



## Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ

**Kandidat: Nr**

**Kandidat: Name, Vorname**

**Wohnadresse**

**Lehrbetrieb**

**Prüfungsdatum**

### Wegleitung zur Durchführung der Prüfung

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt. Alle Personenbezeichnungen beziehen sich auf Angehörige beider Geschlechter.

Zur Erfüllung der Prüfung müssen Arbeitselemente im Umfang von 60 Arbeitspunkten zusammengestellt und ausgeführt werden.

<b>Bewertung</b> (Die Leistungen werden mit den Punktzahlen 0,1,2,3 bewertet.)	<b>Punkte</b>
Immer gezeigt / vollständig erfüllt	3
Mehrheitlich gezeigt / zum grösseren Teil erfüllt	2
Eher wenig gezeigt / unvollständig erfüllt	1
Nicht gezeigt / nicht vorhanden / gar nicht erfüllt	0

Es dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.

Einzelne Bewertungen werden mit einem halben, einfachen, zweifachen, dreifachen oder vierfachen Faktor verrechnet.

Sobald die verschiedenen Teilarbeiten nicht mehr mit der maximalen Punktzahl bewertet werden können, tragen die Experten ihre entsprechenden Feststellungen bei "Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)" ein.

Bei Arbeiten mit Zeitvorgaben wird ein Überschreiten der Prüfungszeit mit einem Punkteabzug geahndet. Nach Ablauf der Prüfungszeit wird der Kandidat darüber informiert, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punkteabzug gemäss Ausführungsanweisung einhergeht. Benötigt ein Kandidat die erweiterte Prüfungszeit komplett, erhält er einen Abzug von maximal 10% der gesamt Punktzahl dieser Arbeit, die Arbeit wird abgebrochen und das vorliegende Produkt bewertet.

Die maximale Prüfungsdauer beträgt 12 Stunden. Bei einer Überschreitung wird die Prüfung abgebrochen. Der Betrieb hat den Kandidaten entsprechend zu unterstützen (z.B. mit einer Hilfsperson), um die Arbeiten innerhalb der Prüfungsdauer zu absolvieren.

Arbeiten der Position 1 werden zu 50% gewichtet, Arbeiten der Position 2 mit zu 30% und Arbeiten der Position 3 mit zu 20%.

Die einzelnen Arbeitselemente ergeben Punkte für eine oder beide Positionen, welche auf die Notenübersicht übertragen und dort gewichtet werden.

Folgende Formel wird zur Berechnung der Noten verwendet:

$$\frac{\text{erreichte Punktzahl}}{\text{Maximalpunktzahl}} \times 5 + 1 = \text{Note}$$

Unterschrift Experten	
1) <input type="text"/>	2) <input type="text"/>

## Erklärungen und Ausführungen

### Fachrichtung Gewinnung

Die Elemente 2.20, 2.21, 2.32 und 2.33 sind Pflicht.

Elemente 2.1, 2.2, 2.3, 2.4: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.13: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.14a, 2.15a: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.22, 2.23, 2.24, 2.25: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Optionale Elemente: 2.6, 2.14b, 2.29.

### Fachrichtung Verarbeitung

Die Elemente 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 und 2.34 sind Pflicht.

Elemente 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11: Mindestens zwei Elemente müssen gewählt werden.

Elemente 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.23, 2.25: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Optionale Elemente: 2.17, 2.22, 2.24.

### Fachrichtung Feinkost und Veredelung

Die Elemente 2.15a, 2.20, 2.21, 2.29, 2.30, 2.32 und 2.35 sind Pflicht.

Elemente 2.16, 2.27, 2.28, 2.31: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.18, 2.19, 2.26: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Optionale Elemente: 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.14a, 2.15b, 2.22, 2.24.

### Spezialisierung Gewinnung für Geflügel

Die Elemente 2.5, 2.6, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32 und 2.33 sind Pflicht.

Elemente 2.12, 2.13: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.14a-c, 2.15a-b, 2.16, 2.17: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 2.18, 2.19, 2.22, 2.24, 2.26: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

## Erklärung zu einzelnen Prüfungselementen

### Richtzeit

In dieser Zeit sollte ein Kandidat die Arbeit erledigt haben. Bei grosser Zeitüberschreitung (20 % über der Richtzeit) kann der Experte die Arbeit abbrechen und das bis dahin geleistete Resultat beurteilen.

