Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Prüfungsbogen für die praktische Arbeit im Rahmen des Schlussqualifikationsverfahrens

Ausgabe 1.1e

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.

Bewertung (Die Leistungen werden mit den Punktzahlen 0,1,2,3 bewertet.)	**Punkte**
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 Punktabzug 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)	2)

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

Unterschrift QV-Kandidat

Unterschrift Experten	
1)	2)

Zusammenstellung der Prüfung

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Geflügel
❑	☒	❑	❑

Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
2.1 Schlachten Rind	Rind	❑	7	
2.2 Schlachten Kalb	Kalb	❑	6	
2.3 Schlachten Schwein	Schwein	❑	3	
2.4 Schlachten P L Z	Pferd	❑	8	
	Lamm/Ziege	❑	3	
2.5 Schlachten Geflügel	Geflügel	❑	9	
2.6 Zerlegen in Teilstücke	Kalb	❑	2	
	Rind	❑	2	
	Schwein	❑	2	
	Pferd	❑	2	
	Lamm/Ziege	❑	2	
	Wild	❑	2	
	Geflügel	❑	2	
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke	Kalb	❑	3	
	Rind	❑	3	
	Schwein	❑	3	
	Pferd	❑	3	
	Lamm/Ziege	❑	3	
	Geflügel/Wild	❑	3	
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	½ Kalb	❑	6	
	Kalb HV oder VV	☒	3	3
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	½ Rind	☒	6	6
	Rind Teilstücke	❑	5	
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	1/2 Schwein	☒	7	7
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	1/2 Pferd	❑	5	
	1/2 Lamm	❑	2	
	1/2 Ziege	❑	2	
2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1	Poulet 1	❑	6	
	Poulet 2	❑	9	
2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2	Poulet 3	❑	4	
	Truthahn	❑	7	
2.14a Wursterei 1	Brühwurst	☒	5	5
	Rohwurst	❑	5	
	Kochwurst	❑	5	
2.14b Wursterei 1	Brühwurst	☒	5	5
	Rohwurst	❑	5	
	Kochwurst	❑	5	
2.14c Wursterei 1	Brühwurst	❑	5	
	Rohwurst	❑	5	
	Kochwurst	❑	5	
2.14d Wursterei 1	Brühwurst	❑	5	
	Rohwurst	❑	5	
	Kochwurst	❑	5	
2.15a Brätwaren	Hamburger	❑	2	
	Hackbraten	❑	2	
	Regionale Spezialität	❑	2	
2.15b Brätwaren	Hamburger	❑	2	
	Hackbraten	❑	2	
	Regionale Spezialität	❑	2	
2.16 Aufschnitt	Aufschnitt	☒	4	4
2.17 Convenience-Linie	20-Min.-Linie	❑	2	
	30-Min.-Linie	❑	3	
	40-Min.-Linie	❑	4	
2.18 Küchenfertige Artikel	Küchenfertig	☒	4	4
2.19 Pfannenfertige Artikel	Pfannenfertig	☒	5	5
2.20 Verpacken und Deklarieren	Verpacken und Deklarieren	☒	1	1
2.21 Braten, Backen, Garen	Braten, Backen, Garen	☒	2	2
2.22 Rohpökelware 1	Rohpökel. 1	❑	2	
2.23 Rohpökelware 2	Rohpökel. 2	☒	5	5
2.24 Kochpökelware 1	Kochpökel. 1	❑	2	
2.25 Kochpökelware 2	Kochpökel. 2	☒	5	5
2.26 Tagesplatte	Tagesplatte	❑	3	
2.27 Feinkostartikel 1	Feink.art. 1	❑	12	
2.28 Feinkostartikel 2	Feink.art. 2	❑	10	
2.29 Präsentation	Schlusspräsentation	☒	3	3
2.30 Kundenberatung	Kundenberatung	❑	5	
2.31 Kochen	Kochen 1	❑	4	
	Kochen 2	❑	5	
2.32 Berechnungen	Berechnungen	☒	3	3
2.33 Fachgespräch Gewinner	Fachgespräch Gew.	❑	3	
2.34 Fachgespräch Verarbeiter	Fachgespräch Ver.	☒	3	3
2.35 Fachgesp. Feink.+Verede.	Fachgespräch FK/VF	❑	3	
Summe				**61**

