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

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.

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 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)	2)

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 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 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	❑			
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

Wahlpflicht Gewinnung	Wahlpflicht Produktion	Wahlpflicht Vorbereitung und Verkauf	Wahlpflicht Geflügel
❑	❑	❑	❑

Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
1.1a Schlachten 1	Kalb	❑	6	
	Rind	❑	9	
	Schwein	❑	3	
1.1b Schlachten 1	Kalb	❑	6	
	Rind	❑	9	
	Schwein	❑	3	
1.2 Schlachten 2	Pferd	❑	9	
	Lamm/Ziege	❑	3	
1.3 Schlachten 3	Geflügel	❑	9	
1.4 Zerlegen in Teilstücke	Kalb	❑	2	
	Rind	❑	2	
	Schwein	❑	2	
	Pferd	❑	2	
	Lamm/Ziege	❑	2	
	Wild	❑	2	
	Geflügel	❑	2	
1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	Kalb	❑	3	
	Rind	❑	3	
	Schwein	❑	3	
	Pferd	❑	3	
	Lamm/Ziege	❑	3	
	Geflügel/Wild	❑	3	
1.6 Zerlegen und Ausbeinen 1	½ Kalb	❑	8	
	Kalb HV oder VV	❑	4	
1.7 Zerlegen und Ausbeinen 2	½ Rind	❑	8	
	Rind Teilstücke	❑	7	
1.8 Zerlegen und Ausbeinen 3	1/2 Schwein	❑	9	
	1/2 Pferd	❑	6	
	1/2 Lamm	❑	3	
	1/2 Ziege	❑	3	
1.9 Zerlegen und Ausbeinen 4	Poulet 1	❑	4	
	Poulet 2	❑	6	
1.10 Zerlegen und Ausbeinen 5	Poulet 3	❑	3	
	Truthahn	❑	4	
1.11a Wursterei 1	Brühwurst	❑	6	
	Rohwurst	❑	6	
	Kochwurst	❑	6	
1.11b Wursterei 1	Brühwurst	❑	6	
	Rohwurst	❑	6	
	Kochwurst	❑	6	
1.11c Wursterei 1	Brühwurst	❑	6	
	Rohwurst	❑	6	
	Kochwurst	❑	6	
1.12a Brätwaren	Hamburger	❑	2	
	Hackbraten	❑	2	
	Regionale Spezialität	❑	2	
1.12b Brätwaren	Hamburger	❑	2	
	Hackbraten	❑	2	
	Regionale Spezialität	❑	2	
1.13 Aufschnitt	Aufschnitt	❑	5	
1.14 Convenience-Linie	20-Min.-Linie	❑	2	
	30-Min.-Linie	❑	3	
	40-Min.-Linie	❑	4	
1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1	KüPf1	❑	4	
1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2	KüPf2	❑	6	
1.17 Verpacken und Deklarieren	Verpacken und Deklarieren	❑	1	
1.18 Braten, Backen, Garen	Braten, Backen, Garen	❑	2	
1.19 Rohpökelware	Rohpökel.	❑	3	
1.20 Kochpökelware	Kochpökel.	❑	3	
1.21 Tagesplatte	Tagesplatte	❑	3	
1.22 Feinkostartikel 1	Feink.art. 1	❑	6	
1.23 Feinkostartikel 2	Feink.art. 2	❑	4	
1.24 Präsentation	Schlusspräsentation	❑	3	
1.25 Kundenberatung	Kundenberatung	❑	4	
1.26 Berechnungen	Berechnungen	❑	3	
Summe				**0**

