



## Fleischfachassistent/-in EBA

**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 35 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 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 8 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 60% gewichtet, Arbeiten der Position 2 mit zu 40%.

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

### Wahlpflicht Produktion und Verarbeitung mit Gewinnung

Die Elemente 1.12a, 1.17, 1.18 und 1.26 sind Pflicht.

Elemente 1.1a-b, 1.2, 1.3: Mindestens ein Tier muss geschlachtet werden. Es können maximal drei Tiere geschlachtet werden. Jede Tierart darf maximal einmal geschlachtet werden.

Elemente 1.5, 1.6, 1.7, 1.8: Mindestens ein Element muss gewählt werden; maximal drei Elemente können gewählt werden.

Optionale Elemente: 1.4, 1.11a, 1.19, 1.20

### Wahlpflicht Produktion und Verarbeitung ohne Gewinnung

Die Elemente 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sind Pflicht.

Elemente 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.10: Mindestens ein Element muss gewählt werden; maximal zwei Elemente können gewählt werden.

Elemente 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 1.19, 1.20: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 1.15, 1.16, 1.21, 1.22, 1.23: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Optionales Element: 1.14

### Wahlpflicht Produktion und Vorbereitung und Verkauf

Die Elemente 1.12a, 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sind Pflicht.

Elemente 1.15, 1.16, 1.21: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 1.13, 1.22, 1.23, 1.25: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Optionale Elemente: 1.5, 1.11a, 1.12b

### Wahlpflicht Produktion und Verarbeitung Geflügel

Die Elemente 1.3, 1.4, 1.17, 1.18, 1.24 und 1.26 sind Pflicht.

Elemente 1.9, 1.10: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 1.11a-c, 1.12a-b, 1.13, 1.14: Mindestens ein Element muss gewählt werden.

Elemente 1.16, 1.19, 1.20, 1.21: 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 abrechnen 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 1.5) 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

## Programmvarianten

Wahlpflicht Vorbereitung und Verkauf
<b>a) Pflicht</b>
a) 1.12a Brätwaren
a) 1.17 Verpacken und Deklarieren
a) 1.18 Braten, Backen, Garen
a) 1.24 Präsentation
a) 1.26 Berechnungen
<b>b) Mindestens 1</b>
b) 1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1
b) 1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2
b) 1.21 Tagesplatte
<b>c) Mindestens 1</b>
c) 1.13 Aufschnitt
c) 1.22 Feinkostartikel 1
c) 1.23 Feinkostartikel 2
c) 1.25 Kundenberatung
<b>f) Optional</b>
f) 1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke
f) 1.11a Wursterei 1
f) 1.12b Brätwaren

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 35 Punkte)	Ja
---	----

Zusammenstellung ausreichend?
Ja

Prüfung in Ordnung?	Ja
---------------------	----

<b>Musterprogramme</b>
<b>Vorbereitung und Verkauf 2</b>

### Links zu Prüfungsblatt

[1.1a Schlachten 1](#)  
[1.1b Schlachten 1](#)  
[1.2 Schlachten 2](#)  
[1.3 Schlachten 3](#)  
[1.4 Zerlegen in Teilstücke](#)  
[1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke](#)  
[1.6 Zerlegen und Ausbeinen 1](#)  
[1.7 Zerlegen und Ausbeinen 2](#)  
[1.8 Zerlegen und Ausbeinen 3](#)  
[1.9 Zerlegen und Ausbeinen 4](#)  
[1.10 Zerlegen und Ausbeinen 5](#)  
[1.11a Wursterei 1](#)  
[1.11b Wursterei 1](#)  
[1.11c Wursterei 1](#)  
[1.12a Brätwaren](#)  
[1.12b Brätwaren](#)  
[1.13 Aufschnitt](#)  
[1.14 Convenience-Linie](#)

[1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1](#)  
[1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2](#)  
[1.17 Verpacken und Deklarieren](#)  
[1.18 Braten, Backen, Garen](#)  
[1.19 Rohpökelware](#)  
[1.20 Kochpökelware](#)  
[1.21 Tagesplatte](#)  
[1.22 Feinkostartikel 1](#)  
[1.23 Feinkostartikel 2](#)  
[1.24 Präsentation](#)  
[1.25 Kundenberatung](#)  
[1.26 Berechnungen](#)



Schwerpunkt / Domaine spécifique / Orientamento

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

**Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (8 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (8 heures) / Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (8 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		60%		
2. Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre au domaine spécifique / Campo di competenze operative specifico dell'orientamento		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota*
				<input type="text"/>

**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. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		30%		
				: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva*
				<input type="text"/>

\* 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















## 1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
<input checked="" type="checkbox"/> KüPf2	6

Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	

Ausführungsanweisung:
Richtzeit 60 Min.
Herstellung von insgesamt 6 küchen-, pfannen-, ofen- oder tischfertigen Produkten nach freier Wahl des Kandidaten (zusätzlich zu den im Bereich 1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1 hergestellten Produkten) Max. 1 Fertigpfanne. Je 6 Stück und Präsentation auf Platten. Vorbereitung: Fleisch am Stück, weitere Zutaten vollständig vorbereitet.
Regionale Spezialitäten nach Absprache mit den Experten

### Position 1, HKB 1 und 2

1.16.1	Hygienisches Arbeiten
1.16.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
1.16.3	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
1.16.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
<b>max.</b>	<b>25.5</b>	<b>0</b>

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

### Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4

1.16.5	Mise-en-place
1.16.6	Fleisch zuschneiden, Schnittführung
1.16.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen
1.16.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten
1.16.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten
1.16.10	Präsentation, Deklaration
1.16.11	Zubereitungsmöglichkeiten erklären

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>42</b>	<b>0</b>

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

[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)



















# 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, werden aber im Hauptblatt als Kommentar angezeigt.  
 Im Hauptblatt dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.

1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1	Punkte 0-3
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Durchschnitt	
Gerundet	

1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2	Punkte 0-3
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Produkt	
Durchschnitt	
Gerundet	

1.21 Tagesplatte	Punkte 0-3
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Tagesplatte	
Durchschnitt	
Gerundet	

1.22 Feinkostartikel 1	Punkte 0-3
Fleischfondue / Tischgrill	
Sulzartikel	
Teigartikel	
Belegte Brote oder Sandwiches	
Durchschnitt	
Gerundet	

1.25 Kundenberatung					
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
1.26.1 Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF
		Gewicht Stück ganz		
		Gewicht Fleisch / Produkt		
		Gewicht Knochen		
1.26.2 Verkaufspreis berechnen				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF
		Zutat 1		
		Zutat 2		
		Zeit CHF/h		
		Verkaufspreis		
1.26.3 Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)				
kg	%	Berechnetes Stück	CHF/kg	CHF
		Gewicht roh/frisch		
		Gewicht gekocht/geräuchert/gekühlt		
		Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)		