Zusammenstellung der Prüfung

Programmvarianten

Fachrichtung Verarbeitung
a) Pflicht
a) 2.29 Präsentation
a) 2.32 Berechnungen
a) 2.34 Fachgespräch Verarbeiter
a) 2.20 Verpacken und Deklarieren
a) 2.21 Braten, Backen, Garen

b) Mindestens 2
b) 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke
b) 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb
b) 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind
b) 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein
b) 2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z

c) Mindestens 1
c) 2.14a Wursterei 1
c) 2.14b Wursterei 1
c) 2.14c Wursterei 1
c) 2.14d Wursterei 1
c) 2.15a Brätwaren
c) 2.15b Brätwaren
c) 2.16 Aufschnitt

d) Mindestens 1
d) 2.23 Rohpökelware 2
d) 2.25 Kochpökelware 2

e) Mindestens 1
e) 2.18 Küchenfertige Artikel
e) 2.19 Pfannenfertige Artikel
e) 2.26 Tagesplatte
e) 2.27 Feinkostartikel 1
e) 2.28 Feinkostartikel 2

f) Optional
f) 2.17 Convenience-Linie
f) 2.22 Rohpökelware 1
f) 2.24 Kochpökelware 1

Arbeitspunkte ausreichend?	**(min. 60 Punkte)**	Ja

Zusammenstellung ausreichend?

Ja

Prüfung in Ordnung?	Ja

Musterprogramme

Verarbeitung 2

Links zu Prüfungsblatt

2.1 Schlachten Rind
2.2 Schlachten Kalb
2.3 Schlachten Schwein
2.4 Schlachten P L Z
2.5 Schlachten Geflügel
2.6 Zerlegen in Teilstücke
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z
2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1
2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2
2.14a Wursterei 1
2.14c Wursterei 1
2.14d Wursterei 1
2.15a Brätwaren
2.15b Brätwaren
2.16 Aufschnitt
2.17 Convenience-Linie
2.18 Küchenfertige Artikel
2.19 Pfannenfertige Artikel
2.20 Verpacken und Deklarieren
2.21 Braten, Backen, Garen
2.22 Rohpökelware 1
2.23 Rohpökelware 2
2.24 Kochpökelware 1
2.25 Kochpökelware 2
2.26 Tagesplatte
2.27 Feinkostartikel 1
2.28 Feinkostartikel 2
2.29 Präsentation
2.30 Kundenberatung
2.32 Berechnungen
2.33 Fachgespräch Gewinner
2.34 Fachgespräch Verarbeiter
2.35 Fachgesp. Feink.+Verede.

Notenübersicht

Arbeit	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2	P. Pos. 3	Max. P. Pos. 3
Summe	0	0	0	0	0	0

Note Pos. 1	Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.
Note Pos. 2	Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.
Note Pos. 3	Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.
Gesamtnote	Positionsnoten werden auf eine ganze oder halbe Note gerundet, die Gesamtnote auf eine Dezimalstelle.

21808 **Fleischfachfrau EFZ / Fleischfachmann EFZ**
Bouchère-charcutière CFC / Boucher-charcutier CFC
Macellaia-salumiera AFC / Macellaio-salumiere AFC

Prüfungsdatum /
Date d'examen /
Data dell'esame: _____

Nummer /
Nombre /
Numero: _____

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: _____

Genaue 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.

