

Anpassungen für das QV 2023

Basierend auf den Rückmeldungen der Expertenbefragung vom Sommer 2022, Inputs der Chefexperten, Anliegen seitens Vertreter des Conseil Romand de la Boucherie sowie der zuständigen Kommission für Berufsentwicklung und Qualität wurden die Prüfungsbögen für die vorgegebene Praxisarbeit (VPA) des bevorstehenden Qualifikationsverfahrens (QV) 2023 aktualisiert. Die aktuellen Prüfungsbögen der Version 1.1e EBA und EFZ sind auf der Website des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF inklusive einer farblich gekennzeichneten Übersicht der Anpassungen aufgeschaltet.

www.sff.ch → Bildung → Berufsbilder der Fleischwirtschaft → Download → Qualifikationsverfahren (QV)

Nachfolgend die wichtigsten Punkte im Überblick:

EFZ

- 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.
- Zudem darf die tägliche Höchstarbeitszeit von 9 Stunden gemäss GAV nicht überschritten werden.
- 2.15a und 2.15b: Bei der regionalen Spezialität muss das Produkt schriftlich vermerkt werden.
- 2.18: Die Produktbeispiele sind ohne Bezug zum Schwierigkeitsgrad.
- 2.21: Definition von Produkten «Schweinebraten, Kalbsbraten oder Roastbeef. Alternative Produkte bedürfen die Zustimmung des Experten.»
- 2.31: Änderung Kochen 2: «Fleischgericht oder regionale Spezialität mit Stärkebeilage und Gemüse (nur ein Convenience-Produkt erlaubt)»

EBA

- 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.
- Zudem darf die täglich Höchstarbeitszeit von 9 Stunden gemäss GAV nicht überschritten werden.
- 1.18: Definition von Produkten «Schweinebraten, Kalbsbraten oder Roastbeef. Alternative Produkte bedürfen die Zustimmung des Experten.»