### Pflichtzeit

Der Kandidat muss die gewählte Arbeit ausführen, bis die Pflichtzeit verstrichen ist. Das heisst, beispielsweise beim Entbeinen von Schweinsbrüsten (Arbeit 2.7) muss während der gesamten Pflichtzeit die Arbeit ausgeführt werden. Wichtig dabei ist, dass dem Kandidaten genügend Rohmaterial zur Verfügung steht.

### Hygienisches Arbeiten

In diesem Bereich werden die Elemente beurteilt, die im Einflussbereich des Kandidaten liegen. z.B. persönliche Hygiene, Arbeitshygiene, Umsetzung von betrieblichen Vorgaben inkl. Checklisten, z.B. Temperaturkontrolle.

### Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

In diesem Bereich werden die Elemente beurteilt, die im Einflussbereich des Kandidaten liegen. z.B. sicherer Umgang mit Arbeitsgeräten, Anwendung von Sicherheitseinrichtungen, Umsetzen von betrieblichen Vorgaben, sparsame Verwendung von Ressourcen wie Energie, Wasser, Verpackungsmaterial (z.B. richtige Grösse Vac-Sack), allenfalls inkl. der betrieblichen Checklisten.

### Handling Maschinen und / oder Geräte

In diesem Bereich werden die Elemente beurteilt, die im Einflussbereich des Kandidaten liegen. z.B. Umgang gemäss den betrieblichen Vorgaben, Kenntnis über die Verwendung der eingesetzten Maschinen und Geräte, Umsetzen von kleinen Wartungsarbeiten (z.B. Messerwechsel, Fetten usw.)

### Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

## Formale Kontrollen

### Kandidat/-in:

Begrüssung des Kandidaten	<input type="checkbox"/>		
Prüfung der Identität	<input type="checkbox"/>		
Festlegung der Prüfungssprache (lokale Mundart oder Standardsprache)	<input type="checkbox"/>		
Kandidat ist informiert, dass die Experten während der Prüfung Fotos zur Dokumentation machen.	<input type="checkbox"/>		
Frage an den Kandidaten, ob er gesundheitlich in der Lage ist, die Prüfung zu absolvieren.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Falls nein, liegt ein Arztzeugnis vor?	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Wurden alle notwendigen üK besucht?	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Bei Prüfungen von Gewinnern: Wurde der Tierschutz- und Ethikkurs erfolgreich absolviert?	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/> Nein

Unterschrift QV-Kandidat

Unterschrift Experten
<div style="display: flex; justify-content: space-between; padding: 5px;"> <span>1)</span> <span>2)</span> </div>