21808 Name / Nom / Nome: _____

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 Berufskenntnisse (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.	Berufskenntnisse / 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

2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kalb	3
❑ Rind	3
❑ Schwein	3
❑ Pferd	3
❑ Lamm/Ziege	3
❑ Geflügel/Wild	3

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit 30 min
Arbeiten, welche in den Positionen 2.8 bis 2.13 ausgeführt werden, können nicht gewählt werden.
Teilstück nach freier Wahl, es dürfen nur Teilstücke gewählt werden welche nicht in einer anderen Position bearbeitet werden.
Der Betrieb ist verantwortlich, dass genügend Teilstücke zur Verfügung stehen.
Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm eine begründete betriebsübliche Anzahl Teilstücke bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit bearbeiten wird.
Ausbeinen und Dressur / Zuschnitt gemäss betriebsüblichen Vorgaben

Schwein Brust = wie gewachsen
Geflügel = Nur Teilstücke

Teilstück		Angegebene Stückzahl		Erreichte Stückzahl	

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.7.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.7.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.7.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.7.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.7.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)		x	3	=	
2.7.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
2.7.7	Dressur / Zuschnitt (ohne Einschnitte ins Fleisch, wirtschaftlicher Zuschnitt)		x	4	=	
2.7.8	Rohmaterialstandardisierung / Qualitätsabweichungen (PH-Wert)		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**48**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ ½ Kalb	6
☒ Kalb HV oder VV	3

Ladendressur	

Ausführungsanweisung:

Kalb: Zerlegen und Ausbeinen einer Kalberhälfte, Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen, Brustbein abgeschält; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 55 Min., bis 60 Min. -1 Pkt., bis 65 Min. -2 Pkt., bis 70 Min. -3 Pkt., bis 75 Min. -4 Pkt.

Kalb HV oder VV: Zerlegen und Ausbeinen eines HV oder VV, Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen, Brustbein abgeschält; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 30 Min., bis 33 Min. -1 Pkt., bis 36 Min. -2 Pkt., bis 39 Min. -3 Pkt., bis 42 Min. -4 Pkt.

Die zum 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		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.8.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.8.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.8.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.8.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
2.8.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
2.8.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
2.8.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)		x	3	=	
2.8.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
2.8.9	Zeitabzug					
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**0**

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
☒ ½ Rind	6
❑ 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		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.9.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.9.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.9.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.9.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
2.9.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)		x	3	=	
2.9.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
2.9.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)		x	3	=	
2.9.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
2.9.9	Zeitabzug					
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ 1/2 Schwein	7

Ladendressur	

Ausführungsanweisung:

1/2 Schwein: Zerlegen einer Schweinehälfte: Stotzen mit Schwarte (m./ o. Huft), Karree abgespeckt (m./o. Huft), Schulter abgespekt; Ausbeinen: Nierstück mit 4 Rippen (m./o. Huft), Hals mit 4 Rippen, Stotzen (m./o. Huft), Schulter, Brust (Ausgebeint und Dressiert), Anschnitte standardisiert; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 65 Min., bis 68 Min -1 Pkt., bis 71 Min. -2 Pkt. , bis 74 Min. -3 Pkt.; bis 77 Min. -4 Pkt.

Die zum 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		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.10.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.10.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.10.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.10.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
2.10.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
2.10.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
2.10.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)		x	3	=	
2.10.8	Rohmaterialstandardisierung		x	1	=	
2.10.9	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
2.10.10	Zeitabzug					
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**45**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ 1/2 Pferd	5
❑ 1/2 Lamm	2
❑ 1/2 Ziege	2

Ladendressur	

Ausführungsanweisung:

Pferd geviertelt: Zerlegen des VV und HV: Stotzen (m./ o. Huft), Nierstück (m./o. Huft), Schilt abgeschält, Hals abgeschält, Schulter, Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten); Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 50 Min., bis 53 Min -1 Pkt., bis 56 Min. -2 Pkt., bis 59 Min. -3 Pkt.; bis 61 Min. -4 Pkt.

