



Leitfaden für Lehrlingsauswahl und Schnupperlehre

Ausgangslage

Der vorliegende Leitfaden soll die Lehrbetriebe bei der Rekrutierung von Lernenden unterstützen. Er bietet Informationen zur Selektion und Einstufung der Bewerber sowie Ideen für die Gestaltung von Schnuppertag und Schnupperlehre. Im Anhang finden sich einige hilfreiche Vorlagen, Übungsaufgaben und Dokumente.

Der SFF bietet verschiedene Nachwuchswerbematerialien an. Genauere Informationen finden Sie [hier](#).

Selektions- und Einstufungsmittel

Den Betrieben stehen grundsätzlich folgende Mittel für die Einschätzung von Bewerbern zur Verfügung:

- Steckbrief mit Namen, Adresse, Foto, Name der Eltern und der Schule (für Anmeldung zur Schnupperlehre)
- Ausführliche schriftliche Bewerbung (gibt Hinweise auf saubere Arbeitsweise, Gewissenhaftigkeit, Sprache etc.)
- Schulnoten
- Vorstellungsgespräch
- Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.
- Schnuppertag
- Schnupperlehre

Die letzten drei Punkte werden in diesem Leitfaden detailliert dargestellt.

Basic-Check, Multicheck, Stellwerk/Jobskills etc.

Verschiedene Tests ermöglichen eine transparente Aussage über die schulischen Fähigkeiten der Kandidaten. Die bestbekanntesten sind Basic-Check und Multicheck, mancherorts gibt es kantons-spezifische Tests (unter anderem Stellwerk/Jobskills).

Basic-Check und Multicheck sind freiwillig, werden aber von vielen Schülern absolviert, in der Regel in einem Abklärungszentrum am PC. Dort lösen die Kandidaten während einiger Stunden Aufgaben in den Bereichen Sprache, Mathematik, räumliches Vorstellungsvermögen etc. Anschliessend erhalten sie eine Auswertung mit der Anzahl Punkte pro Fach auf einem A4-Blatt. Diese kann den Bewerbungsunterlagen beigelegt werden. Andere Tests wie Stellwerk/Jobskills funktionieren nach demselben Schema, werden aber in der Oberstufe mit allen Schülern durchgeführt.

Die Kosten betragen zwischen 50 und 100 Franken. Sie werden von den Kandidaten beim Ablegen des Tests beglichen. Manche Betriebe übernehmen die Kosten bei erfolgreichen Bewerbungen, dies ist aber keinesfalls eine Verpflichtung. Die obligatorischen Schultests sind kostenlos.

Diese Tests sind ein wichtiges Selektionsmittel, vor allem wenn es darum geht, ob ein Bewerber eine drei- oder besser eine zweijährige berufliche Grundbildung (Lehre) antritt. Es gibt Betriebe, die von jedem Bewerber verlangen, dass er einen solchen Test absolviert. Diese Tests sollten aber nicht als einziges Selektionsinstrument verwendet werden.

Für angehende Fleischfachleute und -assistenten empfiehlt der SFF, die Ergebnisse des Basic-Checks folgendermassen zu interpretieren:

Resultate der Kandidaten	Empfehlung/Prognose
In den meisten Fächern Level 3 und höher	Berufliche Grundbildung als Fleischfachmann/-frau problemlos möglich.
In den meisten Fächern Level 2	Berufliche Grundbildung als Fleischfachmann/-frau möglich, sofern er/sie sich besonders anstrengt. Berufliche Grundbildung als Fleischfachassistent/-in problemlos möglich.
In den meisten Fächern Level 1	Berufliche Grundbildung als Fleischfachmann/-frau kaum möglich. Berufliche Grundbildung als Fleischfachassistent/-in möglich, sofern er/sie sich besonders anstrengt.

Sinnvollerweise absolvieren Jugendliche, die sich für eine Lehre als Fleischfachleute oder -assistenten interessieren, den Basic-Check.

Beim Multicheck steht die Empfehlung für die von den Kandidaten bevorzugten Berufe bereits auf dem Auswertungsblatt.