# Zusammenstellung der Prüfung

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Geflügel	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
2.1 Schlachten Rind	Rind	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
2.2 Schlachten Kalb	Kalb	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.3 Schlachten Schwein	Schwein	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.4 Schlachten P L Z	Pferd	<input type="checkbox"/>	8	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	3	
2.6 Zerlegen in Teilstücke	Kalb	<input type="checkbox"/>	2	
	Rind	<input type="checkbox"/>	2	
	Schwein	<input type="checkbox"/>	2	
	Pferd	<input type="checkbox"/>	2	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	2	
	Wild	<input type="checkbox"/>	2	
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke	Geflügel	<input type="checkbox"/>	2	
	Kalb	<input type="checkbox"/>	3	
	Rind	<input type="checkbox"/>	3	
	Schwein	<input type="checkbox"/>	3	
	Pferd	<input type="checkbox"/>	3	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	3	
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	Geflügel/Wild	<input type="checkbox"/>	3	
	½ Kalb	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	Kalb HV oder VV	<input type="checkbox"/>	3	
	½ Rind	<input checked="" type="checkbox"/>	6	6
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	Rind Teilstücke	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Schwein	<input checked="" type="checkbox"/>	7	7
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	1/2 Pferd	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Lamm	<input type="checkbox"/>	2	
	1/2 Ziege	<input type="checkbox"/>	2	
2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1	Poulet 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Poulet 2	<input type="checkbox"/>	4	
2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2	Poulet 3	<input type="checkbox"/>	4	
	Truthahn	<input type="checkbox"/>	7	
2.14a Wursterei 1	Brühwurst	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14b Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14c Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14d Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.15a Brätwaren	Hamburger	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
	Hackbraten	<input type="checkbox"/>	2	
	Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2	
2.15b Brätwaren	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Hackbraten	<input type="checkbox"/>	2	
	Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2	
2.16 Aufschnitt	Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	4	
	20-Min.-Linie	<input type="checkbox"/>	2	
	40-Min.-Linie	<input type="checkbox"/>	4	
2.18 Kochenfertige Artikel	Kochenfertig	<input type="checkbox"/>	4	
	Pfannenfertig	<input type="checkbox"/>	5	
2.20 Verpacken und Deklarieren	Verpacken und Deklarieren	<input checked="" type="checkbox"/>	1	1
2.21 Braten, Backen, Garen	Braten, Backen, Garen	<input checked="" type="checkbox"/>	2	2
2.22 Rohpökelware 1	Rohpökel. 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.23 Rohpökelware 2	Rohpökel. 2	<input checked="" type="checkbox"/>	5	5
2.24 Kochpökelware 1	Kochpökel. 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.25 Kochpökelware 2	Kochpökel. 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.26 Tagesplatte	Tagesplatte	<input type="checkbox"/>	3	
2.27 Feinkostartikel 1	Feinkost art. 1	<input type="checkbox"/>	4	
2.28 Feinkostartikel 2	Feinkost art. 2	<input type="checkbox"/>	10	
2.29 Präsentation	Schlusspräsentation	<input type="checkbox"/>	3	
2.30 Kochenfertige Artikel	Kochenfertig	<input type="checkbox"/>	4	
2.31 Kochen	Kochen 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Kochen 2	<input type="checkbox"/>	4	
2.32 Berechnungen	Berechnungen	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.33 Fachgespräch Gewinner	Fachgespräch Gew.	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3
2.34 Fachgespräch Veredelung	Fachgespräch Ver.	<input type="checkbox"/>	3	
2.35 Fachgespräch Feink.+Verede.	Fachgespräch F+V+E	<input type="checkbox"/>	3	
<b>Summe</b>				<b>61</b>

# Zusammenstellung der Prüfung

## Programmvarianten

### Fachrichtung Gewinnung

#### a) Pflicht

- a) 2.20 Verpacken und Deklarieren
- a) 2.21 Braten, Backen, Garen
- a) 2.32 Berechnungen
- a) 2.33 Fachgespräch Gewinner

#### b) Mindestens 1

- b) 2.1 Schlachten Rind
- b) 2.2 Schlachten Kalb
- b) 2.3 Schlachten Schwein
- b) 2.4 Schlachten P L Z

#### c) Mindestens 1

- c) 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke
- c) 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb
- c) 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind
- c) 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein
- c) 2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z
- c) 2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2

#### d) Mindestens 1

- d) 2.14a Wursterei 1
- d) 2.15a Brätwaren

#### e) Mindestens 1

- e) 2.22 Rohpökelware 1
- e) 2.23 Rohpökelware 2
- e) 2.24 Kochpökelware 1
- e) 2.25 Kochpökelware 2

#### f) Optional

- f) 2.6 Zerlegen in Teilstücke
- f) 2.14b Wursterei 1
- f) 2.29 Präsentation

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte) Ja

Zusammenstellung ausreichend?