Zusammenstellung der Prüfung

Programmvarianten

Wahlpflicht Gewinnung	Wahlpflicht Produktion	Wahlpflicht Vorbereitung und Verkauf	Wahlpflicht Geflügel
a) Pflicht	**a) Pflicht**	**a) Pflicht**	**a) Pflicht**
a) 1.12a Brätwaren	a) 1.17 Verpacken und Deklarieren	a) 1.12a Brätwaren	a) 1.3 Schlachten 3
a) 1.17 Verpacken und Deklarieren	a) 1.18 Braten, Backen, Garen	a) 1.17 Verpacken und Deklarieren	a) 1.4 Zerlegen in Teilstücke
a) 1.18 Braten, Backen, Garen	a) 1.24 Präsentation	a) 1.18 Braten, Backen, Garen	a) 1.17 Verpacken und Deklarieren
a) 1.26 Berechnungen	a) 1.26 Berechnungen	a) 1.24 Präsentation	a) 1.18 Braten, Backen, Garen
		a) 1.26 Berechnungen	a) 1.24 Präsentation
			a) 1.26 Berechnungen
b) 1, maximal 3	**b) 1, maximal 2**	**b) Mindestens 1**	**b) Mindestens 1**
b) 1.1a Schlachten 1	b) 1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	b) 1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1	b) 1.9 Zerlegen und Ausbeinen 4
b) 1.1b Schlachten 1	b) 1.6 Zerlegen und Ausbeinen 1	b) 1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2	b) 1.10 Zerlegen und Ausbeinen 5
b) 1.2 Schlachten 2	b) 1.7 Zerlegen und Ausbeinen 2	b) 1.21 Tagesplatte	
b) 1.3 Schlachten 3	b) 1.8 Zerlegen und Ausbeinen 3		
	b) 1.10 Zerlegen und Ausbeinen 5		
c) 1, maximal 3	**c) Mindestens 1**	**c) Mindestens 1**	**c) Mindestens 1**
c) 1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	c) 1.11a Wursterei 1	c) 1.13 Aufschnitt	c) 1.11a Wursterei 1
c) 1.6 Zerlegen und Ausbeinen 1	c) 1.11b Wursterei 1	c) 1.22 Feinkostartikel 1	c) 1.11b Wursterei 1
c) 1.7 Zerlegen und Ausbeinen 2	c) 1.11c Wursterei 1	c) 1.23 Feinkostartikel 2	c) 1.11c Wursterei 1
c) 1.8 Zerlegen und Ausbeinen 3	c) 1.12a Brätwaren	c) 1.25 Kundenberatung	c) 1.12a Brätwaren
	c) 1.12b Brätwaren		c) 1.12b Brätwaren
	c) 1.13 Aufschnitt		c) 1.13 Aufschnitt
			c) 1.14 Convenience-Linie
f) Optional		**f) Optional**	
f) 1.4 Zerlegen in Teilstücke		f) 1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	
f) 1.11a Wursterei 1		f) 1.11a Wursterei 1	
f) 1.19 Rohpökelware		f) 1.12b Brätwaren	
f) 1.20 Kochpökelware			
	d) Mindestens 1		**d) Mindestens 1**
	d) 1.19 Rohpökelware		d) 1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2
	d) 1.20 Kochpökelware		d) 1.19 Rohpökelware
			d) 1.20 Kochpökelware
			d) 1.21 Tagesplatte
	e) Mindestens 1		
	e) 1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1		
	e) 1.16 Küchen- u. pfannenfertig 2		
	e) 1.21 Tagesplatte		
	e) 1.22 Feinkostartikel 1		
	e) 1.23 Feinkostartikel 2		
	f) Optional		
	f) 1.14 Convenience-Linie		

Arbeitspunkte ausreichend?	**(min. 35 Punkte)**	Nein

Zusammenstellung ausreichend?

Prüfung in Ordnung?	Nein

Musterprogramme

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 Deklarierer
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

Notenübersicht

Arbeit	P. Pos. 1	Max. P. Pos. 1	P. Pos. 2	Max. P. Pos. 2
Summe	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.
Gesamtnote	Positionsnoten werden auf eine ganze oder halbe Note gerundet, die Gesamtnote auf eine Dezimalstelle.