Bei Stellwerk/Jobskills braucht es ungefähr folgende Punktzahlen:

Fach	Fleischfachleute	Fleischfachassistenten
Zahlen, Grössen, Operationen	500 – 600	400 – 500
Biologie/Mensch		
Datendarstellung, Proportionalität	400 – 500	300 – 400
Deutsch		
Hören und Verstehen		
Lesen und Verstehen		
Schreibfertigkeiten		
Mathematik	350 – 450	250 – 350
Variable, Term, Gleichung		
Form und Mass in Ebene und Raum	300 – 400	200 – 300
Physik/Elektrizität		
Chemie-Stoffe, Stoffumwandlungen		

Stellwerk 8 wird im 8. Schuljahr, Stellwerk 9 im 9. Schuljahr absolviert. Es lohnt sich, beide zu vergleichen, um Hinweise auf die Leistungskonstanz zu erhalten.

Mehr Infos zu den Checks:

- www.basic-check.ch
- www.multicheck.ch
- www.multicheck.ch
- www.jobskills.ch

Schnupperlehre und Schnuppertag

Mit einer Schnupperlehre können Jugendliche einen Beruf in der Praxis kennenlernen und sich genauer über eine Tätigkeit informieren. Es besteht die Möglichkeit, im Betrieb den Arbeitsalltag der Berufsleute zu erleben: Büro, Produktionsstätte, Werkzeuge, Materialien, die gebraucht werden, Zeitplan, das Leben in der Unternehmung usw. Zudem besteht die Möglichkeit einfachere Arbeiten selbst auszuführen, den Berufsleuten Fragen zu ihrem Beruf zu stellen und zu überprüfen, ob die gemachten Erfahrungen mit den eigenen Vorstellungen vom Beruf übereinstimmen. Somit kann ein Kandidat herausfinden, ob die eigenen Fähigkeiten zu den Anforderungen des Berufs passen und einen ersten Schritt in Richtung Lehrstellensuche machen. Kandidaten sollten zwingend ein Schnupper-Tagebuch führen. Eine Vorlage ist [hier](#) abrufbar.

Schnuppertag

Der Schnuppertag kann mit mehreren Interessierten gleichzeitig erfolgen, eine grössere Anzahl Interessierte ist allerdings schwierig zu überblicken. Er kann bereits von 13-jährigen besucht werden. Beispiel für die Gestaltung des Schnuppertages:

- Start 30 Minuten nach Arbeitsbeginn
- Hygiene und Gesundheitsschutz erklären
- Rundgang durch den Betrieb
- Mitarbeiter/Tätigkeitsbereiche vorstellen
- Einblick in die verschiedenen Arbeiten (Wursterei etc.)
- Bei kleineren Arbeiten mitwirken lassen. Ideal ist, wenn der Kandidat am Abend etwas Selbstgemachtes mit nach Hause nehmen kann.
- Pausen zusammen mit Lernenden und anderen Mitarbeitern machen
- Auswertung des Tages (gegenseitiges Feedback)
-

Wer einen Schnuppertag in einem fleischverarbeitenden Betrieb besucht hat und sich weiterhin für die Branche interessiert, sollte eine einwöchige Schnupperlehre machen.

Schnupperlehre

Nachfolgend sind ein paar Tipps für den Ablauf einer attraktiven Schnupperlehre aufgeführt:

- Interessierte 30 Minuten nach Arbeitsbeginn aufbieten, damit in Ruhe die Arbeitsvorbereitung gemacht werden kann.
- Nehmen Sie sich Zeit für ein kurzes Einführungsgespräch, stellen Sie den Beruf mit den verschiedenen Fachrichtungen und die Firma mit den zuständigen Personen vor.
- Bauen Sie eine Willkommenskultur und ein Klima des Vertrauens auf; immer im Wissen, dass Sie Jugendliche bei ihren ersten Schritten bei der Berufswahl begleiten.
- Starten Sie den Betriebsrundgang in der Garderobe, wo Sie mit den Kleidervorschriften und dem Händewaschen die obersten Grundsätze der persönlichen Hygiene schon vermitteln können.
- Mit der Präsentation einer persönlichen Schutzausrüstung (Sicherheitskoffer oder Bildmaterial aus Spiez) kann man den Gesundheitsschutz erklären.
- Der Rundgang durch den Betrieb sollte nicht zu lang sein, je nach Grösse nur einzelne Abteilungen pro Tag besuchen, da sonst die Eindrücke zu geballt und zu heftig sind.
- Beim Start der praktischen Arbeiten sollte darauf geachtet werden, dass mit den spannenden und schönen Seiten des Fleischfachberufes begonnen wird (nicht nur abwaschen und reinigen).
- Es wird empfohlen, praktische Arbeiten ausführen zu lassen, die auch eine gewisse manuelle Fähigkeit erkennen lassen. Der Umgang mit Schlachttieren, Fleisch, Fleischwaren und Fleischerzeugnissen muss ohne Berührungängste und problemlos erfolgen.

