



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) <input type="text"/>	2) <input type="text"/>

Erklärungen und Ausführungen

Fachrichtung Gewinnung

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

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

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

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

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

Optionale Elemente: 2.6, 2.14b, 2.29.

Fachrichtung Verarbeitung

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

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

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

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

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

Optionale Elemente: 2.17, 2.22, 2.24.

Fachrichtung Feinkost und Veredelung

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

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

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

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

Spezialisierung Gewinnung für Geflügel

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

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

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

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

Erklärung zu einzelnen Prüfungselementen

Richtzeit

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

Pflichtzeit

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

Hygienisches Arbeiten

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

Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

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

Handling Maschinen und / oder Geräte

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

Handlungskompetenzbereich (HKB)

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

Formale Kontrollen

Kandidat/-in:

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

Unterschrift QV-Kandidat

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

Zusammenstellung der Prüfung

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Geflügel	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
2.1 Schlachten Rind	Rind	<input type="checkbox"/>	7	
2.2 Schlachten Kalb	Kalb	<input type="checkbox"/>	6	
2.3 Schlachten Schwein	Schwein	<input type="checkbox"/>	3	
2.4 Schlachten P L Z	Pferd	<input type="checkbox"/>	8	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	3	
2.5 Schlachten Geflügel	Geflügel	<input type="checkbox"/>	9	
2.6 Zerlegen in Teilstücke	Kalb	<input type="checkbox"/>	2	
	Rind	<input type="checkbox"/>	2	
	Schwein	<input type="checkbox"/>	2	
	Pferd	<input type="checkbox"/>	2	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	2	
	Wild	<input type="checkbox"/>	2	
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilsücke	Geflügel	<input type="checkbox"/>	2	
	Kalb	<input type="checkbox"/>	3	
	Rind	<input type="checkbox"/>	3	
	Schwein	<input type="checkbox"/>	3	
	Pferd	<input type="checkbox"/>	3	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	3	
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	Geflügel/Wild	<input type="checkbox"/>	3	
	½ Kalb	<input type="checkbox"/>	6	
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	Kalb HV oder VV	<input type="checkbox"/>	3	
	½ Rind	<input type="checkbox"/>	6	
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	Rind Teilstücke	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Schwein	<input type="checkbox"/>	7	
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	1/2 Pferd	<input type="checkbox"/>	5	
	1/2 Lamm	<input type="checkbox"/>	2	
	1/2 Ziege	<input type="checkbox"/>	2	
2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü. 1	Poulet 1	<input type="checkbox"/>	6	
	Poulet 2	<input type="checkbox"/>	9	
2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü. 2	Poulet 3	<input type="checkbox"/>	4	
	Truthahn	<input type="checkbox"/>	7	
2.14a Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14b Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14c Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.14d Wursterei 1	Brühwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5	
	Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5	
2.15a Brätwaren	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Hackbraten	<input type="checkbox"/>	2	
	Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2	
2.15b Brätwaren	Hamburger	<input type="checkbox"/>	2	
	Hackbraten	<input type="checkbox"/>	2	
	Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2	
2.16 Aufschnitt	Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	4	
2.17 Convenience-Linie	20-Min.-Linie	<input type="checkbox"/>	2	
	30-Min.-Linie	<input type="checkbox"/>	3	
	40-Min.-Linie	<input type="checkbox"/>	4	
2.18 Küchenfertige Artikel	Küchenfertig	<input type="checkbox"/>	4	
2.19 Pfannenfertige Artikel	Pfannenfertig	<input type="checkbox"/>	5	
2.20 Verpacken und Deklarieren	Verpacken und Deklarieren	<input type="checkbox"/>	1	
2.21 Braten, Backen, Garen	Braten, Backen, Garen	<input type="checkbox"/>	2	
2.22 Rohpökelware 1	Rohpökel. 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.23 Rohpökelware 2	Rohpökel. 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.24 Kochpökelware 1	Kochpökel. 1	<input type="checkbox"/>	2	
2.25 Kochpökelware 2	Kochpökel. 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.26 Tagesplatte	Tagesplatte	<input type="checkbox"/>	3	
2.27 Feinkostartikel 1	Feink.art. 1	<input type="checkbox"/>	12	
2.28 Feinkostartikel 2	Feink.art. 2	<input type="checkbox"/>	10	
2.29 Präsentation	Schlusspräsentation	<input type="checkbox"/>	3	
2.30 Kundenberatung	Kundenberatung	<input type="checkbox"/>	8	
2.31 Kochen	Kochen 1	<input type="checkbox"/>	4	
	Kochen 2	<input type="checkbox"/>	5	
2.32 Berechnungen	Berechnungen	<input type="checkbox"/>	3	
2.33 Fachgespräch Gewinner	Fachgespräch Gew.	<input type="checkbox"/>	3	
2.34 Fachgespräch Verarbeiter	Fachgespräch Ver.	<input type="checkbox"/>	3	
2.35 Fachgespr. Feink.+Verede.	Fachgespräch FK/VE	<input type="checkbox"/>	3	
Summe				0