Lamm / Ziege: Zerlegen eines ganzen Tieres und Ausbeinen einer Hälfte, Gigot ganz (ohne Schlossbein) und Karree verkaufsfertig dressiert. Schulter ausgebeint und verkaufsfertig dressiert. Brust und Hals mit Bein wie gewachsen; Zeitvorgabe (ohne Ladendressur und mündliche Auskunft): 22 Min., bis 25 Min -1 Pkt., bis 28 Min. -2 Pkt., bis 31 Min. -3 Pkt., bis 34 Min. -4 Pkt.

Die zum 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		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.11.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.11.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.11.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.11.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
2.11.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
2.11.6	Sauberkeit der Knochen (Pferd: ohne Schilt und Hals)		x	2	=	
2.11.7	Ladendressur		x	3	=	
2.11.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
2.11.9	Zeitabzug					
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.14a Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Brühwurst	5
❑ Rohwurst	5
❑ Kochwurst	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 45 Min, davon min. 10-15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet werden. Sofern nicht alle drei Wurstarten hergestellt wurden, soll die fehlende Wurstart beim Fachgespräch thematisiert werden.

Fachrichtung Verarbeitung: Der Chefexperte kann eine Wurstart für seine Prüfungsregion im Prüfungsaufgebot als verpflichtend erklären, Ausnahmen von dieser Verpflichtung können nur in Rücksprache mit dem Chefexperten gewährt werden.

Betriebsübliche Charge.
Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm das Produkt und eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit am Füller verarbeiten wird.

Alle hergestellten Wurstarten werden bis zum verkaufsfertigen Produkt duch den Kandidaten weiterverarbeitet. Roh- und Kochwurst soweit wie möglich praktisch, restliche Schritte theoretisch oder mittels Erklärung betrieblicher Abläufe.
Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.1a	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.14.2a	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.14.3a	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.14.4a	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.5a	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.14.6a	Herstellen der Masse		x	4	=	
2.14.7a	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.14.8a	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.14b Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Brühwurst	5
❑ Rohwurst	5
❑ Kochwurst	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 45 Min, davon min. 10-15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet werden. Sofern nicht alle drei Wurstarten hergestellt wurden, soll die fehlende Wurstart beim Fachgespräch thematisiert werden.

Fachrichtung Verarbeitung: Der Chefexperte kann eine Wurstart für seine Prüfungsregion im Prüfungsaufgebot als verpflichtend erklären, Ausnahmen von dieser Verpflichtung können nur in Rücksprache mit dem Chefexperten gewährt werden.

Betriebsübliche Charge.
Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm das Produkt und eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit am Füller verarbeiten wird.

Alle hergestellten Wurstarten werden bis zum verkaufsfertigen Produkt duch den Kandidaten weiterverarbeitet. Roh- und Kochwurst soweit wie möglich praktisch, restliche Schritte theoretisch oder mittels Erklärung betrieblicher Abläufe.
Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Position 1, HKB 1 und 2	Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.1b Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.14.2b Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.14.3b Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.14.4b Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4	Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.5b Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.14.6b Herstellen der Masse		x	4	=	
2.14.7b Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.14.8b Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.14c Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Brühwurst	5
❑ Rohwurst	5
❑ Kochwurst	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 45 Min, davon min. 10-15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet werden. Sofern nicht alle drei Wurstarten hergestellt wurden, soll die fehlende Wurstart beim Fachgespräch thematisiert werden.

Fachrichtung Verarbeitung: Der Chefexperte kann eine Wurstart für seine Prüfungsregion im Prüfungsaufgebot als verpflichtend erklären, Ausnahmen von dieser Verpflichtung können nur in Rücksprache mit dem Chefexperten gewährt werden.

Betriebsübliche Charge.
Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm das Produkt und eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit am Füller verarbeiten wird.

