

## **Bekanntmachungen von Departementen und anderen Verwaltungsstellen des Bundes**

**Änderungen im diplomatischen Korps vom 11. bis 17. November 1967**

### *Aufnahme der dienstlichen Tätigkeit*

#### *Burundi*

S. Exz. Herr Joseph Nindorera, Botschafter.

#### *Indonesien*

Herr Soeparman, Kulturrat.

#### *Israel*

S. Exz. Herr Arye Levavi, Botschafter.

#### *Malta*

S. Exz. Herr Philip Pullicino, Botschafter.

### *Beendigung der dienstlichen Tätigkeit*

#### *Niger*

S. Exz. Herr Ibra Kabo, Botschafter.

#### *Vereinigte Staaten von Amerika*

Herr Frederick S. Mabbatt, Attaché (öffentliche Angelegenheiten).

### *Beförderung*

#### *Südafrika*

Herr Brigadier G. D. Moodie, Militär-, Marine- und Luftattaché, in den Rang eines Generalmajors.

# **Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Metzgereigewerbe**

(Vom 12. August 1967)

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,*

gestützt auf die Artikel 11, Absatz 1 und 28, Absatz 2 des Bundesgesetzes vom 20. September 1963 über die Berufsbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 12, 18 und 21, Absatz 2 der zugehörigen Verordnung vom 30. März 1967,

*erlässt*

das nachstehende Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Metzgereigewerbe:

## **I. Ausbildung**

### **1. Lehrverhältnis**

#### **Art. 1**

##### *Berufsbezeichnung und Dauer der Lehre*

<sup>1</sup> Die Ausbildung von Lehrlingen im Metzgereigewerbe kann in den zwei nachstehenden Berufsrichtungen erfolgen:

1. *Metzger A*, umfassend die Arbeiten in der Gross- und in der Kleinviehmetzgerei sowie in der Schweinemetzgerei (einschliesslich die Arbeiten im Schlachthof), in der Ausbeinerei und in der Wursterei;

2. *Metzger B*, umfassend die Arbeiten in der Wursterei und in der Ausbeinerei, das Herrichten des Fleisches und der Fleischwaren für den Verkauf (Zerlegen, Ausbeinen, Spicken und Herstellen von Tagesplatten für das Geschäft) und die Grundkenntnisse des Verkaufs.

<sup>2</sup> Die Lehre dauert für beide Berufsrichtungen 3 Jahre. Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

<sup>3</sup> Im Lehrvertrag und im Fähigkeitszeugnis ist die jeweilige Berufsrichtung anzugeben.

<sup>4</sup> Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 13, Absatz 2 des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Dauer der Lehre bewilligen.

## Art. 2

### *Anforderungen an die Lehrbetriebe*

<sup>1</sup> Lehrlinge der Berufsrichtung *A* dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden die sowohl die Gross- und Kleinvieh- als auch die Schweinemetzgerei und die Wursterei betreiben und die Ausbildung im Schlachten übernehmen können. Betriebe, die hiezu nicht in der Lage sind, dürfen Lehrlinge nur annehmen, wenn sie sich verpflichten, ihnen diejenigen Berufsarbeiten und Berufskennntnisse, die sie im eigenen Geschäft nicht lernen können, in einem andern Betrieb (gegebenenfalls im Schlacht-Regiebetrieb einer örtlichen Organisation) vermitteln zu lassen. In diesem Fall hat der Lehrmeister beim Abschluss des Lehrvertrages für eine zweite Lehrstelle zu sorgen. Er ist für die Ausbildung des Lehrlings voll verantwortlich. Auch bei einer Aufteilung der Lehre auf 2 Betriebe darf die Dauer der Ausbildung drei Jahre nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrlingen gemäss Artikel 9 des Bundesgesetzes.

## Art. 3

### *Höchstzahl der Lehrlinge*

<sup>1</sup> In einem Betrieb dürfen ausgebildet werden:

1 Lehrling, wenn der Meister allein tätig ist; ein zweiter Lehrling darf seine Probezeit beginnen, wenn der erste 2 Jahre seiner Lehre beendet hat.

2 Lehrlinge, wenn der Meister ein bis drei,

3 Lehrlinge, wenn der Meister 4 bis 10 gelernte Metzger ständig beschäftigt;

1 weiterer Lehrling auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von zehn ständig beschäftigten, gelernten Metzgern.

<sup>2</sup> Die Aufnahme der Lehrlinge ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

<sup>3</sup> Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen einer geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfall vorübergehend eine Erhöhung der in Absatz 1 festgesetzten Zahl von Lehrlingen bewilligen.

## 2. Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb

### Art. 4

#### *Allgemeine Richtlinien*

<sup>1</sup> Der Lehrling ist von Anfang an im Rahmen der Lehrprogramme für die Berufsrichtungen *A* oder *B* planmässig auszubilden. Er ist rechtzeitig über die bei

den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären.