Zusammenstellung der Prüfung

Programmvarianten

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Geflügel
a) Pflicht	a) Pflicht	a) Pflicht	a) Pflicht
a) 2.20 Verpacken und Deklarieren	a) 2.29 Präsentation	a) 2.15a Brätwaren	a) 2.5 Schlachten Geflügel
a) 2.21 Braten, Backen, Garen	a) 2.32 Berechnungen	a) 2.20 Verpacken und Deklarieren	a) 2.6 Zerlegen in Teilstücke
a) 2.32 Berechnungen	a) 2.34 Fachgespräch Verarbeiter	a) 2.21 Braten, Backen, Garen	a) 2.20 Verpacken und Deklarieren
a) 2.33 Fachgespräch Gewinner	a) 2.20 Verpacken und Deklarieren	a) 2.29 Präsentation	a) 2.21 Braten, Backen, Garen
	a) 2.21 Braten, Backen, Garen	a) 2.30 Kundenberatung	a) 2.29 Präsentation
		a) 2.32 Berechnungen	a) 2.32 Berechnungen
		a) 2.35 Fachgespr. Feink.+Verede.	a) 2.33 Fachgespräch Gewinner
b) Mindestens 1	b) Mindestens 2	b) Mindestens 1	b) Mindestens 1
b) 2.1 Schlachten Rind	b) 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	b) 2.18 Küchenfertige Artikel	b) 2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1
b) 2.2 Schlachten Kalb	b) 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	b) 2.19 Pfannenfertige Artikel	b) 2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2
b) 2.3 Schlachten Schwein	b) 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	b) 2.26 Tagesplatte	
b) 2.4 Schlachten P L Z	b) 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein		
	b) 2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z		
c) Mindestens 1	c) Mindestens 1	c) Mindestens 1	c) Mindestens 1
c) 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	c) 2.14a Wursterei 1	c) 2.16 Aufschnitt	c) 2.14a Wursterei 1
c) 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	c) 2.14b Wursterei 1	c) 2.27 Feinkostartikel 1	c) 2.14b Wursterei 1
c) 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	c) 2.14c Wursterei 1	c) 2.28 Feinkostartikel 2	c) 2.14c Wursterei 1
c) 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	c) 2.14d Wursterei 1	c) 2.31 Kochen	c) 2.15a Brätwaren
c) 2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	c) 2.15a Brätwaren		c) 2.15b Brätwaren
c) 2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü.2	c) 2.15b Brätwaren		c) 2.16 Aufschnitt
	c) 2.16 Aufschnitt		c) 2.17 Convenience-Linie
d) Mindestens 1	d) Mindestens 1	f) Optional	d) Mindestens 1
d) 2.14a Wursterei 1	d) 2.23 Rohpökelware 2	f) 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	d) 2.18 Küchenfertige Artikel
d) 2.15a Brätwaren	d) 2.25 Kochpökelware 2	f) 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	d) 2.19 Pfannenfertige Artikel
		f) 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	d) 2.22 Rohpökelware 1
e) Mindestens 1	e) Mindestens 1	f) 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	d) 2.24 Kochpökelware 1
e) 2.22 Rohpökelware 1	e) 2.18 Küchenfertige Artikel	f) 2.14a Wursterei 1	d) 2.26 Tagesplatte
e) 2.23 Rohpökelware 2	e) 2.19 Pfannenfertige Artikel	f) 2.15b Brätwaren	
e) 2.24 Kochpökelware 1	e) 2.26 Tagesplatte	f) 2.22 Rohpökelware 1	
e) 2.25 Kochpökelware 2	e) 2.27 Feinkostartikel 1	f) 2.24 Kochpökelware 1	
	e) 2.28 Feinkostartikel 2		
f) Optional	f) Optional		
f) 2.6 Zerlegen in Teilstücke	f) 2.17 Convenience-Linie		
f) 2.14b Wursterei 1	f) 2.22 Rohpökelware 1		
f) 2.29 Präsentation	f) 2.24 Kochpökelware 1		

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte) Nein

Zusammenstellung ausreichend?