21812 **Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**
Bouchère-charcutière AFP / Boucher-charcutier AFP
Macellaia-salumiera CFP / Macellaio-salumiere CFP

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

Nummer /
Nombre /
Numero: _____

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: _____

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

Nur die halben Zwischennoten sind nicht zulässig / Seules les demi-notes sont autorisées / Non sono ammesse altre note intermedie che i mezzi punti.

Name / Nom / Nome: _____

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*

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*

* 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

1.1a Schlachten 1

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kalb	6
❑ Rind	9
❑ Schwein	3

CH-Tax/Klassifizierung:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

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

Kalb 60 Min., bis 65 Min. -1 Pkt., bis 70 Min. -2 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.); Mindestens 90 kg Schlachtgewicht

Rind 85 Min., bis 90 Min. -1 Pkt., bis 95 Min. -2 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.); Mindestens 220 kg Schlachtgewicht

Schwein 30 Min., bis 35 Min. -1 Pkt., bis 40 Min. -2 Pkt.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.1.1a	CH-Tax / Qualitätsabweichungen		x	1	=	
1.1.2a	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.1.3a	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.1.4a	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.1.5a	Betäuben und Entbluten sicherstellen		x	2	=	
1.1.6a	Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren		x	3	=	
1.1.7a	Ausweiden		x	2	=	
1.1.8a	Enthäuten bzw. Brühen und Rasieren		x	3	=	
1.1.9a	Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen		x	3	=	
1.1.10a	Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.1.11a	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)

1.1b Schlachten 1

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kalb	6
❑ Rind	9
❑ Schwein	3

CH-Tax/Klassifizierung:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

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

Kalb 60 Min., bis 65 Min. -1 Pkt., bis 70 Min. -2 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.); Mindestens 90 kg Schlachtgewicht

Rind 85 Min., bis 90 Min. -1 Pkt., bis 95 Min. -2 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.); Mindestens 220 kg Schlachtgewicht

Schwein 30 Min., bis 35 Min. -1 Pkt., bis 40 Min. -2 Pkt.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.1.1b	CH-Tax / Qualitätsabweichungen		x	1	=	
1.1.2b	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.1.3b	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.1.4b	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.1.5b	Betäuben und Entbluten sicherstellen		x	2	=	
1.1.6b	Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren		x	3	=	
1.1.7b	Ausweiden		x	2	=	
1.1.8b	Enthäuten bzw. Brühen und Rasieren		x	3	=	
1.1.9b	Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen		x	3	=	
1.1.10b	Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.1.11b	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)

1.2 Schlachten 2

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Pferd	9
❑ Lamm/Ziege	3

CH-Tax/Klassifizierung:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

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

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

Lamm / Ziege: 30 Min., bis 32 Min. -1 Pkt., bis 34 Min. -2 Pkt.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.2.1	CH-Tax / Qualitätsabweichungen		x	1	=	
1.2.2	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.2.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.2.4	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**9**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.2.5	Betäuben und Entbluten sicherstellen		x	2	=	
1.2.6	Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren		x	3	=	
1.2.7	Ausweiden		x	2	=	
1.2.8	Enthäuten		x	3	=	
1.2.9	Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen		x	3	=	
1.2.10	Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.2.11	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)

1.3 Schlachten 3

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Geflügel	9

Anzahl bearbeiteter Tiere	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit 90 Min.
Poulet, Truthahn, Mistkratzerli
Schlachtstrasse

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

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.3.1	Eingangskontrolle (Abladen, Gesundheit, Transportkontrolle)		x	1	=	
1.3.2	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.3.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.3.4	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.3.5	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**12**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.3.6	Aufhängen		x	3	=	
1.3.7	Betäuben und Entbluten		x	2	=	
1.3.8	Entfedern		x	1	=	
1.3.9	Ausweiden		x	1	=	
1.3.10	Fleisch- / Qualitätskontrolle (muss den Prozess kontrollieren können)		x	3	=	
1.3.11	Nebenprodukte verarbeiten		x	1	=	
	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)

1.4 Zerlegen in Teilstücke

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kalb	2
❑ Rind	2
❑ Schwein	2
❑ Pferd	2
❑ Lamm/Ziege	2
❑ Wild	2
❑ Geflügel	2

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 20 Minuten

Arbeiten, welche in den Positionen 1.6 bis 1.8 un 1.10 ausgeführt werden, können nicht gewählt werden.