<sup>2</sup> Der Lehrling ist zu Reinlichkeit, Ordnung, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit, zu korrektem Umgang mit der Kundschaft sowie zu exaktem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem und selbständigem Arbeiten zu erziehen. Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat er besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

<sup>3</sup> Die in Artikel 5 aufgeführten Arbeiten für die einzelnen Lehrjahre bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung. Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind alle Arbeitsverfahren abwechslungsweise zu wiederholen und die Ausbildung darin so zu ergänzen, dass der Lehrling am Ende der Lehre die im Lehrprogramm erwähnten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

<sup>4</sup> Die Verteilung der verschiedenen Arbeiten auf die einzelnen Lehrjahre richtet sich, unter Berücksichtigung einer stufenweisen Entwicklung, nach den Arbeitsverhältnissen des Lehrbetriebes. Zu andern als beruflichen Arbeiten darf der Lehrling nur verwendet werden, wenn diese mit der Ausübung des Berufes im Zusammenhang stehen und die Ausbildung dadurch nicht Schaden leidet (Art. 17, Abs. 2 Bundesgesetz).

## Art. 5

### *Berufsarbeiten*

#### 1. Lehrjahr

##### *Für beide Berufsrichtungen*

Ausbeinen von Wurstfleisch. Mithelfen beim Vorbereiten des Rohmaterials für die Wurstherstellung. Pflegen und Reinigen der Maschinen und Geräte. Mithelfen beim Herstellen von Roh-, Brüh- und Kochwürsten (Arbeiten am Scheffel und Blitz, Vorbereiten der Därme, Stossen, Abbinden, Abwiegen, Abdrehen).

Ausbeinen einfacher Fleischstücke für den Verkauf. Mithelfen bei allgemeinen Arbeiten für den Verkauf im Laden. Ordnen und Aufhängen des Fleisches in den Lagerräumen.

#### 2. Lehrjahr

##### *Berufsrichtung A*

Schlachten von leichten Kälbern und Schweinen. Mithelfen beim Schlachten von Grossvieh. Spalten von Kälbern, Schweinen und von Grossvieh unter Kontrolle. Salzen und Zusammenlegen der Häute und Felle. Behandeln und Verarbeiten der Nebenprodukte (Köpfe, Füsse, Gekröse, Kutteln. Ausbrechen der Därme und wo üblich Weiterbehandeln bis zur Verwendung in der Wursterei). Pflegen der Schlachtgeräte.

Selbständiges Vorbereiten des Wurstfleisches. Anschaffen von Roh-, Brüh- und Kochwurstbrät unter Kontrolle. Mithelfen in der Räucherei und beim Kochen. Selbständiges Stossen, Abbinden und Abdrehen der Würste.

Mithelfen in der Salzerei (Herstellen der Lake; Spritzen der Fleischstücke; Pflegen der Gefässe und Räume).

Zerlegen und Ausbeinen sämtlicher Teile von Gross- und Kleinvieh und von Schweinen unter Kontrolle. Verkaufsfertiges Zerlegen und Herrichten der Fleischstücke unter Kontrolle.

Lehrlinge der Berufsrichtung *A* können auch schon während dem 1. Lehrjahr in die Schlachtarbeiten eingeführt werden.

#### *Berufsrichtung B*

Selbständiges Vorbereiten des Wurstfleisches. Anschaffen von Roh-, Brüh- und Kochwurstbrät unter Kontrolle. Einfüllen und Kochen von Schinken. Beaufsichtigen der Rauch- und Kochanlage. Selbständiges Stossen, Abbinden und Abdrehen der Würste. Ausführen sämtlicher Arbeiten in der Salzerei (Herstellen der Lake; Spritzen von Fleischwaren; Pflegen der Gefässe und Räume).

Zerlegen und Ausbeinen sämtlicher Teile von Gross- und Kleinvieh und von Schweinen. Verkaufsfertiges Zerlegen und Herrichten der Fleischstücke. Spicken, Herstellen von Rollbraten. Herrichten von Tagesplatten für Kühlbüffet und Schaufenster. Ausführen von allgemeinen Arbeiten im Laden.

### 3. Lehrjahr

#### *Berufsrichtung A*

Steigern der Fertigkeiten in den Schlachthausarbeiten. Selbständiges Spalten und Zerlegen von Gross- und Kleinvieh und von Schweinen.

Selbständiges Herstellen von ortsüblichen Roh-, Brüh- und Kochwurstwaren einschliesslich einfachen Aufschnittsorten. Selbständiges Stossen, Abbinden, Abdrehen, Räuchern und Kochen von Würsten.

Selbständiges Salzen und Räuchern von Fleischstücken. Selbständiges Zerlegen und Herrichten der Fleischstücke für den Verkauf. Spicken und Einbinden von Fleischstücken. Herrichten von Tagesplatten.

#### *Berufsrichtung B*

Selbständiges Herstellen von ortsüblichen Roh-, Brüh- und Kochwurstwaren einschliesslich einfacher Aufschnittsorten. Selbständiges Stossen, Abbinden, Abdrehen, Räuchern und Kochen von Würsten.

Selbständiges Ausbeinen, Zerlegen und Herrichten des Fleisches für den Verkauf. Selbständiges Herstellen von Tages- und Ausstellplatten. Herrichten von pfannenfertigen Fleischwaren. Zubereiten von gebratenen, grillierten und gekochten Fleischwaren. Einführen in den Fleischverkauf (Bedienen und Beraten der Kunden).

### Art. 6

#### *Berufskennnisse*

<sup>1</sup> In Verbindung mit den Berufsarbeiten sind dem Lehrling durch den Lehrmeister folgende Berufskennnisse zu vermitteln:

*Berufsrichtungen A und B*

Behandlung, Verarbeitung und Verwertung des Fleisches. Benennung der Fleischstücke. Verarbeitung und Verwertung der Nebenerzeugnisse. Die Würsterei und die verschiedenen Wurstsorten. Die gebräuchlichsten Gewürze. Die verschiedenen Konservierungsarten, Lager- und Aufbewahrungsarten, Lager- und Aufbewahrungsmöglichkeiten. Fehlerquellen bei der Würstherstellung, Salzerei, Räucherei, Handhabung, Verwendung und Reinigung der Maschinen und Werkzeuge. Unfallverhütungsmassnahmen, Gesundheitsschutz, Betriebs-hygiene, Fleischschauverordnung.