Prüfung in Ordnung? Nein

Musterprogramme

Links zu Prüfungsblatt

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 Teilstücke 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 Fachgespr. Feink.+Verede. |
|--|---|

Fachrichtung / Domaine de formation / Indirizzo professionale

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

Notenformular für das Qualifikationsverfahren /

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

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

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

Familienname und Vorname /
Nom et prénom / Cognome e nome: _____

Genauere Wohnadresse /
Adresse précise / Domicilio: _____

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

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

Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti

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

Ort und Datum / Lieu et date / Luogo e data: _____

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

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

Notenskala

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Schlachten Rind

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

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

Ausführungsanweisung:
Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft): Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug (beim Rind ab Rückenlager) bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.
Rind 80 Min., bis 85 Min. -1 Pkt., bis 90 Min. -2 Pkt., bis 95 Min. -3 Pkt., bis 100 Min. -4 Pkt. (mit Hautabroller -15 Min.)
Mindestens 220 kg Schlachtgewicht

CH-Tax:	
Schlachtgewicht:	

Position 1, HKB 1 und 2

2.1.1 CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen
2.1.2 Hygienisches Arbeiten
2.1.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.1.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.1.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen
2.1.6 Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren
2.1.7 Ausweiden
2.1.8 Enthäuten
2.1.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen
2.1.10 Transport, Abladen, Aufstallen, Entsorgungskanäle
2.1.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)
2.1.12 Zeitabzug

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.2 Schlachten Kalb

Kandidat/-in:

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

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

CH-Tax:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

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

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

Mindestens 90 kg Schlachtgewicht

Position 1, HKB 1 und 2

2.2.1	CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen
2.2.2	Hygienisches Arbeiten
2.2.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.2.4	Handling Maschinen und / oder Geräte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.2.5	Betäuben und Entbluten sicherstellen
2.2.6	Aufschlössen, Aufbrusten und Halbieren
2.2.7	Ausweiden
2.2.8	Enthäuten
2.2.9	Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschlachtungsbestimmungen
2.2.10	Transport, Abladen, Aufställen, Entsorgungskanäle
2.2.11	Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)
2.2.12	Zeitabzug

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	0

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.3 Schlachten Schwein

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

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

Klassifizierung:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

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

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

Position 1, HKB 1 und 2

2.3.1 Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.3.2 Hygienisches Arbeiten

2.3.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.3.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.3.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.3.6 Brühen und Rasieren

2.3.7 Ausweiden

2.3.8 Aufschlossen, Aufbrusten und Halbieren

2.3.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschachtungsbestimmungen

2.3.10 Transport, Abladen, Aufstallen, Entsorgungskanäle

2.3.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.3.12 Zeitabzug

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	0

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.4 Schlachten P L Z

Kandidat/-in:

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

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

CH-Tax:	
Schlachtgewicht:	

Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

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

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

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

Position 1, HKB 1 und 2

2.4.1 CH-Tax / Qualitätsabweichungen / TVD / Rassen

2.4.2 Hygienisches Arbeiten

2.4.3 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.4.4 Handling Maschinen und / oder Geräte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
max.	9	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.4.5 Betäuben und Entbluten sicherstellen

2.4.6 Aufschlössen, Aufbrüsten und Halbieren

2.4.7 Ausweiden

2.4.8 Enthäuten

2.4.9 Waagfertig vorbereiten gemäss Ausschachtungsbestimmungen

2.4.10 Transport, Abladen, Aufställen, Entsorgungskanäle

2.4.11 Verwendungsmöglichkeiten Nebenprodukte (mündliche Auskunft)

2.4.12 Zeitabzug

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	48	0

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.5 Schlachten Geflügel

Kandidat/-in:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> 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

2.5.1	Eingangskontrolle (Abladen, Gesundheit, Transportkontrolle)
2.5.2	Hygienisches Arbeiten
2.5.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.5.4	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.5.5	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	21	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3