Schwein: 1/2 Schwein, Stotzen mit Schwarte (mit oder ohne Huft), Karree abgespeckt (mit oder ohne Huft), Schulter abgespeckt, Anschnitte standardisiert

Geflügel: Manuelle Zerlegung gemäss betrieblichen Vorgaben

Rest: Handelsübliche Zerlegung gemäss betrieblichen Vorgaben

Anschnitte standardisiert

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.4.1	CH-Tax / Qualitätsabweichungen		x	1	=	
1.4.2	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.4.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.4.4	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.4.5	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.4.6	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
1.4.7	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
1.4.8	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (mündliche Auskunft)		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)

1.5 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke

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 1.6 bis 1.10 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.
1.5.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.5.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.5.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.5.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.5.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)		x	3	=	
1.5.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
1.5.7	Dressur / Zuschnitt (ohne Einschnitte ins Fleisch, wirtschaftlicher Zuschnitt)		x	4	=	
1.5.8	Rohmaterialstandardisierung / Qualitätsabweichungen (PH-Wert)		x	1	=	
	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)

1.6 Zerlegen und Ausbeinen 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ ½ Kalb	8
❑ Kalb HV oder VV	4

Ladendressur	

Ausführungsanweisung:

Kalb: Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte, Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen, Brustbein abgeschält; Zeitvorgabe: 75 Min., bis 78 Min. -1 Pkt., bis 81 Min. -2 Pkt.

Kalb HV oder VV: Zerlegen und Ausbeinen eines HV oder VV, Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen, Brustbein abgeschält; Zeitvorgabe: 35 Min., bis 38 Min. -1 Pkt., bis 41 Min. -2 Pkt.

Ladendressur, Benennung der Fleischstücke sind nicht Teil der Zeitvorgabe.

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.**
1.6.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.6.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.6.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.6.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
1.6.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
1.6.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
1.6.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)		x	3	=	
1.6.8	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.6.9	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)

1.7 Zerlegen und Ausbeinen 2

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ ½ Rind	8
❑ Rind Teilstücke	7

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: 80 Min., -1 Pkt. bis 83 Min., -2 Pkt. bis 86 Min.

Rind Teilstücke: Ausbeinen dreier der folgenden Stücke: Stotzen m./o. Huft, Nierstück (m./o. Huft), Schilt, Hals, Schulter; Zeitvorgabe: 70 Min., bis 73 Min. -1 Pkt., bis 76 Min. -2 Pkt.

Ladendressur, Benennung der Fleischstücke sind nicht Teil der Zeitvorgabe.

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.**
1.7.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.7.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.7.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.7.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
1.7.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)		x	3	=	
1.7.6	Sauberkeit der Knochen		x	1	=	
1.7.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)		x	3	=	
1.7.8	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.7.9	Zeitabzug					
	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)

1.8 Zerlegen und Ausbeinen 3

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ 1/2 Schwein	9
❑ 1/2 Pferd	6
❑ 1/2 Lamm	3
❑ 1/2 Ziege	3

Ladendressur	

Ausführungsanweisung:

1/2 Schwein: Zerlegen einer Schweinehälfte: Stotzen mit Schwarte (m./o. Huft), Karree abgespeckt (m./o. Huft), Schulter abgespeckt; Ausbeinen: Nierstück mit 4 Rippen (m./o. Huft), Hals mit 4 Rippen, Stotzen (m./o. Huft), Schulter, Brust (ausgebeint und dressiert), Anschnitte standardisiert, Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten); Zeitvorgabe: 85 Min., bis 88 Min. -1 Pkt., bis 91 Min. -2 Pkt.