*Zusätzlich für die Berufsrichtung A*

Qualitäts- und Altersbestimmung sowie Ausbeute der Schlachttiere. Die hauptsächlichsten Viehrassen. Der Vieheinkauf. Transport und Behandlung der Schlachttiere unter Berücksichtigung der Forderungen des Tierschutzes.

*Zusätzlich für die Berufsrichtung B*

Qualitäts- und Altersbestimmung geschlachteter Tiere und ihrer Teile. Einfache Kochkenntnisse. Kenntnisse der wichtigsten Verkaufspreise. Bestellungs- und Abrechnungswesen. Das Verkaufsgespräch.

<sup>2</sup> Der in der Berufsschule zu vermittelnde Unterricht ist im Normallehrplan festgehalten.

## II. Lehrabschlussprüfung

### 1. Durchführung der Prüfung

#### Art. 7

##### *Allgemeines*

<sup>1</sup> Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Lehrling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

<sup>2</sup> Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie umfasst zwei Teile:

- a. Prüfung in den beruflichen Fächern (Berufsarbeiten und Berufskennnisse);
- b. Prüfung in den allgemeinbildenden Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

<sup>3</sup> Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich, mit Ausnahme von Artikel 15, ausschliesslich auf die Prüfung in den beruflichen Fächern, während sich die Prüfung in den allgemeinbildenden Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörde richtet. Die Bestimmungen von Artikel 10 bis 13 gelten als Mindestanforderungen.

## Art. 8

*Organisation der Prüfung*

<sup>1</sup> Die Prüfung im Schlachten kann im Schlachtraum des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Betrieb oder im Schlachthof durchgeführt werden. Alle anderen Arbeiten sind im Lehrbetrieb zu prüfen.

<sup>2</sup> Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Lehrling sind Arbeitsplatz, Material und Geräte anzuweisen und die Prüfungsarbeiten bekanntzugeben. Der Lehrmeister hat dem Lehrling das für die Prüfung benötigte Material nach den Anordnungen der Experten zur Verfügung zu stellen. Erfolgt die Prüfung nicht im Schlachthaus des Lehrmeisters, so ist die zuständige Prüfungsbehörde verantwortlich für die Beschaffung des benötigten Schlachtviehs.

<sup>3</sup> Der Lehrling muss seine Arbeitsprüfung ungestört ablegen können, ohne dass er in seiner Tätigkeit gehemmt wird. Er darf am Prüfungstag zu keinen andern Arbeiten herangezogen werden.

## Art. 9

*Experten*

<sup>1</sup> Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen und Inhaber des Meisterdiploms zu berücksichtigen.

<sup>2</sup> Die Experten haben dafür zu sorgen, dass sich der Lehrling auf allen Arbeitsgebieten während einer angemessenen Zeit betätigt, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung des Lehrlings möglich ist.

<sup>3</sup> Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist ständig von mindestens einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

<sup>4</sup> Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskennntnissen hat dagegen stets durch zwei Experten zu erfolgen.

<sup>5</sup> Die Experten haben den Lehrling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

## Art. 10

*Dauer der Prüfung*

<sup>1</sup> Die Prüfung in den Berufsarbeiten dauert:

- a. für den Metzger der Berufsrichtung A ungefähr 12 Stunden;
- b. für den Metzger der Berufsrichtung B ungefähr 11 Stunden.

<sup>2</sup> Die Prüfung in den Berufskennntnissen dauert für beide Berufsrichtungen ungefähr 1 Stunde.

## 2. Prüfungsstoff

### Art. 11

#### *Berufsarbeiten*

Jeder Lehrling hat folgende Arbeiten auszuführen:

#### *Berufsrichtung A*

##### *a. Arbeiten im Schlachthof (etwa 6 Stunden)*

1. *Schlachten von Grossvieh.* Selbständiges Schlachten eines Stückes Grossvieh. Besonders zu achten ist auf flinkes und exaktes Arbeiten sowie auf saubere Behandlung der Nebenprodukte wie Haut, Fett und Innereien.
2. *Schlachten von Kleinvieh.* Selbständiges Schlachten eines Kalbes, Brühen und Rasieren von Kopf und Füssen.
3. *Schlachten eines Schweines.*
4. *Arbeit in der Darmerei.* Ausbrechen und wo üblich Wenden je eines Stiches Rinds- und Schweinsdärme. Wo üblich Behandeln der Kutteln.

##### *b. Arbeiten im Betrieb (etwa 6 Stunden)*

5. *Metzgerei.* Spalten eines Kalbes. Zerlegen einer Schweinehälfte. Auslösen einer Rindsschulter. Ausbeinen von Fleischstücken von Grossvieh und vom Schwein. Herrichten verschiedener Fleischstücke für den Verkauf.
6. *Wursterei.* Bereitstellen der Maschinen. Anschaffen von mindestens 2 Sorten Wurstbrät. Selbständiges Stossen, Abbinden, Räuchern und Kochen von Wurstwaren. Maschinen, Werkzeuge und Geräte sind nach Gebrauch fachgemäss zu reinigen.