2.5.6	Aufhängen
2.5.7	Betäuben und Entbluten
2.5.8	Entfedern
2.5.9	Ausweiden
2.5.10	Fleisch- / Qualitätskontrolle (muss den Prozess kontrollieren können)
2.5.11	Nebenprodukte verarbeiten
2.5.12	Entsorgungskanäle beschreiben

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	39	0

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

1.00

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.6 Zerlegen in Teilstücke

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Kalb	2
<input type="checkbox"/> Rind	2
<input type="checkbox"/> Schwein	2
<input type="checkbox"/> Pferd	2
<input type="checkbox"/> Lamm/Ziege	2
<input type="checkbox"/> Wild	2
<input type="checkbox"/> Geflügel	2

Ausführungsanweisung:
Richtzeit: 20 Minuten
Arbeiten, welche in den Positionen 2.8 bis 2.11 und 2.13 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

2.6.1	CH-Tax / Qualitätsabweichungen
2.6.2	Hygienisches Arbeiten
2.6.3	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.6.4	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.6.5	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.6.6	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)
2.6.7	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)
2.6.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Kalb	3
<input type="checkbox"/> Rind	3
<input type="checkbox"/> Schwein	3
<input type="checkbox"/> Pferd	3
<input type="checkbox"/> Lamm/Ziege	3
<input type="checkbox"/> 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

2.7.1	Hygienisches Arbeiten
2.7.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.7.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.7.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.7.5	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)
2.7.6	Sauberkeit der Knochen
2.7.7	Dressur / Zuschnitt (ohne Einschnitte ins Fleisch, wirtschaftlicher Zuschnitt)
2.7.8	Rohmaterialstandardisierung / Qualitätsabweichungen (PH-Wert)

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	48	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> ½ Kalb	6
<input type="checkbox"/> 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

2.8.1	Hygienisches Arbeiten
2.8.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.8.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.8.4	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)
2.8.5	Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken)
2.8.6	Sauberkeit der Knochen
2.8.7	Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)
2.8.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)
2.8.9	Zeitabzug

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

	x	1	=	
	x	0.5	=	
	x	0.5	=	
	x	3	=	
	x	3	=	
	x	2	=	
	x	3	=	
	x	1	=	
max.		42		0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.9 Zerlegen und Ausb. Rind

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5

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

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

Ausführungsanweisung:

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

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

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

Position 1, HKB 1 und 2

- 2.9.1 Hygienisches Arbeiten

- 2.9.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

- 2.9.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

- 2.9.4 Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich)

- 2.9.5 Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte, keine Knorpel)

- 2.9.6 Sauberkeit der Knochen

- 2.9.7 Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten)

- 2.9.8 Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)

- 2.9.9 Zeitabzug

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
max. 42		0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

1

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

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
<input type="checkbox"/> 1/2 Schwein	7

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; 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

- | | |
|---------|---|
| 2.10.1 | Hygienisches Arbeiten |
| 2.10.2 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz |
| 2.10.3 | Handling Maschinen und / oder Geräte |
| 2.10.4 | Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich) |
| 2.10.5 | Zustand der Teilstücke (keine Schnitte in Teilstücken) |
| 2.10.6 | Sauberkeit der Knochen |
| 2.10.7 | Ladendressur (1 Stück, nach Vorgabe der Experten) |
| 2.10.8 | Rohmaterialstandardisierung |
| 2.10.9 | Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft) |
| 2.10.10 | Zeitabzug |

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	45	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> 1/2 Pferd	5
<input type="checkbox"/> 1/2 Lamm	2
<input type="checkbox"/> 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 Schossbein) 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 Schnitfführung / Zerlegung (Schnitfführung 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)

2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Poulet 1	6
<input type="checkbox"/> Poulet 2	9

Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

Poulet 1: Pflichtzeit 60 min
Poulet 2: Pflichtzeit 90 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

2.12.1	Hygienisches Arbeiten
2.12.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.12.3	Handling Maschinen (2 Module plus 1 Modul in Filetieren)
2.12.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.12.5	Anlage einrichten unter Anleitung
2.12.6	Schnittführung / Zerlegung (Schnittführung wirtschaftlich), Sauberkeit der Knochen (Grobzerlegerei)
2.12.7	Zustand der Fleischstücke (keine Schnitte in Fleischstücken), Ladendressur (Feinzerlegerei)
2.12.8	Benennung und Verwendung aller Fleischstücke (mündliche Auskunft)
2.12.9	Sicherstellen der Rückverfolgbarkeit

