

1. Tittel på fagbeviset ⁽¹⁾

Butikkslakterfaget

⁽¹⁾ på originalspråket.

2. Oversatt tittel på fagbeviset ⁽¹⁾

Retail Butchery

⁽¹⁾ hvis aktuelt. Den oversatte tittelen har ingen rettslig status.

3. Kompetanseprofil

Den faglærte butikkslakteren har kompetanse til å planlegge, gjennomføre, vurdere og dokumentere arbeidsoppgaver innen tilskjæring, stykking, produksjon og salg av kjøtt, kjøttprodukt og ulike ferdigretter. Butikkslakteren kan skjære til kjøtt og produsere farser, deiger, ferdigmat og delikatesser for salg. Han/hun kan justere resepter, beregne priser og behandle og vurdere kvalitet og bruksområde for råvarer. Videre har butikkslakteren kunnskap om norske og samiske mattradisjoner, og kan sette sammen sunne og tidsriktige menyer etter kundens behov. Butikkslakteren kan bruke og utføre daglig vedlikehold på verktøy og utstyr. Han/hun har kunnskap om bransjens rammebetingelser og regelverk og har kompetanse innen service og kundebehandling. Butikkslakteren kan følge regler for helse, miljø og sikkerhet.

4. Aktuelle stillinger eller yrker med dette fagbeviset ⁽¹⁾

Butikkslakter

⁽¹⁾ hvis aktuelt.

(*) Forklaring

Hensikten med dette dokumentet er å gi tilleggsopplysninger om det aktuelle fagbeviset, og dokumentet har ingen rettslig status i seg selv. Formatet på opplysningene er basert på følgende tekster: Rådsvedtak 93/C 49/01 av 3. desember 1992 om gjenkjenning av kvalifikasjoner, Rådsvedtak 96/C 224/04 av 15. juli 1996 om gjenkjenning av fag- og yrkesopplæringsbevis, Europaparlamentets anbefaling 2001/613/EC og Rådets anbefaling av 10. juli 2001 om mobilitet innenfor EU for studenter, personer under opplæring, volontører, lærere og instruktører.

Mer informasjon finnes på: <http://europass.cedefop.eu.int>

© De europeiske fellesskap 2002

5. Fagbevisets offisielle grunnlag

Navn på og type organisasjon som tildeler fagbeviset Svennebrevet utstedes av fylkeskommunen	Navn på og type nasjonal/regional myndighet ansvarlig for akkrediteringen/godkjenningen av fagbeviset Kunnskapsdepartementet
Fagbevisets nivå (nasjonalt eller internasjonalt) Nivå 4 i det nasjonale kvalifikasjonsrammeverket som tilsvarer nivå 4 i det Europeiske kvalifikasjonsrammeverket	Karakterskala / Krav til bestått Bestått meget godt, Bestått, ikke bestått
Adgang til neste nivå i utdanning eller opplæring Utdanningen sammen med påbygg til generell studiekompetanse kvalifiserer til opptak til høyere utdanning.	Internasjonale avtaler xxx
Rettslig grunnlag Lov 1998-07-17 nr 61: Lov om grunnskolen og den videregående opplæringa (opplæringslova), 1999-06-25 nr 708: Forskrift om utfylling av dei overordna måla og prinsippa for opplæringa i grunnskolen og i den vidaregåande opplæringa og 2006-06-23 nr. 724: Forskrift til opplæringsloven	

6. Godkjente måter å oppnå fagbeviset på

Beskrivelse av gjennomgått fag- eller yrkesopplæring	Andel av hele programmet (%)	Varighet (timer/uker/måneder/år)
Skole- eller treningssenterbasert	50%	2 år
Arbeidsplassbasert	50%	2 år
Godkjent/innpasset tidligere opplæring		
Total varighet på utdanningen eller opplæringen som fører til fagbeviset		
Inntakskrav Gjennomført grunnskole		
Andre opplysninger Opplæringsperioden er fire år og kan gjennomføres som 2 år i skole og 2 år i bedrift, 1 år i skole og 3 år i bedrift eller 4 år i bedrift. Kandidaten kan veksle mellom opplæring i skole og opplæring i bedrift i løpet av de 4 årene. 2 år av opplæringen omfatter 588 årstimer til fellesfag, 954 årstimer til felles programfag, 421 årstimer til yrkesfaglig fordypning. Voksne kandidater som kan dokumentere 5 års relevant praksis, kan melde seg opp til fag-/ svenneprøve etter å ha bestått en yrkesteoretisk prøve. Voksne kandidater som tar prøve etter § 3-5, er fritatt fra kravet til fellesfag.		
Mer informasjon (inkludert en beskrivelse av nasjonalt kvalifikasjonssystem) finnes på: http://www.europass.no/fagbeskrivelser		
Nasjonalt kontaktpunkt		