#### *Berufsrichtung B*

1. *Metzgerei (etwa 5 Stunden).* Spalten eines Kalbes. Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte. Zerlegen einer Schweinehälfte. Auslösen einer Rindsschulter. Ausbeinen verschiedener Fleischstücke von Grossvieh und vom Schwein. Einbinden von Fleischstücken. Spicken eines Rindsbratens. Sämtliche Fleischstücke sind nach dem Ausbeinen zu dressieren und verkaufsfertig zu machen.
2. *Wursterei (etwa 5 Stunden).* Bereitstellen der Maschinen. Anschaffen von mindestens drei Sorten Wurstbrät, wovon ein Rohwurstbrät. Selbständiges Stossen, Abbinden, Räuchern und Kochen der Wurstwaren. Abbinden von ortsüblichen Stückwürsten. Maschinen, Werkzeuge und Geräte sind nach Gebrauch fachgemäss zu reinigen.
3. *Verkauf (etwa 1 Stunde).* Herrichten von vier Tagesplatten. Herstellen von mindestens zwei pfannenfertigen Artikeln. Fleischverkauf und Beraten der Kunden.

## Art. 12

*Berufskennnisse*  
(Beide Berufsrichtungen)

Die Prüfung in den Berufskennnissen ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen und soll auf die Prüfungsarbeiten Bezug nehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete, die auch den in der Schule vermittelten Stoff umfassen:

1. *Viehkenntnisse*. Die Schlachttiere und ihre Rassen, Bau des Tierkörpers; Tierkrankheiten. Handelsarten; Qualitäts- und Altersbestimmung; Ausbeute; Transport der Tiere. Fleischschau.
2. *Fleischkenntnisse*. Verarbeitung und Verwertung des Fleisches. Zusammensetzung und Nährwert des Fleisches. Das Zerlegen. Benennung der Fleischteile, der Fleischwaren und der Fleischgerichte sowie ihre Schreibweise. Behandlung und Aufbewahrung des Fleisches in der Metzgerei und beim Kunden. Kochkenntnisse.
3. *Wursterei*. Die Maschinen, ihre Arbeitsweise und ihr Unterhalt. Vorbereitung des Fleisches. Kenntnisse in der Brüh-, Koch- und Rohwursterei. Das Würzen, Räuchern und Sieden der Wurstsorten. Die Gewürze und ihre Anwendung. Mengenmässige Berechnung des Rohmaterials verschiedener Bräte. Die Schreibweise der Wurstwaren.
4. *Konservierungsarten*. Salzen, Räuchern, Trocknen und Kochen. Lagerung im Kühlraum und Gefrieren.
5. *Nebenerzeugnisse und übrige Berufskennnisse*. Behandlung der Häute, und Felle. Verarbeitung und Verwertung von Fett, Därmen, Kutteln, Innereien. Die übrigen Nebenerzeugnisse. Unfallverhütungsmassnahmen und Gesundheitsschutz. Fleischschauverordnung. Betriebshygiene.

### 3. Beurteilung und Notengebung

## Art. 13

*Beurteilung*

<sup>1</sup> Die *Berufsarbeiten* werden in die nachstehenden Positionen aufgeteilt:

*Berufsrichtung A*

*a. Schlachthof:*

- Pos. 1 Schlachten von Grossvieh
- Pos. 2 Schlachten von Kleinvieh
- Pos. 3 Schlachten eines Schweines
- Pos. 4 Arbeit in der Darmerei

*b. Betrieb:*

- Pos. 1 Metzgerei
- Pos. 2 Wursterei

*Berufsrichtung B*

*a. Metzgerei:*

- Pos. 1 Spalten eines Kalbes
- Pos. 2 Zerlegen einer Kalbs- und einer Schweinehälfte
- Pos. 3 Ausbeinen
- Pos. 4 Bereitstellen des Fleisches für den Verkauf

*b. Wursterei:*

- Pos. 1 Anschaffen von Wurstbrät, einschliesslich Bereitstellen der Maschinen
- Pos. 2 Stossen und Abbinden von Würsten
- Pos. 3 Räuchern und Kochen der Wurstwaren

*c. Verkauf:*

- Pos. 1 Herstellen von Tagesplatten und pfannenfertigen Artikeln
- Pos. 2 Fleischverkauf und Beratung der Kunden

<sup>2</sup> Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen. In dieser sind sämtliche vorkommenden Arbeitstechniken entsprechend ihrem Schwierigkeitsgrad zu berücksichtigen. Bei der Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sind fachgemässe Ausführung, Zweckmässigkeit, gutes Aussehen, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit, Arbeitsweise und die Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

<sup>3</sup> Die nachstehenden Positionen der *Berufskennntnisse* (beide Berufsrichtungen) sind gesondert zu beurteilen:

- Pos. 1 Viehkennntnisse
- Pos. 2 Fleischkennntnisse
- Pos. 3 Wursterei
- Pos. 4 Konservierungsarten
- Pos. 5 Nebenerzeugnisse

<sup>4</sup> Werden zur Ermittlung einer Positionsnote der Berufsarbeiten und der Berufskennntnisse Teilnoten für Unterpositionen verwendet, so darf die Positionsnote nicht einfach als arithmetisches Mittel aus den Teilnoten errechnet werden. Sie ist vielmehr unter Berücksichtigung dieser Teilnoten und Beachtung ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Prüfungsposition zu schätzen und nach Artikel 14 zu erteilen.

