriften sind zum Beispiel
die Arbeitszeiten-Regelung.

30. Umwelt-Schutz

Ich weiß, was ich in meinem Lehrbetrieb machen muss,
damit die Umwelt geschützt wird.
Ich weiß, wie ich Fette und Öle entsorgen muss.
Ich weiß, wie ich den Müll in meinem Lehrbetrieb trennen muss.

31. Berufs-Vorschriften

Ich weiß etwas über die Berufs-Vorschriften,
die für Köche und Köchinnen gelten.

32. Lehrvertrag

Ich kenne die Verpflichtungen,
die sich aus dem Lehrvertrag ergeben.
Ich weiß, welche Pflichten
der Lehr-Berechtigte oder die Lehr-Berechtigte hat.
Ich weiß, welche Pflichten ich als Lehrling habe.

33. Sicherheits-Vorschriften

Ich kenne die Sicherheits-Vorschriften,
die in meinem Lehrbetrieb gelten.
Ich kenne die Flucht-Pläne
und die Flucht-Wege in meinem Lehrbetrieb.
Ich weiß, wo der Feuerlöscher ist.
Ich kann den Feuerlöscher im Ernstfall verwenden.
Ich weiß, was in meinem Lehrbetrieb gefährlich sein kann
und wo ich besonders aufpassen muss.
Besonders aufpassen muss ich zum Beispiel
wenn ich mit den Schneide-Werkzeugen arbeite oder mit Gas.
Ich weiß, wie ich mich verhalten muss,
damit keine Unfälle passieren.
Ich weiß, wo die Erste-Hilfe-Sachen sind.
Ich weiß, wie ich mich bei einem Unfall verhalten muss.
Ich kenne die Not-Ruf-Nummern.
Ich weiß, was ich bei kleinen Brand-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was ich bei kleinen Schnitt-Verletzungen machen muss.
Ich weiß, was im Lebensmittel-Recht steht.

3. Lehrjahr


34. Arbeitsrechtliche Vorschriften

Ich kenne die arbeitsrechtlichen Vorschriften, die in meinem Lehrbetrieb ausgehängt sind. Arbeitsrechtliche Vorschriften sind zum Beispiel das Arbeit-Nehmer-Schutz-Gesetz, oder das Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungs-Gesetz.



Datum	Bemerkungen

Impressum:
Im Impressum steht,
wer für diese Broschüre verantwortlich ist.

Wir sind für dich da 

Medieninhaber und Verleger:
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Tirol
Maximilianstraße 7
6010 Innsbruck
Telefon: 0800/22 55 22-15 66
Fax: 0512/53 40-15 90

Diese Broschüre wurde im Juli 2008 erstellt.

Arbeiterkammer Tirol
Maximilianstraße 7
6010 Innsbruck
Internet: www.ak-tirol.com

kostenlose AK-Servicenummer:
Telefon 0800 - 22 55 22

AK Tirol Geschäftsstellen:

Imst, Rathausstraße 1, 6460 Imst
Kitzbühel, Rennfeld 13, 6370 Kitzbühel
Kufstein, Praxmarer Straße 4, 6330 Kufstein
Landeck, Malserstraße 11, 6500 Landeck
Lienz, Beda-Weber-Gasse 22, 9900 Lienz
Reutte, Mühler Straße 22, 6600 Reutte
Schwaz, Münchner Straße 20, 6130 Schwaz