Alle hergestellten Wurstarten werden bis zum verkaufsfertigen Produkt duch den Kandidaten weiterverarbeitet. Roh- und Kochwurst soweit wie möglich praktisch, restliche Schritte theoretisch oder mittels Erklärung betrieblicher Abläufe.
Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.1c	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.14.2c	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.14.3c	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.14.4c	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.14.5c	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.14.6c	Herstellen der Masse		x	4	=	
2.14.7c	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.14.8c	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.14d Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Brühwurst	5
❑ Rohwurst	5
❑ Kochwurst	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 45 Min, davon min. 10-15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet werden. Sofern nicht alle drei Wurstarten hergestellt wurden, soll die fehlende Wurstart beim Fachgespräch thematisiert werden.

Fachrichtung Verarbeitung: Der Chefexperte kann eine Wurstart für seine Prüfungsregion im Prüfungsaufgebot als verpflichtend erklären, Ausnahmen von dieser Verpflichtung können nur in Rücksprache mit dem Chefexperten gewährt werden.

Betriebsübliche Charge.
Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm das Produkt und eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit am Füller verarbeiten wird.

Alle hergestellten Wurstarten werden bis zum verkaufsfertigen Produkt duch den Kandidaten weiterverarbeitet. Roh- und Kochwurst soweit wie möglich praktisch, restliche Schritte theoretisch oder mittels Erklärung betrieblicher Abläufe.
Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.14.1d	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.14.2d	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.14.3d	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.14.4d	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.14.5d	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.14.6d	Herstellen der Masse		x	4	=	
2.14.7d	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.14.8d	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.15a Brätwaren

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Hamburger	2
❑ Hackbraten	2
❑ Regionale Spezialität	2

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 20 Min.

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

Rohmaterial am Stück
Zutaten nicht abgewogen
Zusätzliches Grundbrät kann zum Beimischen vorbereitet sein.

Bei "Regionale Spezialitäten" ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Beurteilung durch den Kandidaten, sofern möglich mit Originalprodukt, allenfalls Parallelprodukt.

Angegebene Stückzahl		Erreichte Stückzahl		Produkt	

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.15.1a	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.15.2a	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.15.3a	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.15.4a	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.15.5a	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.15.6a	Herstellen der Masse		x	2	=	
2.15.7a	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.15.8a	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.15b Brätwaren

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Hamburger	2
❑ Hackbraten	2
❑ Regionale Spezialität	2

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 20 Min.

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

Rohmaterial am Stück
Zutaten nicht abgewogen
Zusätzliches Grundbrät kann zum Beimischen vorbereitet sein.

Bei "Regionale Spezialitäten" ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

Beurteilung durch den Kandidaten, sofern möglich mit Originalprodukt, allenfalls Parallelprodukt.

Angegebene Stückzahl		Erreichte Stückzahl		Produkt	

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.15.1b	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.15.2b	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.15.3b	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.15.4b	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.15.5b	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.15.6b	Herstellen der Masse		x	2	=	
2.15.7b	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.15.8b	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.16 Aufschnitt

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Aufschnitt	4

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 35 Min.
Gewerblich
6 Aufschnittssorten, mind. zwei Rouladen mit Rand

Pflichtzeit:
Industrie = 40 Minuten davon 20 Minuten am Füller
Aufschnittsortiment betriebsübliches Sortiment

Grundbrät und einlagen dürfen vorbereitet sein.

Beurteilung durch den Kandidaten, sofern möglich mit Originalprodukt, allenfalls Parallelprodukt.

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.16.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.16.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.16.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.16.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.16.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.16.6	Mischen der vorbereiteten Masse		x	3	=	
2.16.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
2.16.8	Beurteilung des Endprodukts durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**27**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.17 Convenience-Linie

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ 20-Min.-Linie	2
❑ 30-Min.-Linie	3
❑ 40-Min.-Linie	4

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 20 Minuten bzw. 30 Minuten oder 40 Minuten

Betriebsübliche Charge.

(Linienprodukte z.B. Meatballs, Hacksteak, Boulette de viande, Pouletschnitzel paniert, Chicken-Nugget, Konserven etc.)