Ja

Prüfung in Ordnung? Ja

### Musterprogramme

#### Gewinnung

#### Links zu Prüfungsblatt

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2.1 Schlachten Rind</a></li> <li><a href="#">2.2 Schlachten Kalb</a></li> <li><a href="#">2.3 Schlachten Schwein</a></li> <li><a href="#">2.4 Schlachten P L Z</a></li> <li><a href="#">2.5 Schlachten Geflügel</a></li> <li><a href="#">2.6 Zerlegen in Teilstücke</a></li> <li><a href="#">2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke</a></li> <li><a href="#">2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb</a></li> <li><a href="#">2.9 Zerlegen und Ausb. Rind</a></li> <li><a href="#">2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein</a></li> <li><a href="#">2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z</a></li> <li><a href="#">2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1</a></li> <li><a href="#">2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2</a></li> <li><a href="#">2.14a Wursterei 1</a></li> <li><a href="#">2.14c Wursterei 1</a></li> <li><a href="#">2.14d Wursterei 1</a></li> <li><a href="#">2.15a Brätwaren</a></li> <li><a href="#">2.15b Brätwaren</a></li> <li><a href="#">2.16 Aufschnitt</a></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">2.17 Convenience-Linie</a></li> <li><a href="#">2.18 Küchenfertige Artikel</a></li> <li><a href="#">2.19 Pfannenfertige Artikel</a></li> <li><a href="#">2.20 Verpacken und Deklarieren</a></li> <li><a href="#">2.21 Braten, Backen, Garen</a></li> <li><a href="#">2.22 Rohpökelware 1</a></li> <li><a href="#">2.23 Rohpökelware 2</a></li> <li><a href="#">2.24 Kochpökelware 1</a></li> <li><a href="#">2.25 Kochpökelware 2</a></li> <li><a href="#">2.26 Tagesplatte</a></li> <li><a href="#">2.27 Feinkostartikel 1</a></li> <li><a href="#">2.28 Feinkostartikel 2</a></li> <li><a href="#">2.29 Präsentation</a></li> <li><a href="#">2.30 Kundenberatung</a></li> <li><a href="#">2.32 Berechnungen</a></li> <li><a href="#">2.33 Fachgespräch Gewinner</a></li> <li><a href="#">2.34 Fachgespräch Verarbeiter</a></li> <li><a href="#">2.35 Fachgesp. Feink.+Verede.</a></li> </ul> |
|--|--|



Fachrichtung / Domaine de formation / Indirizzo professionale

Bitte auswählen / Choisissez s.v.p. / prego scegliere

**Notenformular für das Qualifikationsverfahren /**

**Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione**

Gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 18.10.2016 / Conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du 18.10.2016 / Conforme a l'ordinanza sulla formazione professionale di base del 18.10.2016

**Personalien der Kandidatin, des Kandidaten / Données personnelles de l'apprenti, -e / Dati personali dell'apprendista**

Familienname und Vorname /  
Nom et prénom / Cognome e nome: \_\_\_\_\_

Genauere Wohnadresse /  
Adresse précise / Domicilio: \_\_\_\_\_

**Prüfungsaufgaben / Travaux d'examen / Lavori d'esame:**

Siehe Anhang oder Beiblatt / Voir annexe ou feuille d'annexe / Vedi allegato o supplemento

**Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti**

Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen nachstehend einzutragen. / Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle du candidat, les experts le mentionnent ci-après en précisant la nature de leurs constatations. / Se nell'esame si riscontrano delle lacune nella formazione degli apprendisti, gli esperti le devono segnalare precisando la loro natura.

Ort und Datum / Lieu et date / Luogo e data: \_\_\_\_\_

Unterschrift der Experten / Signature des expert(e)s /  
Firma di periti: \_\_\_\_\_

Die Experten haben dieses Formular unmittelbar nach der Prüfung ausgefüllt der Prüfungskommission abzugeben. / Les expert(e)s sont prié(e)s de remplir cette feuille et de la remettre à la commission d'examen immédiatement après l'examen. / I periti devono compilare questo formulario e trasmetterlo alla Commissione d'esame immediatamente dopo l'esame.

**Notenskala**

Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu geben:

Note	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5,5	(Zwischennote)
5	Gut
4,5	(Zwischennote)
4	Genügend
3,5	(Zwischennote)
3	Schwach
2,5	(Zwischennote)
2	Sehr schwach
1,5	(Zwischennote)
1	Unbrauchbar

Les experts déterminent et attribuent la note relative à chaque point d'appréciation selon l'échelle suivante:

Note	Qualité du travail
6	Très bonne
5,5	(Note intermédiaire)
5	Bonne
4,5	(Note intermédiaire)
4	Suffisante
3,5	(Note intermédiaire)
3	Faible
2,5	(Note intermédiaire)
2	Très faible
1,5	(Note intermédiaire)
1	Inutilisable

Gli esperti valutano le prestazioni per ogni posizione d'esame e attribuiscono le note secondo la scala seguente:

Nota	Qualità delle prove
6	Eccellente
5,5	(Nota intermedia)
5	Buono
4,5	(Nota intermedia)
4	Soddisfacente
3,5	(Nota intermedia)
3	Debole
2,5	(Nota intermedia)
2	Molto debole
1,5	(Nota intermedia)
1	Insufficiente

Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont admises / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

**Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (12 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (12 heures) /  
Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (12 ore)**

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		50%		
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		30%		
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative		20%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota

**Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) /  
Campo di qualificazione Conoscenze professionali (3 ore)**

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch / Transformation de la viande Trasformazione della carne		40%		
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		20%		
3. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota

**Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame**

	Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico		50%		
b. Berufskennnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
				: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

\*\* Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota dei campo di qualificazione « lavoro pratico » come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

**Für die Prüfungskommission / Pour la commission d'examen / Per la commissione d'esame**

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La presidentessa, il presidente

Die Aktuarin, der Aktuar / La, le secrétaire /  
La segretaria, il segretario



## 2.1 Schlachten Rind

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> Rind	7

CH-Tax:	
Schlachtgewicht:	

### Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug (beim Rind ab Rückenlager) bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.

Rind 80 Min., bis 85 Min. -1 Pkt., bis 90 Min. -2 Pkt., bis 95 Min. -3 Pkt., bis 100 Min. -4 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.)

Mindestens 220 kg Schlachtgewicht

### Position 1, HKB 1 und 2

2.1.1 CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.1.2 Hygienisches Arbeiten

2.1.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.1.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
<b>max.</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.1.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.1.6 Aufschlachten, Aufbrusten und Halbieren

2.1.7 Ausweiden

2.1.8 Enthäuten

2.1.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen

2.1.10 Transport, Abladen, Aufstellen, Entsorgungskanäle

2.1.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.1.12 Zeitabzug

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)


## 2.2 Schlachten Kalb

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> Kalb	6

<b>CH-Tax:</b>	
<b>Schlachtgewicht:</b>	

### Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):  
 Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.

Kalb 55 Min., bis 60 Min. -2 Pkt., bis 65 Min. -3 Pkt., bis 70 Min. -4 Pkt. (mit Hautabroller -10 Min.)

Mindestens 90 kg Schlachtgewicht

### Position 1, HKB 1 und 2

2.2.1 CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.2.2 Hygienisches Arbeiten

2.2.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.2.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
<b>max.</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.2.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.2.6 Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren

2.2.7 Ausweiden

2.2.8 Enthäuten

2.2.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen

2.2.10 Transport, Abladen, Aufstallen, Entsorgungskanäle

2.2.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.2.12 Zeitabzug

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)


## 2.3 Schlachten Schwein

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> Schwein	3

Klassifizierung:	
Schlachtgewicht:	

### Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.

Schwein 25 Min., bis 28 Min. -2 Pkt., bis 31 Min. -3 Pkt., bis 34 Min. -4 Pkt.

### Position 1, HKB 1 und 2

2.3.1 Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.3.2 Hygienisches Arbeiten

2.3.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.3.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
<b>max.</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.3.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.3.6 Brühen und Rasieren

2.3.7 Ausweiden

2.3.8 Aufschlössen, Aufbrusten und Halbieren

2.3.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschachtungsbestimmungen

2.3.10 Transport, Abladen, Aufställen, Entsorgungskanäle

2.3.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.3.12 Zeitabzug

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)


## 2.4 Schlachten P L Z

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Pferd	8
<input type="checkbox"/> Lamm/Ziege	3

<b>CH-Tax:</b>	
<b>Schlachtgewicht:</b>	

### Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.

Pferd 80 Min., bis 85 Min. -1 Pkt., bis 90 Min. -2 Pkt., bis 95 Min. -3 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.)

Lamm / Ziege: 25 Min., bis 27 Min. -1 Pkt., bis 29 Min. -2 Pkt., bis 31 Min. -3 Pkt.

### Position 1, HKB 1 und 2

2.4.1 CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.4.2 Hygienisches Arbeiten

2.4.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.4.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
<b>max.</b>	<b>9</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.4.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.4.6 Aufschlössen, Aufbrüsten und Halbieren

2.4.7 Ausweiden

2.4.8 Enthäuten

2.4.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschachtungsbestimmungen

2.4.10 Transport, Abladen, Aufställen, Entsorgungskanäle

2.4.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.4.12 Zeitabzug

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>48</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)








## 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> ½ Rind	6
<input type="checkbox"/> Rind Teilstücke	5

Ladendressur	
--------------	--

### Ausführungsanweisung:

1/2 Rind: geviertelt, Zerlegen des Vorder- und Hinterviertels, Zerlegen des HV in Stotzen und Nierstück; Ausbeinen von drei Teilstücken nach freier Wahl: Stotzen (m./ o. Huft), Nierstück (m./o. Huft), Schilt, Hals, Schulter; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 60 Min., bis 65 Min -1 Pkt., bis 70 Min. -2 Pkt., bis 75 Min. -3 Pkt., bis 80 Min. -4 Pkt.

