

Ausbildungs-Vereinbarung

gestützt auf das Reglement für die Ausbildung von Milchtechnologe/n/Milchtechnologin/en gemäss Artikel 5 treffen die nachgenannten Parteien folgende Vereinbarung (Beilage zum Lehrvertrag):

Lehrbetrieb

Name/Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Kanton _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Ansprechperson _____

Partnerbetrieb

für Ergänzungsausbildung

Name/Firma _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Kanton _____

Telefon _____

Fax _____

E-Mail _____

Ansprechperson _____

Lernende Person

Name _____ Vorname _____

Strasse _____ PLZ/Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Gesetzlicher Vertreter _____

Zweck der Ausbildungsvereinbarung

Zusammenarbeit und Ergänzung der praktischen Lehrlingsausbildung im Wahlpflichtbereich (betreffende Bereiche bezeichnen):

Gruppe 1	Lehrbetrieb Partnerbetrieb		Gruppe 2	Lehrbetrieb Partnerbetrieb	
Extrahart- und Hartkäse herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Konsummilch, -rahm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halbhartkäse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weichkäse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sauermilchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quark oder Frischkäse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dessertprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Speiseeis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dauermilchprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Nebenprodukte/Schweine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Berufliche Handlungskompetenzen
a	2.1 Extrahart- und Hartkäse herstellen
a	2.2 Halbhartkäse herstellen
a	2.3 Weichkäse herstellen
a	2.4 Mozzarella und Salatkäse herstellen
a	2.5 Quark und Hüttenkäse herstellen
b	2.6 Konsummilch und –rahm sowie Milchgetränke herstellen
b	2.7 Sauermilchprodukte herstellen
b	2.8 Speiseeis herstellen
b	2.9 Dessertprodukte herstellen
b	2.10 Butter herstellen
b	2.11 Milchpulver herstellen
c	3.1 Lokale und regionale Milchspezialitäten herstellen
c	3.2 Kundschaft beraten und Milchprodukte verkaufen
c	3.3 Zusätzliche Analysen durchführen
c	3.4 Prozessgesteuerte Produktionsanlagen führen
c	3.5 Nebenprodukte in der Schweinemast verwerten

Die Ausbildungsinhalte richten sich nach den Vorgaben im Modell-Lehrgang des SMV für Milchtechnologien/Milchtechnologininnen.

Ausbildungsdauer im Partnerbetrieb

Ausbildungsdauer _____ Monate vom _____ bis _____

Arbeitszeit _____ Std./Woche

Andere Ausbildungsformen (z.B. ein Tag pro Woche) _____

Besondere Bestimmungen

Lohn für Lehrling (brutto pro Monat) Fr. _____ durch Lehrbetrieb durch Partnerbetrieb

Ferien gemäss Planung im Lehrbetrieb pro rata während Praktikum im Partnerbetrieb

Versicherungen gemäss Lehrvertrag Lehrbetrieb Partnerbetrieb

Berufsfachschulbesuch wie im Lehrbetrieb Berufsfachschule in _____

Zusätzliche Regelungen (z.B. der Partnerbetrieb entrichtet dem Lehrbetrieb folgende Pauschalentschädigung, wenn die lernende Person während dem Praktikum vom Lehrbetrieb entlohnt wird):

Die Vertragsparteien vereinbaren

1. Die Gesamtverantwortung für die Ausbildung der lernenden Person bleibt beim Lehrbetrieb. Der Lehrvertrag bildet die Grundlage für alle nicht geregelten Aspekte.
2. Der Partnerbetrieb bildet die lernende Person nach den Vorgaben des Modell-Lehrgangs im vereinbarten Produktionsbereich (Wahlpflichtbereich) aus. Dabei müssen auch die Ausbildungsinhalte des Pflichtbereichs gebührend berücksichtigt werden.
3. Der Partnerbetrieb führt alle sechs Monate - spätestens am Ende der Ergänzungsausbildung - die Ausbildungskontrolle gemäss Modell-Lehrgang durch und erstellt zuhanden der lernenden Person und des Lehrbetriebes einen Ausbildungsbericht.

4. _____

Lehrbetrieb

Ort, Datum _____

Unterschrift _____

Partnerbetrieb

Ort, Datum _____

Unterschrift _____

Lernende Person

Ort, Datum _____

Unterschrift _____

Gesetzlicher Vertreter

Ort, Datum _____

Unterschrift _____