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: 60 Min., bis 63 Min.-1 Pkt., bis 66 Min. -2 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: 27 Min., bis 30 Min. -1 Pkt., bis 33 Min. -2 Pkt.

Ladendressur, Benennung der Fleischstücke sind nicht Teil der Zeitvorgabe.

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.**
1.8.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.8.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.8.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.8.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	3	=	
1.8.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	3	=	
1.8.6	Sauberkeit der Knochen		x	1	=	
1.8.7	Ladendressur		x	3	=	
1.8.8	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.8.9	Zeitabzug					
	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)

1.9 Zerlegen und Ausbeinen 4

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Poulet 1	4
❑ Poulet 2	6

Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Poulet 1: Pflichtzeit 40 min
Poulet 2: Pflichtzeit 60 min

Poulet Bandzerlegung: Zerlegen, inkl. Filetierung, dressieren (Brust, Innenfilet), Pouletschenkel ausbeinen, Poulet binden

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

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.9.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.9.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.9.3	Handling Maschinen (2 Module plus 1 Modul in Filetieren)		x	0.5	=	
1.9.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	2	=	
1.9.5	Anlage einrichten unter Anleitung		x	1	=	
1.9.7	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich), Sauberkeit der Knochen (Grobzerlegerei)		x	2	=	
1.9.8	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte in Fleischstücken), Ladendressur (Feinzerlegerei)		x	3	=	
1.9.9	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.9.10	Sicherstellen der Rückverfolgbarkeit		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)

1.10 Zerlegen und Ausbeinen 5

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Poulet 3	3
❑ Truthahn	4

Ausführungsanweisung:

7 ganze Poulets zerlegen:
manuelles Zerlegen, inkl. Filetierung, dressieren (Brust, Innenfilet)

15 Pouletschenkel ausbeinen:
manuelles Ausbeinen
Zeitvorgabe: 30 Min., bis 32 Min. -1 Pkt., bis 34 Min. -2 Pkt.

Truthahn zerlegen (3 St. 3-6 kg) :
manuelles Zerlegen inkl. Filetierung, dressieren (Brust, Oberschenkel ohne Haut und Knochen, Unterschenkel ohne Knochen mit Haut, Flügel ohne Knochen mit Haut)
Zeitvorgabe: 40 Min., bis 42 Min. -1 Pkt., bis 44 Min. -2 Pkt.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.10.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.10.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.10.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.10.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)		x	2	=	
1.10.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)		x	1	=	
1.10.6	Sauberkeit der Knochen		x	2	=	
1.10.7	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (mündliche Auskunft)		x	1	=	
1.10.8	Zeitabzug					
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.11a Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Brühwurst	6
❑ Rohwurst	6
❑ Kochwurst	6

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 60 Min. davon 15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet 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.

Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

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

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.11.1a	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.11.2a	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.11.3a	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.11.4a	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.11.5a	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.11.6a	Herstellen der Masse		x	4	=	
1.11.7a	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.11.8a	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	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)

1.11b Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Brühwurst	6
❑ Rohwurst	6
❑ Kochwurst	6

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 60 Min. davon 15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet 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.

Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

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

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.11.1b	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.11.2b	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.11.3b	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.11.4b	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.11.5b	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.11.6b	Herstellen der Masse		x	4	=	
1.11.7b	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.11.8b	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	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)

1.11c Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Brühwurst	6
❑ Rohwurst	6
❑ Kochwurst	6

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 60 Min. davon 15 Min. am Füller
Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet 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.

Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.

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

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.11.1c	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.11.2c	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.11.3c	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.11.4c	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.11.5c	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.11.6c	Herstellen der Masse		x	4	=	
1.11.7c	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.11.8c	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	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)

1.12a 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.

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	

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.12.1a	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.12.2a	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.12.3a	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.12.4a	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.12.5a	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.12.6a	Herstellen der Masse		x	2	=	
1.12.7a	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.12.8a	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.12b 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.

