



LOGO
Thurgauer Bäcker- und
Confiseurmeister-Ver-
band



Regionaler Metzgermeisterverband Thurgau

Kompetenzprofil Integrationsvorlehre

"Nahrungsmittel"

vom 12.04.2021

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1 Ziel.....	3
2 Merkmale und Grundvoraussetzungen	3
2.1 Merkmale des Berufsfelds	3
2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen	3
2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen.....	3
2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen	3
2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen	3
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre "Nahrungsmittel"	4
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Handhabung von Werkzeugen, Geräten, Maschinen und Anlagen.....	4
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Lagerung und Verarbeitung von Nahrungsmittel	4
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Zubereitung	4
3.4 Tätigkeitsfeld 4: Hygiene, Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit.....	4
3.5 Tätigkeitsfeld 5: Leben in der Schweiz und Allgemeinbildung	4
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Nahrungsmittel	5
5 Erarbeitung und Stellungnahme	14

1 Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten Kompetenzen im jeweiligen Berufsfeld, über die Teilnehmende der Integrationsvorlehre "Nahrungsmittel" am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Hierbei handelt es sich um die angestrebten praktischen Grundfertigkeiten und das Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld sowie die angestrebten sprachlichen, schulischen und überfachlichen Kompetenzen mit Berufsfeldbezug. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

Personen im Berufsfeld "Nahrungsmittel" haben Interesse an der Produktion, der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln. Die Teilnehmenden lernen was Nahrungsmittel sind, wie sie verarbeitet, zubereitet und gelagert werden. Sie kennen die verwendeten Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen des Berufsfeldes und können diese bedienen sowie zielgerichtet und schonend einsetzen. Sie beachten insbesondere die Vorschriften der Arbeitssicherheit und Hygiene. Ihr Arbeitseinsatz soll sich nach dem Stand der Ausbildung richten und den betrieblichen Abläufen gerecht werden.

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre "Nahrungsmittel" haben Interesse an einer Ausbildung in der Nahrungsmittelproduktion, -verarbeitung und -zubereitung: z. B. Lebensmittelpraktiker/-in EBA, Bäcker/-in-Konditor/-in-Confiseur/-in EBA, Fleischfachmann/-frau EBA und Küchenangestellte/-r EBA sowie alle Grundbildungen mit EFZ der genannten EBA-Ausbildungen.

2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

- Anerkennung als Flüchtling, als vorläufig aufgenommenen Flüchtling oder als vorläufig aufgenommene Person sowie spät Zugewanderten Personen aus EU-/EFTA- und Drittstaaten
- Arbeits- bzw. Berufserfahrung im Herkunftsland und/oder in Form von Schnuppereinsätzen oder Praktika in der Schweiz
- Gute körperliche und psychische Verfassung
- Manuelles Geschick
- Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
- Verfügt über Potenzial/Lernfähigkeit in Bezug auf Sprache und Allgemeinbildung
- Bereitschaft zum Lernen, zuverlässig, pflicht- und ordnungsbewusst, pünktlich, ehrlich
- Motivation eine Ausbildung zu absolvieren für eine anschliessende berufliche Grundbildung

2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

- Sprachniveau mündlich und schriftlich: A2

2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnehmenden haben im Normalfall Wohnsitz im Kanton Thurgau. Die INVOL kann auch kantons-übergreifend sein.

3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre "Nahrungsmittel"

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre eignen sich Grundkompetenzen in der Handhabung von Werkzeugen sowie im sicheren Bedienen von Geräten, Maschinen und Anlagen an. Sie halten die betrieblichen Hygiene- und Qualitätsvorgaben ein. Sie erwerben ein Grundverständnis der gesamten Prozesskette der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -zubereitung und -lagerung. Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz an.

3.1 Tätigkeitsfeld 1: Handhabung von Werkzeugen, Geräten, Maschinen und Anlagen

Die Teilnehmenden sind sicher in der Handhabung von Werkzeugen in der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -zubereitung. Sie kennen den Umgang zur Werterhaltung von Geräten, Maschinen und Anlagen sowie von Einrichtungen im Küchenbereich. Sie handeln nach ökologischen und ökonomischen Aspekten bei der Verarbeitung der Nahrungsmittel und dem Einsatz von Verbrauchsmaterial. Sie berücksichtigen dabei die Hygiene- und Arbeitssicherheit.

3.2 Tätigkeitsfeld 2: Lagerung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Die Teilnehmenden können angelieferte oder hergestellte Nahrungsmittel fachgerecht lagern. Sie verarbeiten die Rohstoffe gemäss Vorgaben und in Begleitung fachgerecht zu Qualitätsprodukten. Sie erkennen die Bedeutung und den Wert von Qualitätsprodukten für die Kunden. Sie erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen. Sie lernen die Bedienung wie auch den fachgerechten Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.