Präsentation der Produkte auf Platten

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.17.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.17.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.17.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.17.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.17.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
2.17.6	Herstellen der Masse / Fleischerzegnis (evtl. teils theoretisch)		x	3	=	
2.17.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	2	=	
2.17.8	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**39**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.18 Küchenfertige Artikel

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Küchenfertig	4

Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 40 Min.

Herstellung von insgesamt 6 der folgenden küchenfertigen Fleischzubereitungen und -erzeugnisse sowie geschnittenes Fleisch.

Produktbeispiele ohne Bezug zum Schwierigkeitsgrad:
Geschnetzeltes Fleisch, Ragout, Gehacktes, Plätzli / Schnitzel, Koteletts, Fleischvögel, Spiessli, Pfeffer in der Beize, Gefüllte Braten, Grillspezialitäten, Regionale Spezialitäten

Je 6 Stück oder eine Tagesplatte, Präsentation auf Platten.
Fleisch am Stück, Zutaten sind entsprechend vorbereitet.
Zubereitungsmöglichkeiten erklären sind nicht Teil der Zeitvorgabe.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.18.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.18.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.18.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.18.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.18.5	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte		x	2	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.18.6	Mise-en-place		x	1	=	
2.18.7	Fleisch zuschneiden, Schnittführung		x	3	=	
2.18.8	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen		x	4	=	
2.18.9	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	1	=	
2.18.10	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
2.18.11	Zubereitungsmöglichkeiten aller Produkte erklären		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**33**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.19 Pfannenfertige Artikel

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Pfannenfertig	5

Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 50 Min.

Herstellung von insgesamt 6 pfannen-, ofen- oder tischfertigen Produkten nach freier Wahl des Kandidaten.
Max. 1 Fertigpfanne. Je 6 Stück oder eine Tagesplatte, Präsentation auf Platten.
Vorbereitung: Fleisch am Stück, weitere Zutaten vollständig vorbereitet.

Regionale Spezialitäten nach Absprache mit den Experten.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.19.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.19.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.19.3	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.19.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte		x	2	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**22.5**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.19.5	Mise-en-place		x	1	=	
2.19.6	Fleisch zuschneiden, Schnittführung		x	3	=	
2.19.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen		x	4	=	
2.19.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	1	=	
2.19.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
2.19.10	Präsentation, Deklaration		x	1	=	
2.19.11	Zubereitungsmöglichkeiten erklären		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**36**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.20 Verpacken und Deklarieren

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.5, 4.1-4.2

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Verpacken und Deklarieren	1

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 10 Minuten

Fachrichtung Feinkost und Veredelung
2 Pflichtprodukte zum Schneiden und Verpacken
Pflichtprodukte: Rohschinken, Kochschinken, Speck, Trockenfleisch

Restliche Fachrichtungen
Eine Wurst- und eine Frischfleischverpackung

.

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.20.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.20.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.20.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.20.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.20.5	Beschriftung und Deklaration (auf die produktspezifische Deklaration ist zu achten)		x	3	=	
2.20.6	Verpackung und Mengenauswahl		x	2	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**33**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.21 Braten, Backen, Garen

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Braten, Backen, Garen	2

Produkt	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 20 Minuten

Schweinebraten, Kalbsbraten oder Roastbeef
Alternative Produkte bedürfen die Zustimmung des Experten.

Es soll ein während des QV's bearbeitetes Fleischstück oder Produkt verwendet werden (Empehlung für Berechung).
Restzeit der Richtzeit kann für die mündliche Auskunft des Kandidaten zum Herrichten, Herstellen und der Garmethoden verwendet werden.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.21.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.21.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.21.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.21.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3, 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.21.5	Mise-en-place		x	1	=	
2.21.6	Herrichtung (ev. Würzen, Garen), Herstellen des Endprodukts, mündliche Auskunft		x	3	=	
2.21.7	Wahl und Begründung der gewählten Garmethode, mündliche Auskunft		x	1	=	
2.21.8	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.22 Rohpökelware 1

Kandidat/-in:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Rohpökel. 1	2

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 20 Minuten

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

Einsalzen von vorbereitetem Rohmaterial.