Art. 14

*Notengebung*

<sup>1</sup> Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben<sup>1)</sup>.

<i>Eigenschaften der Leistungen</i>	<i>Beurteilung</i>	<i>Note</i>
Qualitativ und quantitativ vorzüglich .....	ausgezeichnet	6

<sup>1)</sup> Formulare zum Eintragen der Prüfungsergebnisse können beim Sekretariat des Verbandes Schweizer Metzgermeister unentgeltlich bezogen werden.

<i>Eigenschaften der Leistungen</i>	<i>Beurteilung</i>	<i>Note</i>
Annähernd richtig und vollständig, verdient aber die höchste Auszeichnung nicht . . . . .	sehr gut	5,5
Zweckentsprechend, mit nur geringfügigen Fehlern . . . . .	gut	5
Befriedigend, aber gewichtigere Fehler und kleine Lücken aufweisend . . . . .	ziemlich gut	4,5
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Metzger der Berufsrichtung <i>A</i> bzw. <i>B</i> zu stellen sind, noch knapp entsprechend . . . . .	genügend	4
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Metzger der Berufsrichtung <i>A</i> bzw. <i>B</i> zu stellen sind, nicht mehr entsprechend . . . . .	ungenügend	3
Grobe Fehler aufweisend und unvollständig . . . . .	sehr schwach	2
Wertlos oder nicht ausgeführt . . . . .	unbrauchbar	1

Andere Zwischennoten als 5,5 oder 4,5 sind nicht zulässig.

<sup>2</sup> Die Note in den Berufsarbeiten und in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle, ohne Berücksichtigung eines allfälligen Restes, berechnet.

<sup>3</sup> Auf Einwendungen des Lehrlings, er sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Seine Angaben sind jedoch im Expertenbericht (Art. 15, Abs. 4) zu vermerken.

## Art. 15

### *Prüfungsergebnis*

<sup>1</sup> Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden Noten ermittelt:

#### *Berufsrichtung A*

Mittelnote der Berufsarbeiten im Schlachthof

Mittelnote der Berufsarbeiten im Betrieb

Mittelnote in den Berufskennnissen

Mittelnote in den allgemeinbildenden Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

#### *Berufsrichtung B*

Mittelnote der Berufsarbeiten in der Metzgerei

Mittelnote der Berufsarbeiten in der Wursterei

Mittelnote der Berufsarbeiten im Verkauf

Mittelnote in den Berufskennnissen

Mittelnote in den allgemeinbildenden Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

<sup>2</sup> Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ( $\frac{1}{4}$  bzw.  $\frac{1}{5}$  der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

<sup>3</sup> Die Prüfung ist bestanden, wenn weder eine der Mittelnoten der Berufsarbeiten noch die Gesamtnote je den Wert 4.0 unterschreitet.

<sup>4</sup> Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

<sup>5</sup> Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

#### Art. 16

##### *Fähigkeitszeugnis*

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Sein Inhaber ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung *gelernter Metzger* (Berufsrichtung *A* bzw. *B*) zu führen.

### III. Inkrafttreten

#### Art. 17

<sup>1</sup> Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 3. Juni 1960 über die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Metzgereigewerbe und tritt am 1. Oktober 1967 in Kraft.

<sup>2</sup> Zur Zeit laufende Lehrverhältnisse für «Betriebsmetzger» können vertragsgemäss zu Ende geführt werden oder im Einverständnis der Vertragsparteien und der zuständigen kantonalen Behörde in Lehrverhältnisse für «Metzger der Berufsrichtung *B*» umgewandelt werden. Die weitere Ausbildung der Lehrlinge hat in diesem Falle nach dem vorliegenden Reglement zu erfolgen.

Bern, den 12. August 1967.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement  
**Schaffner**

# **Reglement über die Durchführung interkantonaler Fachkurse für die Bootbauerlehrlinge der deutschsprachigen Schweiz**

(Vom 28. Oktober 1967)

*Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit,*

nach Massgabe von Artikel 25 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 20. September 1963 (nachstehend Bundesgesetz genannt),

*erlässt*

nachstehendes Reglement über die Durchführung interkantonaler Fachkurse für die Bootbauerlehrlinge der deutschsprachigen Schweiz.

## Art. 1

### **Verpflichtung zum Kursbesuch**

<sup>1</sup> Die Bootbauerlehrlinge der deutschsprachigen Schweiz haben an Stelle der Berufsschule ihres Lehrortes die interkantonalen Fachkurse zu besuchen.

<sup>2</sup> Der Lehrmeister hat dem Lehrling für den Besuch der Fachkurse die nötige Zeit ohne Lohnabzug freizugeben.

<sup>3</sup> In den Lehrvertrag ist eine Bestimmung über die Deckung des aus dem Kursbesuch verbleibenden Kostenbetrages aufzunehmen.

Gemäss Artikel 48, Absatz 3, Buchstabe *b* des Bundesgesetzes und Artikel 40, Absatz 1, Buchstabe *h* der Verordnung zu diesem Gesetz leistet der Bund Beiträge an die Reise-, Verpflegungs- und Unterhaltskosten der Lehrlinge. Der Bundesbeitrag kann nach Artikel 47, Absatz 3 des Bundesgesetzes aber nur gewährt werden, wenn der Kanton ebenfalls einen angemessenen Beitrag leistet.