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	

Position 1, HKB 1 und 2	Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.12.1b Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.12.2b Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.12.3b Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.12.4b Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4	Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.12.5b Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.12.6b Herstellen der Masse		x	2	=	
1.12.7b Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.12.8b Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**24**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.13 Aufschnitt

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Aufschnitt	5

Ausführungsanweisung:

Richtzeiten:
Gewerblich = 45 Minuten
6 Aufschnittssorten, mind. zwei Rouladen mit Rand

Pflichtzeit:
Industrie = 40 Minuten
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.**
1.13.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.13.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.13.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.13.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.13.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.13.6	Mischen der vorbereiteten Masse		x	3	=	
1.13.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	4	=	
1.13.8	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)

1.14 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.**
1.14.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.14.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.14.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.14.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.14.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x	1	=	
1.14.6	Herstellen der Masse		x	3	=	
1.14.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)		x	2	=	
1.14.8	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**21**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.15 Küchen- u. pfannenfertig 1

Kandidat/-in:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ KüPf1	4

Ausführungsanweisung:

Richtzeit 40 Minuten

Je 6 Stück
Spiessli (Vorbereitet: Fleischstücke dressiert am Stück, Speck geschnitten, Chipolatas u.a. Beigaben abgezählt, geschnitten usw.)
Fleischvögel (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Brät, Speck oder Schinken geschnitten)
Cordon bleu (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Paniermehl, Eimasse, Schinken und Käse geschnitten)
Präsentation der Produkte auf Platten

Zubereitungsmöglichkeiten erklären gehört nicht in die Zeitvorgabe.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.15.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.15.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.15.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.15.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.15.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.15.6	Fleisch zuschneiden, Schnittführung		x	3	=	
1.15.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen		x	4	=	
1.15.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
1.15.9	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)

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
❑ 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		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.16.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.16.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.16.3	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
1.16.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte		x	4	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**25.5**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.16.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.16.6	Fleisch zuschneiden, Schnittführung		x	3	=	
1.16.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen		x	4	=	
1.16.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
1.16.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		x	1	=	
1.16.10	Präsentation, Deklaration		x	1	=	
1.16.11	Zubereitungsmöglichkeiten erklären		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**42**		**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)

1.17 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

Eine Wurst- und eine Frischfleischverpackung.

Position 1, HKB 1 und 2		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.17.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.17.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.17.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.17.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.17.5	Beschriftung und Deklaration (auf die produktspezifische Deklaration ist zu achten)		x	1	=	
1.17.6	Verpackung und Mengenauswahl		x	2	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**9**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.18 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.
1.18.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.18.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.18.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.18.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		Bewertung		Faktor		Fakt.Pkt.
1.18.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.18.6	Herrichtung (ev. Würzen, Garen), Herstellen des Endprodukts, mündliche Auskunft		x	3	=	
1.18.7	Wahl und Begründung der gewählten Garmethode, mündliche Auskunft		x	1	=	
1.18.8	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)

1.19 Rohpökelware

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Rohpökel.	3

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 30 Minuten, davon ca. 15 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.**
1.19.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.19.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.19.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.19.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.19.5	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 15 Minuten)		x	4	=	
1.19.6	Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept		x	2	=	
1.19.7	Pökeln und Würzen		x	2	=	
1.19.8	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.**		**27**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.20 Kochpökelware

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.3, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kochpökel.	3

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 30 Minuten, davon ca. 15 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.