3.3 Tätigkeitsfeld 3: Zubereitung

Die Teilnehmenden fertigen traditionelle und regionale Produkte mit betriebsüblichen Back- und Garverfahren. Sie stellen nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Back- und Garprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse unter Aufsicht her. Sie können Teige herstellen und zu einfachen Broten verarbeiten.

Bei allen Prozessen der Zubereitung werden geeignete Verfahren unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben, rechtlichen Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit sowie der Kundenwünsche und der Schonung von Ressourcen eingesetzt.

3.4 Tätigkeitsfeld 4: Hygiene, Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit

Die Teilnehmenden stellen mit ihrem Verhalten die Vorgaben der Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards sicher. Dabei halten sie sich an die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben. Sie erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen Hygiene und der betrieblichen Verarbeitungshygiene und setzen sie um. Die Teilnehmenden halten die personenbezogenen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes gemäss Vorgaben ein.

3.5 Tätigkeitsfeld 5: Leben in der Schweiz und Allgemeinbildung

Die Teilnehmenden verstehen die deutsche Sprache, können sich mündlich und schriftlich verständlich ausdrücken. Die mathematischen Grundkenntnisse wenden sie im Alltag an. Sie kennen kulturelle und wirtschaftliche Begebenheiten der Schweiz und verhalten sich im Alltag und bei ihren Tätigkeiten entsprechend.

4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Nahrungsmittel

Tätigkeitsfeld 1: Handhabung von Werkzeugen, Geräten, Maschinen und Anlagen					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
1.1	Werkzeuge				x
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich erkenne Risiken und Gefahren im Umgang mit Werkzeugen • Ich kann fachgerecht mit Werkzeugen der Lebensmittel-Verarbeitung und –Zubereitung umgehen • Ich kann die Werkzeuge gemäss Verwendungszweck einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die am Arbeitsplatz eingesetzten Werkzeuge benennen und deren Zweck erklären • Ich gehe verantwortungsvoll mit Werkzeugen um • Ich halte gesetzliche und betriebliche Vorgaben ein • Bei Unklarheiten frage ich nach 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Begriffe im Internet und anderen Medien nachschlagen • Ich kann das Internet und Literatur als Ideenpool nutzen • Ich kann Material anhand von Tabellen entsprechend der Anzahl Personen vorbereiten. (Grundrechenarten) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich führe die mir zugeteilten Arbeiten korrekt aus. • Ich halte mich genau an die Bedienungsanleitung von Geräten und Maschinen. • Ich gehe mit den mir anvertrauten Geräten sorgfältig um. • Ich halte die Verhaltensregeln des Betriebes und der Schule ein • Ich halte gesetzliche und betriebliche Vorgaben ein • Bei Unklarheiten frage ich nach 	
1.2	Geräte, Maschinen, Anlagen				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen nach Vorgabe bedienen • Ich kenne den Aufbau und die praktische Funktionsweise der 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich verstehe mündliche Anweisungen der Vorgesetzten • Ich verstehe Fachbegriffe und können diese anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann wichtige Informationen aus Hörtexten und Gesprächen entnehmen. • Ich kann in Texten wichtige Informationen erkennen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich pflege die Zusammenarbeit im Team, kann Kritik akzeptieren und trage Konflikte konstruktiv aus • Ich halte Abmachungen und Regeln ein 	

	<p>Maschinen, Geräte und Einrichtungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ich kann durch sachgemässen Einsatz und der Reinigung den Werterhalt der Gerätschaften sichern 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Maschinen und deren Teile benennen • Ich kann einfache Betriebs- und Reinigungsanleitungen verstehen und Arbeiten nach Anleitung ausführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann mich in meinem beruflichen und schulischen Alltag flüssig ausdrücken. • Ich kann nach Vorlage Texte schreiben, die für den Beruf und für die Schule wichtig sind (kurze Mitteilungen per E-Mail oder Standardbrief, Eingaben am PC und in Formulare) • Ich kann Strategien für das Lösen von Textaufgaben anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich bin respektvoll gegenüber Mitmenschen. • Ich kann Informationen weitergeben • Ich kommuniziere mit Vorgesetzten und Arbeitskollegen in angemessener Form • Mein Verhalten ist offen und ehrlich und ich halte mich an die gesellschaftlichen Gepflogenheiten 	