## Art. 2

### **Träger der Kurse und Kursort**

<sup>1</sup> Träger der Fachkurse ist der Schweizerische Bootbauerverband.

<sup>2</sup> Die Kurse finden an der Gewerbeschule der Stadt Luzern statt.

## Art. 3

**Fachkommission**

<sup>1</sup> Die Fachkurse stehen unter der Leitung einer Fachkommission von 7 Mitgliedern.

<sup>2</sup> In die Fachkommission ordnen der Schweizerische Bootbauerverband vier, der Schweizerische Bau- und Holzarbeiterverband, die deutschschweizerische Lehrlingsämterkonferenz und die Gewerbeschule der Stadt Luzern je einen Vertreter ab. Die Kommission konstituiert sich selbst.

<sup>3</sup> Die Fachkommission trägt die Verantwortung für einen geordneten Kursbetrieb. Sie regelt ihre weiteren Obliegenheiten und die schultechnischen Fragen in einer Schulordnung, die der Genehmigung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit bedarf.

<sup>4</sup> Der Verkehr zwischen der Fachkommission einerseits, Bund und Kantonen andererseits wird durch die Gewerbeschule der Stadt Luzern vermittelt.

## Art. 4

**Anmeldung**

<sup>1</sup> Die zuständigen kantonalen Behörden melden die Bootbauerlehrlinge, gestützt auf die Einreichung der Lehrverträge durch die Betriebsinhaber, jeweils bis Ende August der Gewerbeschule Luzern zum Besuche der Fachkurse an.

<sup>2</sup> Der Beginn der Kurse ist rechtzeitig zweimal im Fachorgan des Trägerverbandes bekanntzugeben.

## Art. 5

**Unterricht**

<sup>1</sup> Der Unterricht umfasst für Bootbauerlehrlinge mit 3½jähriger Lehrzeit mindestens 700 und für solche mit 4jähriger Lehrzeit (zusätzliche Ausbildung im Segel- bzw. Motorbootbau) mindestens 800 Stunden, oder 200 Stunden je Lehrjahr.

<sup>2</sup> Die Kurse finden im Wintersemester statt und werden so organisiert, dass die minimale Stundenzahl auf alle Fälle gewährleistet ist. Den Lehrlingen mit 3½jähriger Lehrzeit, die im Frühjahr ihre Lehrzeit begannen, sind im letzten Sommerhalbjahr noch 100 Unterrichtsstunden zu erteilen.

<sup>3</sup> Die gesamte Unterrichtszeit verteilt sich wie folgt auf die einzelnen Pflichtfächer:

<i>A. Berufskundliche Fächer</i>	3½jährige Lehrzeit	4jährige Lehrzeit
<i>a. Fachzeichnen</i> .....	300 Std.	360 Std.
<i>b. Berufskunde</i> .....	100 Std.	100 Std.
	<hr style="width: 100%;"/>	
Übertrag	400 Std.	460 Std.

<i>B. Allgemeinbildende Fächer</i>	<i>3½jährige Lehrzeit</i>	<i>4jährige Lehrzeit</i>
Übertrag	400 Std.	460 Std.
<i>a. Muttersprache und Korrespondenz</i> . . . . .	100 Std.	120 Std.
<i>b. Rechnen</i> . . . . .	100 Std.	120 Std.
<i>c. Buchführung</i> . . . . .	40 Std.	40 Std.
<i>d. Staats- und Wirtschaftskunde</i> . . . . .	60 Std.	80 Std.
Total . . . . .	700 Std.	800 Std.

<sup>4</sup> Für jedes Lehrjahr ist wenn möglich eine Klasse zu bilden. Sinkt die Schülerzahl einer Klasse unter 10, ist von der Fachkommission eine neue zweckmässige Klasseneinteilung anzuordnen.

## Art. 6

### Lehrstoff

<sup>1</sup> Für den Unterricht in den allgemeinbildenden Fächern sind die Normallehrpläne für die gewerbliche Berufsschule vom 18. August 1941 massgebend.

<sup>2</sup> Der Unterricht in den berufskundlichen Fächern erstreckt sich auf die systematische und anschauliche Vermittlung der wichtigsten berufstheoretischen Grundlagen des Bootbauerberufes und ergänzt damit die praktische Ausbildung des Lehrlings im Lehrbetrieb, wofür der Lehrmeister verantwortlich ist.

<sup>3</sup> Die in den nachstehenden Programmen enthaltenen Lehrstoffe für Fachzeichnen und Berufskunde sind zueinander in engste Beziehung zu bringen. Aus der zweckmässigen Verbindung ergibt sich die gewünschte Einheit für den berufskundlichen Unterricht.

#### *a. Fachzeichnen*

Handhabung der Zeichengeräte, Schriftübungen. Geometrische Konstruktionen. Einführung in die Projektionslehre anhand geeigneter Modelle. Massstäbe, Masseintragungen. Einfache Schnittdarstellungen.

Ruderformen, wie Beiboots-, Motorboots-, Steh- und Drehruder, Paddel. Rundhölzer, wie Gaffel- und Hochmast, Grossbaum ohne und mit Achterholer-Rille, Steilgaffel mit Steilgaffelschuh.

Einfache konstruktive Zeichenaufgaben von Bootsteilen, wie Steuerruder, Seitengalerien und Rücklehne für Ruderboot, Senkruder für Segeljolle, Schwertkasten, Schiebeluke, Stabdeck.