Gewürz und Salz müssen separat abgewogen werden.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.22.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.22.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.22.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.22.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.22.5	Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept		x	3	=	
2.22.6	Pökeln und Würzen		x	2	=	
2.22.7	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**36**		**0**

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
☒ 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		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.23.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.23.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.23.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.23.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.23.5	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 20 Minuten)		x	4	=	
2.23.6	Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept		x	3	=	
2.23.7	Pökeln und Würzen		x	2	=	
2.23.8	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.24 Kochpökelware 1

Kandidat/-in:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kochpökel. 1	2

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 20 Minuten

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

Einsalzen von vorbereitetem Rohmaterial. Wenn Kochschinken hergestellt wird, werden die Arbeitsschritte bis und mit Tumbler beurteilt. Die restliche Beurteilung erfolgt thoretisch.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.24.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.24.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.24.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.24.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
2.24.5	Herstellen einer Spritzlake nach Rezept		x	3	=	
2.24.6	Spritzen		x	3	=	
2.24.7	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; falls ein Modelschinken produziert wird, Schinken formen oder einformen; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**39**		**0**

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. 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 gepökeltes Rohmaterial zum Einmodeln bereitstellen.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.25.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.25.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.25.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.25.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.25.5	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 20 Minuten)		x	4	=	
2.25.6	Herstellen einer Spritzlake nach Rezept		x	3	=	
2.25.7	Spritzen, Einlegen		x	2	=	
2.25.8	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; falls ein Modelschinken produziert wird, Schinken formen oder einformen; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**0**

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.26 Tagesplatte

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.3-3.5, 4.1, 4.3

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Tagesplatte	3

Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 30 Minuten

Herstellung von 5 Tagesplatten, zusätzlich zu den bei Wursterei 2, Küpf 1 und 2 hergestellten Produkten.

Ausgangslage: Fleisch am Stück, restliche Zutaten vorbereitet.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.26.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.26.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.26.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.26.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.26.5	Mise-en-place		x	3	=	
2.26.6	Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	3	=	
2.26.7	Präsentation, Deklaration		x	3	=	
2.26.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
2.26.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**39**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.27 Feinkostartikel 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Feink.art. 1	12

Belegte Brote oder Sandwiches	
Sulzartikel	
Teigartikel	
Salate + Sauce	
Kalter Braten	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 120 Minuten

Arbeit hat am ersten Prüfungstag zu erfolgen.

Herstellung der folgenden 5 Produkten sowie Präsentation auf Platten:

Belegte Brote oder Sandwiches, 6 Stück (Zutaten können vorbereitet und zugeschnitten sein)

Sulzartikel, eine Torte oder 6 Stück (Zutaten können vorbereitet und zugeschnitten sein), Formen nicht vorgesulzt

Teigartikel, 6 Stück (herausgebacken) oder für 4 Personen am Stück (nicht gebacken), Zutaten können vorbereitet und zugeschnitten sein

4 Salate und 2 selbst hergestellte Salatsaucen für je 6 Personen (Rohmaterial am Stück)

1 Kalter Braten nach Wahl fertig gegart (Empehlung für Berechung) --> Zwischen den Positionen 2.21 und 2.27 kann der Artikel nur einmal ausgewählt werden.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.27.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.27.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.27.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.27.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.27.5	Mise-en-place		x	1	=	
2.27.6	Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	4	=	
2.27.7	Präsentation, Beschriftung		x	1	=	
2.27.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	1	=	
2.27.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.28 Feinkostartikel 2

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4-3.5, 4.1-4.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Feink.art. 2	10

Fleischfondue / Tischgrill	
Grillplatte	
Kalte Platte	
Aktionsplatte	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 100 Minuten
Herstellung von 3 der 4 folgenden Aufträge:

Grundsätzlich gilt für alle Aufträge: Fleisch und Fleischerzegnisse am Stück, Rest vorbereitet

