

Verordnung über die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin

Brau/MälzAusbV 2007

Ausfertigungsdatum: 22.02.2007

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin vom 22. Februar 2007 (BGBl. I S. 186, 1202)"

Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 4 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.8.2007 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 4 Abs. 1 in Verbindung mit § 5 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), von denen § 4 Abs. 1 zuletzt durch Artikel 232 Nr. 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, und des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit § 26 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074, 2006 I S. 2095), von denen § 25 Abs. 1 zuletzt durch Artikel 146 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) und § 26 zuletzt durch Artikel 2 Nr. 4 des Gesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Brauer und Mälzer/Brauerin und Mälzerin wird

1. nach § 4 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes sowie
2. nach § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 29, Brauer und Mälzer, der Anlage B der Handwerksordnung

staatlich anerkannt.

§ 2 Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 3 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Hygiene,
2. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel,
3. Herstellen von Malz,

4. Herstellen von Würze,
5. Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier,
6. Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken,
7. Abfüllen und Verpacken,
8. Getränkeanlagen und Produktpflege,
9. Technische Infrastruktur,
10. Warten; Steuern und Regeln;

Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen,
6. Information und Kommunikation.

§ 4 Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 5 und 6 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

§ 5 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet in einem praktisch durchzuführenden und in einem schriftlich durchzuführenden Prüfungsbereich statt. In der Zwischenprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er Verfahrensschritte darstellen, Produktionsabläufe kontrollieren und dokumentieren, Produktionsanlagen reinigen und desinfizieren, Arbeitsmittel festlegen, technische Unterlagen sowie Informations- und Kommunikationssysteme nutzen, fachbezogene Berechnungen durchführen, Funktionsweisen von Anlagen und Maschinen beschreiben, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, zur Hygiene und zum Umweltschutz durchführen kann.

(4) Für den praktischen Prüfungsbereich bestehen folgende Vorgaben:

1. Folgende Gebiete sind zugrunde zu legen:
 - a) Getreide, Wasser, Hopfen, Hefe,
 - b) Malz,
 - c) Würze und
 - d) technische Einrichtungen;

2. der Prüfling soll bis zu vier Arbeitsproben durchführen und mit praxisüblichen Unterlagen dokumentieren;
3. die Prüfungszeit beträgt höchstens zwei Stunden.

(5) Für den schriftlichen Prüfungsbereich bestehen folgende Vorgaben:

1. Folgende Gebiete sind zugrunde zu legen:
 - a) Rohstoffe und deren Lagerung,
 - b) Malzherstellung,
 - c) Würzeherstellung,
 - d) Kälteerzeugung,
 - e) Wasseraufbereitung und
 - f) Reinigung und Desinfektion;
2. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen;
3. die Prüfungszeit beträgt höchstens drei Stunden.

§ 6 Gesellenprüfung/Abschlussprüfung

(1) Durch die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Gesellenprüfung/Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen

1. praktische Arbeit,
2. Verfahrenstechnologie,
3. Betriebstechnik und
4. Wirtschafts- und Sozialkunde.

(3) Für den Prüfungsbereich praktische Arbeit bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Roh- und Hilfsstoffe sowie Betriebsmittel auswählen und beurteilen, Fehler und Qualitätsmängel ermitteln und beheben, Messgeräte kalibrieren und einsetzen, Arbeitsmittel festlegen, Arbeitsabläufe unter Beachtung rechtlicher, wirtschaftlicher und verfahrenstechnologischer Vorgaben planen und durchführen, Arbeitsergebnisse auswerten und dokumentieren sowie Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie zur Hygiene, zur Qualitätssicherung und zum Umweltschutz durchführen kann;
2. hierfür ist aus den Gebieten
 - a) Steuern von Brauprozessen,
 - b) in Betrieb nehmen und übergeben einer Schankanlage,
 - c) Warten und in Betrieb nehmen von Teilsystemen,
 - d) Einrichten oder Umrüsten eines Anlagenteils aus dem Abfüllbereich,
 - e) Ausmischen eines Biermischgetränkes oder eines alkoholfreien Getränkes,
 - f) Proben ziehen und auswerten, Parameter bestimmen,

auszuwählen, wobei die Gebiete nach den Buchstaben a und b in der Auswahl enthalten und aus den Gebieten nach den Buchstaben c und d sowie aus den Gebieten nach den Buchstaben e und f jeweils eins enthalten sein muss;

3. der Prüfling soll vier Arbeitsproben durchführen und mit praxisüblichen Unterlagen dokumentieren;
4. die Arbeitsprobe nach Nummer 2 Buchstabe a muss mindestens zwei Teilprozesse umfassen; der zugrunde liegende Prozess kann als Simulation erfolgen, wobei dem Prüfling Gelegenheit zu geben ist, sich in das Simulationsprogramm einzuarbeiten;

5. die Prüfungszeit beträgt insgesamt höchstens fünf Stunden.