Aufbau eines Spantenrisses. Verschiedene Spantenarten und Spantenformen. Spanten nach Aufmasstabelle mit baulichen Details, Spiegelformen in gerader und geschweifeter Ausführung. Wellen- und Ruderanlagen für verschiedene Boote. Kielkonstruktionen.

## *b. Berufskunde*

### *Materialien*

**Holz:** Organischer Aufbau, Eigenschaften, Fehler und Mängel, Krankheiten, Behandlung und Lagerung. Holzrocknung. Das Dämpfen, Biegen und Imprägnieren. Die einheimischen und fremden Holzarten und ihre Verwendung für den Bootsbau. Handelsformen.

**Sperrholz:** Herstellung, Behandlung und Verwendung, unter Berücksichtigung der für den Bootsbau geeigneten Sperrholzarten (Bleihaut).

**Synthetische Bau- und Überzugstoffe.**

**Hilfswerkstoffe:** Leim, Kitte, Nieten, Schrauben, Nägel, Schleifmittel, Imprägnierungsmittel, Farben und Lacke, Glas, Isoliermaterialien.

**Seile:** Arten, Verwendung und Pflege.

### *Werkzeuge und Maschinen*

Werkstatteinrichtung und Werkstattordnung. Heizung, Beleuchtung und Reinigung. Bootbauerwerkzeuge, deren fachtechnische Benennung, Behandlung und Gebrauch.

Holzbearbeitungsmaschinen. Maschinenarten. Verwendung und Pflege. Schutzvorrichtungen. Unfallverhütung und Berufshygiene.

**Motoren:** Bootsmotortypen, deren Aufbau, Funktion und Behandlung. Bootsmotorenanlagen.

### *Arbeitskunde*

Die Normen im Bootsbau. Verschiedene Bootskonstruktionen und wichtige Konstruktionsdetails. Beschläge. Einfluss des Wassers, der Witterung und der Temperatur auf Material und Konstruktionen. Befestigungsarten im Bootsbau. Takelagearten und Rigs. Takelagekonstruktionen. Führung von Tagesrapporten. Einführung in das Wesen der Kalkulation.

## Art. 7

### **Kostendeckung**

<sup>1</sup> Die Kosten der Fachkurse werden wie folgt gedeckt:

- a. Der Bund leistet Beiträge nach Massgabe der gesetzlichen Bestimmungen.
- b. Die Kantone und Gemeinden leisten Beiträge im Verhältnis zur Schülerzahl, wobei die Kosten pro Lehrling und Lehrjahr den Betrag von 200 Franken nicht überschreiten dürfen. Die Kantone richten ihre Beiträge vorschussweise aus und ordnen gegebenenfalls die Verteilung zwischen sich und den Gemeinden.
- c. Der Trägerverband und der Schweizerische Bau- und Holzarbeiterverband leisten zusammen an die Kurskosten einen festen Beitrag von 1200 Franken, an dem sie sich im Verhältnis ihrer Vertreterzahl in der Fachkommission beteiligen. Der Schweizerische Bootbauerverband übernimmt die Bekanntgabe der Kurse im Fachorgan.

- d.* Die Einwohnergemeinde Luzern leistet einen Beitrag von 500 Franken.
- e.* Die Gewerbeschule der Stadt Luzern stellt die Schulräume unentgeltlich zur Verfügung, übernimmt die Kosten für deren Wartung, Heizung und Beleuchtung.
- f.* Der Trägerverband übernimmt ein allfälliges Defizit.

#### **Inkrafttreten**

Dieses Reglement ersetzt das Reglement vom 15. August 1957. Es tritt am 1. November 1967 in Kraft.

Bern, den 28. Oktober 1967.

Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit

Der Direktor

**Holzer**

### Vollzug des Bundesgesetzes über die Berufsbildung

Gemäss Artikel 29, Absatz 1 der Verordnung vom 30. März 1965 zum Bundesgesetz über die Berufsbildung sind die nachstehend aufgeführten *Direktionssekretärinnen*, die vor dem Inkrafttreten des Reglements vom 21. September 1967 über die eidgenössische höhere Fachprüfung die Diplomprüfung für Direktionssekretärinnen gemäss einem Reglement des Schweizerischen Kaufmännischen Vereins bestanden haben, in das Register der Diplominhaber eingetragen worden.