Nachfolgend einige Beispiele für geeignete Arbeiten für einen guten Einstieg:

- Verpacken von Produkten aus dem Fleischfachgeschäft
- Mithilfe in der Wursterei und Aufhängen der Würste
- Fertigstellen von Bratwurstschnäggli und streichen von Burebratwurst
- Streichen von Landjägern und einfüllen in die Presse
- Mithilfe in der Salzerei und Räucherei
- Aktives mitmachen bei der Ladenvorbereitung mit der Produktion von Spiessli, Hamburger, Paniertem etc.
- Beim Abladen und Schlachten der Tiere die nötige Vorsicht und Sensibilität walten lassen.
- Einfache Arbeiten mit dem Messer wie Ragout schneiden, Abschnitte verlesen oder ein einfaches Stück (z. B. Schweineschulter) ausbeinen – stets mit der erforderlichen Schutzausrüstung.

Weitere wichtige Punkte, die es zu beachten gilt:

- Die nötigen Pausen nicht vergessen, und zwar möglichst gemeinsam mit den anwesenden Lernenden und Mitarbeitern, was auch zur Eruiierung der Sozialkompetenz dienen kann.
- Gemeinsam die Schlussreinigung machen und wieder auf die Wichtigkeit der Hygiene und der Wirtschaftlichkeit betreffend Wasserverbrauch, Reinigungsmittel etc. hinweisen.
- Bei einer Schnupperwoche und starkem Interesse kann man auch bereits kleinere Verantwortungen wie das Pochieren von Würsten oder das Backen von Fleischkäse übertragen sowie einige einfache Übungsaufgaben im Fachrechnen lösen lassen.
- Am Ende der Schnupperwoche sich die Zeit nehmen, den Gesamteindruck gemeinsam auszuwerten und ein Abschlussgespräch zu führen.
- Gehen Sie mit ein paar Fragen noch etwas auf die Persönlichkeit der Jugendlichen ein.

Hier einige Beispiele:

- Warum hast du gerade diesen Beruf ausgewählt?
- Wie stehen deine Eltern zu diesem Beruf?
- Wie kamst du auf unsere Firma und was weisst du über uns?
- Was möchtest du nach der Lehre machen?
- Was machst du gerne in der Freizeit und in den Ferien?
- Was hast du für Stärken/Schwächen?
- Was ist dein Lieblingsfach in der Schule?
- Was hast du für Hobbys?

Eine freundliche Verabschiedung mit einem kleinen, wenn möglich vom Schüler selbst hergestellten Produkt als Präsent des Betriebs ist immer eine sympathische Geste und hinterlässt auch aus werbetechnischer Sicht bleibenden Eindruck.

Nachbearbeitung und Nachfrage: Bei interessierten und geeigneten Jugendlichen lohnt es sich, nach einigen Wochen nochmals nachzufassen und die Lehrstelle anzubieten.

Wichtig: Stellt man fest, dass der Fleischfachberuf aus irgendeinem Grund nicht zu dem Schnupperlehrling passt, sollte man unbedingt das Gespräch mit dem Jugendlichen und dessen Eltern suchen und sie darauf hinweisen.

Eine Schnupperlehre kostet jeden Betrieb Zeit und Geld. Es ist daher vernünftiger, die Schnupperlehre vorzeitig abzubrechen, anstatt gegenseitig negative Eindrücke und Empfindungen zu hinterlassen.

Richtsätze für Entschädigungen der Lernenden

Die aktuellen Richtsätze zur Entschädigung von Lernenden finden Sie [hier](#).

Nützliche Adressen

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF
Ringstrasse 12
8600 Dübendorf
+41 58 521 53 00
info@sff.ch www.sff.ch

SFF-Bildungszentrum
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
+41 58 521 53 00
bildung@sff.ch www.sff.ch

Koordinaten aller kantonalen Berufsbildungsämter und Berufsberatungsstellen
www.adressen.sdbb.ch

Lehrstellenportale

[die-Lehrstelle](#)
[Yousty](#)