(4) Für den Prüfungsbereich Verfahrenstechnologie bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er fachliche Probleme mit verknüpften arbeitsorganisatorischen, naturwissenschaftlichen, mathematischen, technologischen und betriebswirtschaftlichen Sachverhalten analysieren, bewerten und geeignete Lösungswege darstellen kann; dabei sollen Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz, Hygiene sowie qualitätssichernde Maßnahmen berücksichtigt werden;
2. es kommen Aufgaben aus der Herstellung von Malz und Bier sowie von Biermischgetränken und alkoholfreien Getränken sowie verfahrenstechnische Berechnungen in Betracht;
3. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen;
4. die Prüfungszeit beträgt höchstens 150 Minuten.

(5) Für den Prüfungsbereich Betriebstechnik bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er fachliche Probleme mit verknüpften arbeitsorganisatorischen, naturwissenschaftlichen, mathematischen, technologischen und betriebswirtschaftlichen Sachverhalten analysieren, bewerten und geeignete Lösungswege darstellen kann; dabei sollen Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz, Hygiene sowie qualitätssichernde Maßnahmen berücksichtigt werden;
2. es kommen Aufgaben zu Einsatz, Funktion, Erhalt und Reinigung von Maschinen und Anlagen sowie zur Funktion von Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen in Betracht;
3. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen;
4. die Prüfungszeit beträgt höchstens 90 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
2. der Prüfling soll schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen;
3. die Prüfungszeit beträgt höchstens 60 Minuten.

(7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | | |
|----|---|-------------|
| 1. | Prüfungsbereich
praktische Arbeit | 50 Prozent, |
| 2. | Prüfungsbereich
Verfahrenstechnologie | 25 Prozent, |
| 3. | Prüfungsbereich
Betriebstechnik | 15 Prozent, |
| 4. | Prüfungsbereich
Wirtschafts- und Sozialkunde | 10 Prozent. |

(8) Die Gesellenprüfung/Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens "ausreichend",
2. im Prüfungsbereich praktische Arbeit sowie in der Arbeitsprobe nach Absatz 3 Nr. 2 Buchstabe b jeweils mit mindestens "ausreichend",
3. in mindestens zwei der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens "ausreichend" und
4. in keinem Prüfungsbereich mit "ungenügend"

bewertet worden sind.

(9) Auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses ist die Prüfung in einem der mit schlechter als "ausreichend" bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung

und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

§ 7 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 8 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2007 in Kraft.

Anlage (zu § 3)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin

(Fundstelle: BGBl. I 2007, 189 - 192 (1202))

>

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.-18. Monat	19.-36. Monat
1	2	3	4	
1	Hygiene (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen 	10	
2	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen 	6	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen 		3
3	Herstellen von Malz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungsprozesse festlegen c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen 	4	

		d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen		
4	Herstellen von Würze (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse festlegen c) Maischprozesse nach Malzqualität und Biersorte führen d) Maische läutern	13	
		e) Würze kochen und Hopfen geben f) Würze klären und kühlen g) Brauwasser analysieren	13	
5	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Hefemanagement betreiben	3	
		b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reifezustand von Bier ermitteln c) Bier filtrieren und stabilisieren d) Bieranalysen durchführen		22
6	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen b) Zucker- und Siruparten sowie Essenzen unterscheiden und Dosierungen berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen e) Biermischgetränke herstellen		4
7	Abfüllen und Verpacken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 7)	a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen b) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten und bedienen c) Proben für die Überwachung der Abfüllung nehmen und auswerten		15
8	Getränkeschankanlagen und Produktpflege (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 8)	a) Getränkeschankanlagen aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen und handhaben b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen c) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen d) Produkte lagern und präsentieren, Kunden beraten e) Gläser pflegen und Getränke ausschenken		4
9	Technische Infrastruktur (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 9)	a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden	16	

		<ul style="list-style-type: none"> b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung bedienen und überwachen c) Kälte-, Druckluft- und Dampferzeugungsanlagen bedienen und überwachen d) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen 		
10	Warten; Steuern und Regeln (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen und Geräten durchführen b) Pumpen und Ventile warten 		11
		<ul style="list-style-type: none"> c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen festlegen und dokumentieren d) speicherprogrammierbare Steuerungssysteme parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren 		11
Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten				
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen 		

		<ul style="list-style-type: none"> b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 		
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 		
5	Planen von Arbeitsabläufen qualitätssichernde Maßnahmen (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5) I	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Herstellervorgaben planen und festlegen b) fachbezogene Rechtsvorschriften anwenden c) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden d) chemischtechnische Analysen und sensorische Prüfungen in der Mälzerei und im Heißbereich der Brauerei durchführen 	8	
		<ul style="list-style-type: none"> e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten f) Aufgaben im Team planen und umsetzen, Ergebnisse abstimmen und auswerten g) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln durchführen h) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen i) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen j) chemischtechnische Analysen und sensorische Prüfungen im Kaltbereich der Brauerei sowie mikrobiologische Untersuchungen durchführen 		8

6	Information und Kommunikation (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none">a) Informations- und Kommunikationssysteme anwendenb) Kommunikation mit vorausgehenden und nachgelagerten Funktionsbereichen sicherstellenc) Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachtend) Sachverhalte in Gesprächen mit Vorgesetzten, Mitarbeitern, Zulieferern und Abnehmern darstellen sowie deutsche und fremdsprachige Fachausdrücke anwenden	5	
---	--	--	---	--