Rind Teilstücke: Ausbeinen dreier der folgenden Stücke nach freier Wahl: Stotzen m./ o. Huft, Nierstück (m./o. Huft), Schilt, Hals, Schulter; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 50 Min., bis 55 Min -1 Pkt., bis 60 Min. -2 Pkt., bis 65 Min. -3 Pkt.; bis 70 Min. -4 Pkt.

Die zum Zerlegen und Dressieren ausgewählten Teilstücke sind dem Experten vorgängig im Prüfungsprogramm bekannt zu geben. Die Experten haben das Recht in Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb die Wahl der Teilstücke anpassen zu lassen.

### Position 1, HKB 1 und 2

2.9.1	Hygienisches Arbeiten
2.9.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.9.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.9.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)
2.9.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)
2.9.6	Sauberkeit der Knochen
2.9.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)
2.9.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)
2.9.9	Zeitabzug

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>42</b>	<b>0</b>

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

1

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)
























## 2.23 Rohpökelware 2

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> Rohpökel. 2	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

### Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 50 Minuten, davon 20 Min dressieren  
Zuschnitt, Dressur und allfällige Standardisierung der Anschnitte

Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit verarbeiten wird.

Es dürfen zwei verschiedene Produkte hergestellt werden um die Pflicht- und Dressurzeit zu erfüllen.

Ausgangslage: Teilstück zerlegt und ausgebeint, Gewürz und Salz müssen separat abgewogen werden.

### Position 1, HKB 1 und 2

2.23.1 Hygienisches Arbeiten

2.23.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.23.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.23.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
<b>max.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.23.5 Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 20 Minuten)

2.23.6 Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept

2.23.7 Pökeln und Würzen

2.23.8 Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung;  
Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

1

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)




## 2.25 Kochpökelware 2

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
Kochpökel. <input type="checkbox"/> 2	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

### Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 50 Minuten, davon 20 Min dressieren  
Zuschnitt, Dressur und allfällige Standardisierung der Anschnitte

Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit verarbeiten wird.

Es dürfen zwei verschiedene Produkte hergestellt werden um die Pflicht- und Dressurzeit zu erfüllen.

Ausgangslage: Teilstück zerlegt und ausgebeint. Für die Herstellung von Modellschinken müssen Sie gepökelt Rohmaterial zum Einmodelln bereitstellen.

### Position 1, HKB 1 und 2

2.25.1 Hygienisches Arbeiten

2.25.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.25.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.25.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
<b>max.</b>	<b>18</b>	<b>0</b>

### Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.25.5 Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 20 Minuten)

2.25.6 Herstellen einer Spritzlake nach Rezept

2.25.7 Spritzen, Einlegen

2.25.8 Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; falls ein Modellschinken produziert wird, Schinken formen oder einformen; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

### Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)




## 2.33 Fachgespräch Gewinner

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1, 2, 3

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> Fachgespräch Gew.	3

Frage an den Kandidaten

Antwort

### Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 30 Minuten

Die Experten führen mit dem Kandidaten im Rahmen des QV ein Fachgespräch mit 10 Fragen über die behandelten Themen.

Es sind Themen zu wählen, welche bei der praktischen Arbeit zu Fragen führten.

Ziel ist ein Gespräch mit dem Kandidaten mit einer offenen Fragestellung (W-Fragen z.B. was, wie, wieviel etc.)

Sämtliche Fragen und Antworten müssen protokolliert sein.