Altmann Erna, Ennetbühl	Hofstetter Helen, Zürich
Ammann Rita, Zürich	Huber Annemarie, Thalwil
Angst Marianne, Zürich	Hürlimann Simone, Bern
Aeschlimann Ursula A., Küsnacht (ZH)	Imhof Ruth, Zürich
Baumann Gertrud Rosmarie, Lyss	Imper Agnes, Zürich
Berger Annemarie, Safenwil	Itschner Käthi, Stäfa
Bleher Margrit, Zürich	Känel Elsa, Biel (BE)
Bolli Annegreth, Köniz	Kellenberg Trudy, Forch
Bolliger Lilly, Zürich	Keller Verena, Zürich
Brönimann Annemarie, Winterthur	Keusch Martha, Zürich
Buck Berta, Mooslerau	Kraus Gerda, Langenthal
Bühler Ruth, Zürich	Kreis Renata, Zürich
Burgherr Ruth, Oftringen	Kropf Silvia, Zürich
Büschi Liliane, Wabern	Kunz Ruth, Dübendorf
Carstens Sigrid, Winterthur	Kyburz Berta, Zürich
Constant Rosmarie, Zollikon	Lanz Lotti, Aarwangen
Egger Gertrud, Zürich	Marx Agathe, Zürich
Exner Heidrun, Gottmadingen	Maurer Käthe, Bremgarten bei Bern
Fassbind Jeanette, Zürich	Meier Rosmarie, Zürich
Forster Ruth, Zürich	Merk Anna-Elisabetha, Zürich
Frischknecht Gertrud, Basel	Michel Liselotte, Zürich
Gaugel Hanni, Stäfa	Monn Lucia Elvira, Oberengstringen
Gehri Therese, Bern	Müller Rita, Zürich
Germann Hedwig, Thalwil	Nobs Heidi, Biel (BE)
Gloor Annelies, Beinwil am See	Oppikofer Susi, Zürich
Gloor Beatrice, Zürich	Pelli Jolanda, Chur
Gloor Irma, Zürich	Pfenninger Charlotte, Riehen
Greil Trudi, Zürich	Pfenninger Jacqueline, Zürich
Grimm Eva, Zürich	Pfister Ilse, Zürich
Guhl Iris, Birnenstorf	Pfund Sylvia G., Obermeilen
Hammer Beatrice, Seeburg	Reichmuth Denise, Zürich
Hari Erika, Flaach	Restelli Elisabeth, Olten
Heberle Marie-Louise, Zürich	Rindlisbacher Vreni, Baden
Hegner Elsbeth Bertha, Liebefeld	Rodel Ursula, Möriken
Heim Charlotte, Luzern	Roos Cécile, Kriens
Herzig Liselotte, Affoltern am Albis	Röthlisberger Claire, Horgen
Hofer Ruth, Ostermündigen	Rüegg Elsbeth, Zürich

Rüttimann Lydia, Zürich  
 Sieger Annemarie, Zürich  
 Sigrist Ursula Maria, Ossingen  
 Spoerri Elsbeth, Winterthur  
 Spuhler Elisabeth, Effretikon  
 Suter Stephanie, Wohlen (AG)  
 Schaedler Elsbeth, Zürich  
 Schaerer Adeline, Windisch  
 Schmalz Thersia, Nidau  
 Schmid Esther, Fällanden  
 Schmid Verena, Unterengstringen  
 Schmidhauser Verena Gertrud, Winterthur  
 Schneider Alice, Bern  
 Schneider Rita, Zürich  
 Schrepfer Susi, Küssnacht (ZH)  
 Schwald Ruth, Zürich  
 Schweizer Elsbeth, Bern  
 Stadlin Berty, Zug  
 Tanner Annemarie, Zürich  
 Tobler Marianne, Rapperswil (SG)

Trost Therese, Zürich  
 Vogel Johanna, Zürich  
 Vögeli Valentine, Hausen bei Brugg  
 Vogt Brigitte, Wollerau  
 Vollenweider Ottilie, Zürich  
 Waldmeyer Ursula, Herrliberg  
 Wälle Rosmarie, Ebnet-Kappel  
 Weber Lydie, Zürich  
 Weder Meta, Wetzikon  
 Weibel Marlies, Gelterkinden  
 Welte Lotti, Meggen  
 Wenger Ruth, Bern  
 Winteler Agata, Zürich  
 Wirth Flavia, Bern  
 Wolf Marlène, Emmenbrücke  
 Worreschk Helge, Bern  
 Wyss Yvonne, Buchs (AG)  
 Zellweger Margrit, Ebnet-Kappel  
 Zimmermann Erica, Horgen  
 Zollinger Vreni, Dietikon  
 Zünd Thersia, Zürich

Bern, den 30. November 1967.

*Bundesamt für Industrie Gewerbe und Arbeit*  
 Sektion für berufliche Ausbildung

### **Vollzug des Bundesgesetzes über die Berufsbildung**

Den nachstehend aufgeführten Personen, die den Berufsausweis für Maurerpoliere gemäss Reglement vom 14. Dezember 1953 über die Maurerpolierprüfungen erworben haben, wurde gestützt auf Art. 29, Abs. 1 der Verordnung vom 30. März 1965 zum Bundesgesetz über die Berufsbildung der eidgenössische Fachausweis zuerkannt. Dieser berechtigt sie zur Führung des gesetzlich geschützten Titels

#### *Baupolier mit eidgenössischem Fachausweis*

Sie wurden im Register der Fachausweisinhaber eingetragen.

Affentranger Otto, Bern  
 Bänziger Kurt, Zürich  
 Böni Karl, Schaffhausen  
 Cériani Henri, Freiburg  
 Hofstetter Josef, Biberist  
 Inniger Armin, Heimberg  
 Jungo Hans, Bösinggen  
 Leuenberger Fritz, Baar

Meyer Walter, Siebnen  
 Müller Ernst, Basel  
 Pulver Rudolf, Stein  
 Rieder Peter, Bern  
 Scheidegger Hans, Wohlen (AG)  
 Schmid Gustav, Bremgarten (AG)  
 Schneeberger Ernst, Münsingen

Bern, den 30. November 1967.

*Bundesamt für Industrie Gewerbe und Arbeit*  
 Sektion für berufliche Ausbildung

## Bekanntmachungen von Departementen und anderen Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1967
Année	
Anno	
Band	2
Volume	
Volume	
Heft	48
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	30.11.1967
Date	
Data	
Seite	1175-1193
Page	
Pagina	
Ref. No	10 043 830

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.