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.14a Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Brühwurst	5
<input type="checkbox"/> Rohwurst	5
<input type="checkbox"/> 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 durch 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

2.14.1a Hygienisches Arbeiten

2.14.2a Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.14.3a Handling Maschinen und / oder Geräte

2.14.4a Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.14.5a Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären

2.14.6a Herstellen der Masse

2.14.7a Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)

2.14.8a Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> Brühwurst	5
<input type="checkbox"/> Rohwurst	5
<input type="checkbox"/> 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 durch 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

- 2.14.1b Hygienisches Arbeiten

- 2.14.2b Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

- 2.14.3b Handling Maschinen und / oder Geräte

- 2.14.4b Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

- 2.14.5b Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären

- 2.14.6b Herstellen der Masse

- 2.14.7b Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)

- 2.14.8b Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> Brühwurst	5
<input type="checkbox"/> Rohwurst	5
<input type="checkbox"/> 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 durch 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

2.14.1c Hygienisches Arbeiten

2.14.2c Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.14.3c Handling Maschinen und / oder Geräte

2.14.4c Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.14.5c Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären

2.14.6c Herstellen der Masse

2.14.7c Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)

2.14.8c Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> Brühwurst	5
<input type="checkbox"/> Rohwurst	5
<input type="checkbox"/> 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 durch 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

2.14.1d Hygienisches Arbeiten

2.14.2d Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.14.3d Handling Maschinen und / oder Geräte

2.14.4d Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.14.5d Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären

2.14.6d Herstellen der Masse

2.14.7d Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)

2.14.8d Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> Hamburger	2
<input type="checkbox"/> Hackbraten	2
<input type="checkbox"/> 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

2.15.1a Hygienisches Arbeiten
2.15.2a Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.15.3a Handling Maschinen und / oder Geräte
2.15.4a Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.15.5a Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären
2.15.6a Herstellen der Masse
2.15.7a Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)
2.15.8a Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.15b Brätwaren

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Hamburger	2
<input type="checkbox"/> Hackbraten	2
<input type="checkbox"/> 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

2.15.1b	Hygienisches Arbeiten
2.15.2b	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.15.3b	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.15.4b	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.15.5b	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären
2.15.6b	Herstellen der Masse
2.15.7b	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)
2.15.8b	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 2 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
max.	42	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.16 Aufschnitt

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.4, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Aufschnitt	4

Ausführungsanweisung:
Richtzeit 35 Min. Gewerblich 6 Aufschnittsorten, 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

2.16.1	Hygienisches Arbeiten
2.16.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.16.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.16.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.16.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären
2.16.6	Mischen der vorbereiteten Masse
2.16.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)
2.16.8	Beurteilung des Endprodukts durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 20-Min.-Linie	2
<input type="checkbox"/> 30-Min.-Linie	3
<input type="checkbox"/> 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

2.17.1	Hygienisches Arbeiten
2.17.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.17.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.17.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.17.5	Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären
2.17.6	Herstellen der Masse / Fleischerzeugnis (evtl. teils theoretisch)
2.17.7	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)
2.17.8	Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
max.	39	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.18 Küchenfertige Artikel

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

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

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> 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

2.18.1	Hygienisches Arbeiten
2.18.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.18.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.18.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.18.5	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 2 =	
max.	24	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5

2.18.6	Mise-en-place
2.18.7	Fleisch zuschneiden, Schnittführung
2.18.8	Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen
2.18.9	Beurteilung der Produkte durch die Experten
2.18.10	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten
2.18.11	Zubereitungsmöglichkeiten aller Produkte erklären

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

2.19.1 Hygienisches Arbeiten

2.19.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.19.3 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

2.19.4 Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 2 =	
max.	22.5	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5

2.19.5 Mise-en-place

2.19.6 Fleisch zuschneiden, Schnittführung

2.19.7 Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen

2.19.8 Beurteilung der Produkte durch die Experten

2.19.9 Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten

2.19.10 Präsentation, Deklaration

2.19.11 Zubereitungsmöglichkeiten erklären

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

2.20.1	Hygienisches Arbeiten
2.20.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.20.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.20.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.20.5	Beschriftung und Deklaration (auf die produktspezifische Deklaration ist zu achten)
2.20.6	Verpackung und Mengenauswahl

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
max.	33	0

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

2.21 Braten, Backen, Garen

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.5, 2.1-2.5, 3.4, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Braten, <input type="checkbox"/> Backen, <input type="checkbox"/> Garen	2

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 (Empfehlung für Berechnung). Restzeit der Richtzeit kann für die mündliche Auskunft des Kandidaten zum Herrichten, Herstellen und der Garmethoden verwendet werden.

Produkt	
---------	--

Position 1, HKB 1 und 2

- 2.21.1 Hygienisches Arbeiten

- 2.21.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

- 2.21.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

- 2.21.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 3, 4 oder 5

- 2.21.5 Mise-en-place

- 2.21.6 Herrichtung (ev. Würzen, Garen), Herstellen des Endprodukts, mündliche Auskunft

- 2.21.7 Wahl und Begründung der gewählten Garmethode, mündliche Auskunft

- 2.21.8 Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

2.22.1	Hygienisches Arbeiten
2.22.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.22.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.22.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.22.5	Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept
2.22.6	Pökeln und Würzen
2.22.7	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	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
<input type="checkbox"/> Rohpökel. 2	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

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

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

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

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

Position 1, HKB 1 und 2

2.23.1 Hygienisches Arbeiten

2.23.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.23.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.23.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

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

2.23.6 Herstellen einer Trockensalzmischung nach Rezept

2.23.7 Pökeln und Würzen

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

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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 theoretisch.

Position 1, HKB 1 und 2

2.24.1	Hygienisches Arbeiten
2.24.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.24.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.24.4	Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit
2.24.5	Herstellen einer Spritzlake nach Rezept
2.24.6	Spritzen
2.24.7	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung; falls ein Modellschinken produziert wird, Schinken formen oder einformen; Beurteilung eines Parallelprodukts durch den Kandidaten

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	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. <input type="checkbox"/> 2	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:

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

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

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

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

Position 1, HKB 1 und 2

2.25.1 Hygienisches Arbeiten

2.25.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.25.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.25.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

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

2.25.6 Herstellen einer Spritzlake nach Rezept

2.25.7 Spritzen, Einlegen

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

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 4 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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

2.26.1	Hygienisches Arbeiten
2.26.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.26.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.26.4	Schwierigkeitsgrad der hergestellten Produkte

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5

2.26.5	Mise-en-place
2.26.6	Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)
2.26.7	Präsentation, Deklaration
2.26.8	Beurteilung der Produkte durch die Experten
2.26.9	Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 3 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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 (Empfehlung für Berechnung) --> Zwischen den Positionen 2.21 und 2.27 kann der Artikel nur einmal ausgewählt werden.

Position 1, HKB 1 und 2

2.27.1 Hygienisches Arbeiten

2.27.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.27.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.27.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5

2.27.5 Mise-en-place

2.27.6 Herrichtung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)

2.27.7 Präsentation, Beschriftung

2.27.8 Beurteilung der Produkte durch die Experten

2.27.9 Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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
<input type="checkbox"/> 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 Fleischerzeugnisse am Stück, Rest vorbereitet

Fleischfondue/Tischgrill für 4 Personen

Grillplatte für 5 Personen fertig mariniert und garniert

Aufschnittplatte (nur Fleischerzeugnisse), Rohpökelpplatte, Gemischteplatte nach

Wahl für 5 Personen, ausgarniert

Aktionsplatte nach Vorgabe der Experten

Position 1, HKB 1 und 2

2.28.1 Hygienisches Arbeiten

2.28.2 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz

2.28.3 Handling Maschinen und / oder Geräte

2.28.4 Arbeitsmethode / Effizienz / Arbeitsgeschwindigkeit

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 4 =	
max.	18	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 4 oder 5

2.28.5 Mise-en-place

2.28.6 Herrichtung / Legetechnik (Regelmässigkeit, Exaktheit, Wirtschaftlichkeit)

2.28.7 Präsentation, Beschriftung (Angebotstafeln)

2.28.8 Beurteilung der Produkte durch die Experten

2.28.9 Beurteilung der Produkte durch den Kandidaten

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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)

2.30 Kundenberatung

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1, 1.2-1.5, 2.1-2.5, 4.4

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Kundenberatung	8

Ausführungsanweisung:
Pflichtzeit: 80 Minuten
Die Experten bereiten 10 Fallbeispiele vor. Dabei sollen folgende Punkte geprüft werden: Tara, Schnittart, Schneiden auf Gewicht, Haltbarkeit, Labels, Weiterverarbeitung, Saisonale Trends, Catering-Beratung, Zusatzverkäufe, Reklamationen, Menüplanung, Allergene, Augenkontakt.