### Mögliche Fragethemen

- CH-TAX, Qualitätsabweichungen, TVD, Rassen etc.
- Transport, Abladen, Aufstellen, Entsorgungskanäle etc.
- Schlachtprozess allgemein (inkl. Schlachttechnik)
- Fleischfehler und Qualitätsabweichung (Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad)
- Grundsätze der Lagerbewirtschaftung
- Zerlegen und Ausbeinen allgemein
- Rohmaterialstandardisierung
- Benennung und Verwendung aller Fleischstücke
- Beschreibung der Herstellungsverfahren in der Wursterei
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Wurstsorten
- Beschreibung des Mise-en-place in der Wursterei
- Beschreibung der Herstellungsverfahren der Roh- und Kochpökelfleischwaren
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökelfleischwaren
- Beschreibung betriebsüblicher Garverfahren
- Beschreibung betrieblicher und rechtlicher Vorgaben bei der Verpackung und Deklaration
- Labels und Markenfleischprogramme erklären
- Beschreibung des technologischen Standes des Lehrbetriebes (Alter der Maschinen, Anschaffungspreis der Anlagen etc.)
- Beschreibung hygienischer Grundsätze
- Beschreibung der Umsetzung der Hygienekontrolle
- Beschreibung des betrieblichen Hygienekonzeptes
- Beschreibung betrieblicher Normen und Zertifizierungen
- Beschreibung des betrieblichen Arbeitssicherheitskonzeptes
- Beschreibung des betrieblichen Umweltschutzkonzeptes
- Beschreibung des betrieblichen Maschinenparks inkl. Aufbau der bei der Prüfung angewendeten Maschinen und Anlagen

### Position 3 (Fachgespräch)

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

2.33.1 Thema 1

x 3 =

2.33.2 Thema 2

x 3 =

## 2.33 Fachgespräch Gewinner

2.33.3 Thema 3

$$\boxed{\phantom{00}} \times 3 = \boxed{\phantom{00}}$$

2.33.4 Thema 4

$$\boxed{\phantom{00}} \times 3 = \boxed{\phantom{00}}$$

2.33.5 Thema 5

$$\boxed{\phantom{00}} \times 3 = \boxed{\phantom{00}}$$

2.33.6 Thema 6

$$\boxed{\phantom{00}} \times 3 = \boxed{\phantom{00}}$$

2.33.7 Thema 7

$$\boxed{\phantom{00}} \times 3 = \boxed{\phantom{00}}$$

## 2.33 Fachgespräch Gewinner

2.33.8 Thema 8

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

2.33.9 Thema 9

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

2.33.10 Thema 10

$$\boxed{\text{yellow}} \times 3 = \boxed{\text{grey}}$$

**Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →**

<b>max.</b>	<b>90</b>	
-------------	-----------	--

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)**




# Hilfstabelle für Experten

Kandidat/-in:

**Ausführungsanweisung:**

Die nachfolgenden Hilfstabellen können den Experten zur Bewertung der einzelnen Unterpositionen dienen. Die Verwendung der Hilfstabellen ist optional.  
 Die Bewertung erfolgt mit 0 bis 3 Punkten.  
 Abweichungen welche zu Punkteabzug führen, müssen auf dem Hauptblatt vermerkt werden.  
 Die Punkte werden nicht automatisch übertragen sie dienen nur als Vorschlag, sie werden im Hauptblatt aber als Kommentar angezeigt.  
 Im Hauptblatt dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.

2.18 Küchenfertige Artikel	Punkte 0-3
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Durchschnitt	
Gerundet	

2.19 Pfannenfertige Artikel	Punkte 0-3
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Durchschnitt	
Gerundet	

2.26 Tagesplatte	Punkte 0-3
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Durchschnitt	
Gerundet	

2.27 Feinkostartikel 1	Punkte 0-3
Belegte Brote oder Sandwiches	
Sulzartikel	
Teigartikel	
Salate + Sauce	
Kalter Braten	
Durchschnitt	
Gerundet	

## Hilfstabelle für Experten

2.28 Feinkostartikel 2		Punkte 0-3
Fleischfondue / Tischgrill		
Grillplatte		
Kalte Platte		
Aktionsplatte		
Durchschnitt		
Gerundet		

2.29 Präsentation					
Aufgabe	Artikel	Punkte 0-3	Aufgabe	Artikel	Punkte 0-3
Verkauf 1			Verkauf 6		
Verkauf 2			Verkauf 7		
Verkauf 3			Verkauf 8		
Verkauf 4			Verkauf 9		
Verkauf 5			Verkauf 10		
Durchschnitt	Verkauf 1-10		Gerundet	Verkauf 1-10	

## Hilftabelle für Experten

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF
2.32.1 Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF
2.31.2 Verkaufspreis berechnen				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF
2.32.3 Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF