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.**
1.20.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.20.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.20.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.20.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.20.5	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (mind. 15 Minuten)		x	4	=	
1.20.6	Herstellen einer Spritzlake nach Rezept		x	2	=	
1.20.7	Spritzen, Einlegen		x	2	=	
1.20.8	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.**		**27**		**0**

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.21 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.**
1.21.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.21.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.21.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.21.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte		x	4	=	
		max.		**18**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.21.5	Mise-en-place		x	3	=	
1.21.6	Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	3	=	
1.21.7	Präsentation, Deklaration		x	3	=	
1.21.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
1.21.9	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)

1.22 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	6

Fleischfondue / Tischgrill	
Sulzartikel	
Teigartikel	
Belegte Brote oder Sandwiches	

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 60 Minuten

Herstellung von drei der folgenden vier Produkte sowie Präsentation auf Platten:

Fleischfondue/Tischgrill für 4 Personen (Fleisch am Stück, Rest vorbereitet)
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
Die Sulztorte muss zu Beginn der Prüfung hergestellt werden, damit das Endprodukt beurteilt werden kann.

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

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.22.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.22.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.22.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
1.22.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
		max.		**15**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.22.5	Mise-en-place		x	1	=	
1.22.6	Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	4	=	
1.22.7	Präsentation, Deklaration		x	2	=	
1.22.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
1.22.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten		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)

1.23 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	4

Auftrag 1

Auftrag 2

Ausführungsanweisung:

Richtzeit: 40 Minuten
Herstellung von zwei der folgenden vier Produkte sowie Präsentation auf Platten:

Aufschnittplatte (nur Fleischerzeugnisse) nach Wahl für 4 Personen (Schneiden kann delegiert werden), ausgarniert
Rohpökelplatte nach Wahl für 4 Personen (Schneiden kann delegiert werden), ausgarniert
Gemischte Platte oder Käseplatte (z. B. mit Antipasti) nach Wahl für 4 Personen (Schneiden kann delegiert werden), ausgarniert
Geschenkartikel nach freier Wahl

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.23.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.23.2	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit		x	3	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**12**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.23.3	Mise-en-place		x	1	=	
1.23.4	Herrichtung / Legetechnik (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)		x	4	=	
1.23.5	Beurteilung der Produkte durch die Experten		x	3	=	
1.23.6	Beurteilung der Produkte 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)

1.24 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.

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

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

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

1.25 Kundenberatung

Kandidat/-in: **Handlungskompetenzen:** 1.1, 1.2-1.5, 2.1-2.5, 4.4

Arbeit	Arbeitspunkte
❑ Kunden-beratung	4

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 40 Minuten

In der Kundenberatung werden vorzugsweise die selbst hergestellten Produkte verkauft. Geschnittene Produkte (z. B. Koteletts) stufengerecht und nach betrieblichen Vorgaben verlangen. (Hilfspersonen dürfen nach Bedarf beigezogen werden, z. B. beim Schneiden von Koteletts etc.)
Die Experten sind angewiesen, die Kandidaten im erlernten Einsatzbereich (Fleisch, Charcuterie etc.) zu prüfen.

Position 1, HKB 1 und 2		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.25.1	Hygienisches Arbeiten		x	1	=	
1.25.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		x	0.5	=	
1.25.3	Handling Maschinen und / oder Geräte		x	0.5	=	
		max.		**6**		**0**

Position 2 (Schwerpunkt), HKB 3 oder 4		**Bewertung**		**Faktor**		**Fakt.Pkt.**
1.25.4	Gesprächsführung, Verkaufsabwicklung (Freundlichkeit, Kundenbedürfnis analysieren, Verkauf abschliessen)		x	3	=	
1.25.5	Beurteilung der Verkäufe durch die Experten		x	3	=	
1.25.6	Zusatzverkauf, (Zusatzverkäufe vorschlagen)		x	1	=	
1.25.7	Einfache Beratung (Kochen, Menu), (Angebot fachkompetent vorschlagen und aktiv verkaufen, Beratung abschliessen)		x	2	=	
1.25.8	Kundenreklamation (auf mögliche Kundeneinwände eingehen, Vorgesetzten informieren)		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**30**		**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)

1.26 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.**
1.26.1	Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)		x	1	=	
1.26.2	Verkaufspreis berechnen		x	1	=	
1.26.3	Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)		x	1	=	
	Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →	**max.**		**9**		

Link zur Hilfstabelle für Experten

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, 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 %)			

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)