Tätigkeitsfeld 2: Lagerung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
2.1	Lagerung				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Lebensmitteln und kann sie betriebsgerecht anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die spezifischen Lagerräume und kann sie benennen • Ich kann die Lagerungen in einfachen Worten erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Grundoperationen (Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division) ausführen • Ich kann einfache Brüche in Dezimalzahlen und Prozente umwandeln • Ich kenne die Masseinheiten und kann Quantitäten umrechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich gehe mit den mir anvertrauten Lebensmitteln, Geräten und Maschinen sorgfältig um • Ich bin pflichtbewusst, zuverlässig und teamfähig • Ich kenne und beachte Normen und Werte in der Schweiz • Die betrieblichen und persönlichen Hygieneregeln sind für mich selbstverständlich • Ich halte die Verhaltensregeln des Betriebes und der Schule ein 	
2.2	Verarbeitung				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die industrielle, gewerbliche und private Verarbeitung von Nahrungsmitteln und erkenne Unterschiede • Ich bereite Lebensmittel zur Weiterverarbeitung vor 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne verschiedene Verarbeitungsmethoden • Ich kann geeignete Verfahren nach Vorgabe anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • Schnittarten • Verarbeitungsverfahren wie: <ul style="list-style-type: none"> - Pasteurisieren - UHT - Homogenisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • 	

Tätigkeitsfeld 3: Zubereitung					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
3.1	Nahrungsmittel garen und backen				
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann traditionelle und regionale Produkte mit betriebsüblichen Garmethoden garen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die verschiedenen Garmethoden benennen und beschreiben Ich kann Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Garmethoden aufzeigen Ich kann geeignete Garmethoden anwenden Ich kann die Wirkung der Erhitzung auf die Lebensmitte, die Lebensmittelsicherheit und –Stabilität beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> Unterschiede der Garmethoden Definitionen der Garmethoden 	<ul style="list-style-type: none"> 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann einfache Brote herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Teige verarbeiten und backen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne Gärmethoden Ich kenne die Backprozesse 	<ul style="list-style-type: none"> 	
3.2	Küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse herstellen				
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann nach betriebseigenen Rezepten mit den entsprechenden Kochprogrammen küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse unter Aufsicht herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Herstellung und Zubereitung von küchen-, pfannen- und tischfertigen Lebensmitteln mit einfachen Worten beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> Rezepte umrechnen 	<ul style="list-style-type: none"> 	

3.3	Nahrungsmittel verpacken				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Lebensmittel fachgerecht verpacken • Ich setze geeignete Verfahren ein und beachte betriebliche Vorgaben, rechtliche Vorschriften, Vorschriften zur Haltbarkeit, Grundsätze zur Ressourceneffizienz und Kundenwünsche 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Arbeitsgeräte und Verpackungsmaterial benennen • Ich kann die Vor- und Nachteile und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren erklären • Ich kann Lieferscheine und Formulare korrekt anwenden • Ich kann Arbeitsprozesse, Geräte und Lagerinfrastruktur korrekt benennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetze von <ul style="list-style-type: none"> - Verpackung - Etikette - Zutatenliste 		

Tätigkeitsfeld 4: Hygiene, Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Fachrechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
4.1	Hygiene- und Lebensmittelstandards nach Vorgaben sicherstellen				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich wende die Grundsätze zur persönlichen Hygiene korrekt und pflichtbewusst an • Ich zeige die möglichen Auswirkungen von mangelhafter Hygiene an meinem Arbeitsplatz auf 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne und verstehe die Vorgaben des Betriebes und kenne Risiken ungenügender Hygiene, der Herstellung und Lagerung (Gebotszeichen) • Ich kann die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen zur persönlichen Hygiene anhand von typischen Beispielen erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche-, betriebliche- und Lebensmittel-Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich halte die Verhaltensnormen und Anstandsregeln ein • Die betrieblichen und persönlichen Hygieneregeln sind für mich selbstverständlich • Ich kenne und beachte Normen und Werte in der Schweiz 	
4.2	Korrekte Herstellungspraxis anwenden				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich wende die korrekte Herstellungspraxis im entsprechenden Arbeitsprozess an und setze die Vorgaben der Verfahrenspraxis um 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich benenne die Elemente der korrekten Herstellungspraxis bzw. der korrekten Verfahrenspraxis • Ich kann einfache Kontrollarbeiten anhand betrieblicher Checklisten durchführen • Ich kann die Hygienezonen sowie korrekten Arbeitskleider beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> • Gute-Herstellungs-Praxis (GHP) • Kritische Kontrollpunkte der Prozesse (HACCP) 	<ul style="list-style-type: none"> • 	