Position 1, HKB 1 und 2

2.30.1	Hygienisches Arbeiten
2.30.2	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.30.3	Handling Maschinen und / oder Geräte
2.30.4	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (20 Min.)

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 0.5 =	
	x 0.5 =	
	x 1 =	
max.	9	0

Position 2 (Fachrichtung), HKB 5

2.30.5	Gesprächsführung, Verkaufsabwicklung, Verkaufsabschluss
2.30.6	Gepflegte Äusseres, Umgangsformen, persönliches Auftreten
2.30.7	Menüplanung, Kochberatung, saisonale Trends, eigene Labels
2.30.8	Zusatzverkauf, (Zusatzverkäufe vorschlagen)
2.30.9	Kundenreklamation (auf mögliche Kundeneinwände eingehen, Vorgesetzten informieren)
2.30.10	Catering-Beratung

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 3 =	
	x 1 =	
	x 3 =	
	x 2 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
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)

2.33 Fachgespräch Gewinner

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1, 2, 3

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

Frage an den Kandidaten

Antwort

Ausführungsanweisung:

Pflichtzeit: 30 Minuten

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

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

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

Sämtliche Fragen und Antworten müssen protokolliert sein.

Mögliche Fragethemen

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

Position 3 (Fachgespräch)

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

2.33.1 Thema 1

x 3 =

2.33.2 Thema 2

x 3 =

2.33 Fachgespräch Gewinner

2.33.3 Thema 3

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

2.33.4 Thema 4

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

2.33.5 Thema 5

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

2.33.6 Thema 6

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

2.33.7 Thema 7

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

2.33 Fachgespräch Gewinner

2.33.8 Thema 8

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

2.33.9 Thema 9

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

2.33.10 Thema 10

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

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

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1, 2, 3

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> 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 Kochpökkelwarenproduktion
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökkelwaren
- 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 Kochpökkelwarenproduktion
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökkelwaren
- 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)

2.34.1 Thema 1

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

x 3 =

2.34 Fachgespräch Verarbeiter

2.34.2 Thema 2

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

2.34.3 Thema 3

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

2.34.4 Thema 4

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

2.34.5 Thema 5

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

2.34.6 Thema 6

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

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)

2.35 Fachgespr. Feink.+Verede.

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1, 2, 3

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Fachgespräch FK/VE	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 der Herstellung von ladenfertigen Fleischzubereitungen und -erzeugnissen
- Beschreibung der Herstellung von Feinkostartikeln
- Beschreibung der Grundsätze der Verkaufsbuffet Gestaltung
- Beschreibung der verschiedenen Verkaufsplattenarten
- Beschreibung von verkaufsfördernden Massnahmen
- Beschreibung der Eckpunkte der optimalen Produktepräsentation
- Beschreibung von Dekoration- und Präsentationshilfen
- Beschreibung über den Umgang mit Kunden inkl. Problemsituationen
- Beschreibung der Elemente des Verkaufsablaufs
- Beschreibung der Eckpunkte bezüglich der Beratung von Cateringkunden
- Beratung bezüglich Verwendung und Zubereitung der Verkaufsprodukte
- Beschreibung betrieblicher und rechtlicher Vorgaben bei der Verpackung und Deklaration

- Grundsätze der Lagerbewirtschaftung
- Zerlegen und Ausbeinen allgemein
- Fleischfehler und Qualitätsabweichung (Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmastgrad)
- 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
- 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)

2.35.1 Thema 1

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

x 3 =

2.35 Fachgesp. Feink.+Verede.

2.35.2 Thema 2

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

2.35.3 Thema 3

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

2.35.4 Thema 4

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

2.35.5 Thema 5

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

2.35.6 Thema 6

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

2.35 Fachgespr. Feink.+Verede.

2.35.7 Thema 7

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

2.35.8 Thema 8

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

2.35.9 Thema 9

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

2.35.10 Thema 10

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

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)

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