Fleischfondue/Tischgrill für 4 Personen
Grillplatte für 5 Personen fertig mariniert und garniert
Aufschnittplatte (nur Fleischerzeugnisse), Rohpökelplatte, Gemischteplatte nach Wahl für 5 Personen, ausgarniert
Aktionsplatte nach Vorgabe der Experten

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.28.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.28.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
2.28.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
2.28.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	4	=	
		max.		**18**		**0**

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.28.5	Mise-en-place		x	1	=	
2.28.6	Herrichtung / Legetechnik (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	4	=	
2.28.7	Präsentation, Beschriftung (Angebotstafeln)		x	1	=	
2.28.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	1	=	
2.28.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.29 Präsentation

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1, 1.4-1.5, 2.1-2.5, 4.3

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Schluss-präsentation	3

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 30 Minuten

In Verkaufstheke oder Präsentationsfläche
Alle an der Prüfung hergestellten Produkte müssen präsentiert werden.
Der Kandidat muss die Präsentation selbst herrichten

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
2.29.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
2.29.2	Beschriftung aller Artikel (Preis optional)		x	1	=	
2.29.3	Exaktheit und verkaufsfördernde Gestaltung / Gesamteindruck		x	2	=	
2.29.4	Beurteilung der Präsentation durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Link zur Hilfstabelle für Experten

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen. **1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.32 Berechnungen

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Berech-nungen	3

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 30 Minuten

Die Kandidaten führen die 3 Berechnungen, wenn möglich, anhand praktischer Beispiele aus dem QV durch.

Hilfsmittel wie Taschenrechner und Tabellen sind erlaubt.
Folgefehler werden berücksichtigt, das heisst es werden keine Abzüge gemacht.
Der Lösungsweg muss ersichtlich sein.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
2.32.1	Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)		x	1	=	
2.32.2	Verkaufspreis berechnen		x	1	=	
2.32.3	Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)		x	1	=	

Link zur Hilfstabelle für Experten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht → | **max.** | **9** |

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.34 Fachgespräch Verarbeiter

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1, 2, 3

Arbeit	Arbeitspunkte
☒ Fachgespräch Ver.	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

- Beschreibung des Mise-en-place in der Wursterei und Pökelwarenproduktion
- Rohmaterialstandardisierung
- Beschreibung der verschiedenen Brätverfahren
- Beschreibung der verschiedenen eingesetzten Darmarten
- Beschreibung von Wirkung und Nutzen von Gewürzen und Zusatzstoffen
- Beschreibung der Rohwurstreifung
- Beschreibung der Herstellungsverfahren der Roh- und Kochpökelwarenproduktion
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökelwaren
- Beschreibung über Verpackungsart, Lagerung, Haltbarkeit etc.
- Erkennen und beschreiben von Fehlprodukten in der Wursterei und Pökelwarenproduktion

- Grundsätze der Lagerbewirtschaftung
- CH-TAX, Qualitätsabweichungen
- Fleischfehler und Qualitätsabweichung (Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad)
- Zerlegen und Ausbeinen allgemein
- 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
- 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 Kochpökelwarenproduktion
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökelwaren
- 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.**
2.34.1 Thema 1		x 3 =	

2.34 Fachgespräch Verarbeiter

2.34.2 Thema 2 x 3 =

2.34.3 Thema 3 x 3 =

2.34.4 Thema 4 x 3 =

2.34.5 Thema 5 x 3 =

2.34.6 Thema 6 x 3 =

2.34 Fachgespräch Verarbeiter

2.34.7 Thema 7 x 3 =

2.34.8 Thema 8 x 3 =

2.34.9 Thema 9 x 3 =

2.34.10 Thema 10 x 3 =

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht → **max.** **90**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.34 Fachgespräch Verarbeiter

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	

Hilfstabelle 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

Hilfstabelle für Experten

kg	%	Text / Texte / Testo	CHF/kg	CHF

Hilfstabelle für Experten

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

Hilfstabelle für Experten

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)