4.3	Grundsätze der Arbeitssicherheit anwenden				X
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich wende die personenbezogenen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld gemäss Vorgabe an 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich bezeichne die persönliche Schutzausrüstung, verstehe die Sinnhaftigkeit, erkenne Risiken • Ich kann die Abläufe der Notfallorganisation beschreiben • Ich kann die personenbezogenen Grundsätze der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes im Betriebs- und Nichtbetriebsumfeld erklären 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann einen PC bedienen (starten, herunterfahren, Programme starten und beenden) • Ich kenne grundlegende Arbeitstechniken wie markieren, kopieren, verschieben, löschen • Ich kenne Gestaltungsregeln für die Erstellung von einfachen Dokumenten • Ich kann relevante Informationen im Web finden und mit E-Mail-Programmen umgehen • Ich kenne die Gefahren, die durch schädliche Software (z.B. Viren) entstehen können und halte mich an die dafür gültigen Weisungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich berücksichtige jahreszeitengerechte Kleidung und Vorschriften zur Arbeitssicherheit • Ich kenne das Vorgehen bei Krankheit und Unfall • Ich beachte die Regeln rund um den Gebrauch von sozialen Medien und kenne die rechtlichen Vorgaben allgemein und am Arbeitsplatz 	
4.4	Vorschriften einhalten				
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich gestalte meine Arbeit so, dass die Vorschriften der behördlichen Kontrollorgane umgesetzt sind 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich verstehe die Sicherheitsregeln • Ich beschreibe meine Rechte und Pflichten in Bezug auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz • Ich verstehe mündliche und schriftliche Vorgaben und setze sie um 		<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann im privaten wie geschäftlichen Bereich adäquat auftreten und mich der Situation entsprechend anpassen • Ich weiss mich in der Gesellschaft nach landesüblichen Ritualen und Gepflogenheiten zu bewegen 	

Tätigkeitsfeld 5: Leben in der Schweiz und Allgemeinbildung					
	Praktische Grundfertigkeiten	Berufsbezogene Sprache	Schulisches Grundlagenwissen (Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)	Überfachliche Kompetenzen (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)	Anwendung / Vertiefung im Betriebseinsatz: x = Ja
5.1	Deutsch				x
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann einfache Texte lesen, verstehen und in eigenen Worten weitererzählen • Ich kann einfache Texte verfassen • Ich kann mich an Gesprächen beteiligen und mich in eigenen Worten ausdrücken 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich erweitere meinen Wortschatz, kenne grammatikalische Regeln der deutschen Sprache und kann Texte lesen und verstehen • Ich schreibe in einfachen Sätzen Kurztex te und Zusammenfassungen • Ich kann mich mündlich auf Deutsch unterhalten und verstehe Mundart 		<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne Hilfsmittel/Literatur zur Erweiterung der Sprachkompetenz • Ich gehe offen auf Menschen zu und übe dadurch kommunikative und sprachliche Fähigkeiten 	
5.2	Mathematik				x
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne Grundrechenarten Addition, Subtraktion, Multiplikation und Division und wendet diese in einfachen Situationen an • Ich kann einfache Prozentrechnungen durchführen • Ich kann einfache Dreisätze lösen 		<ul style="list-style-type: none"> • Ich löse berufsbezogene Textaufgaben: Einkaufsabrechnungen, Rezepte berechnen, Mass einheiten kennen und umrechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann im Alltag beim Einkaufen, auf Post und Bank und im beruflichen Bereich mit Zahlen und Rechnungen umgehen • Ich weiss wie Rechnungen beglichen werden • Ich kenne den Umgang mit technischen Hilfsmitteln (elektronische Rechner, etc.) 	
5.3	Kultur und Wirtschaft				x

<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne kulturelle Begebenheiten der Schweiz • Ich kenne Abläufe in meinem Betrieb wie Dienstweg und Organigramm • Ich kann mich bei einem potenziellen Arbeitgeber adäquat präsentieren • 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich verstehe verschiedene kulturelle Ausdrücke • Ich kann bei Bestellungen mit-helfen und Einkäufe vornehmen • Ich kann Inserate lesen und verstehen • Ich kann mich in einem Bewerbungsgespräch verständlich ausdrücken 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein einfaches Budget erstellen • Ich kann mich über Berufe informieren (Berufsberatung, Internet) • Ich kann meine Bewerbungsunterlagen erstellen. • Ich kann mich für eine Lehrstelle bewerben 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann meine eigenen Finanzen planen und ein Haushaltbudget aufstellen und einhalten • Ich kenne „Goes“ und „No Goes“ in Bewerbungssituationen 	
---	---	---	---	--

5 Erarbeitung und Stellungnahme

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Nahrungsmittel wurde von den nachfolgenden Parteien erarbeitet:

Frauenfeld, 12.04.2021

Kanton Thurgau
Amt für Berufsbildung und Berufsberatung
Amtschef

Leiterin Schulische Bildung



Marcel Volkart



Annette Schwarz

Ort: *Güthlingen* Datum: *2.11.2021*
Hotel & Gastro formation Thurgau
Präsidentin



Erika Harder

Ort: *Sufen* Datum: *24. Juli 2021*
VSM Regionaler Metzgermeisterverband Thurgau
Präsident



Werner Herrmann

Ort: Datum:
Thurgauer Bäcker- und Confiseurmeister-Verband
Vizepräsident

Christian Walz