



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 18. Oktober 2016 und
zum Bildungsplan vom 18. Oktober 2016

für

Fleischfachassistentin EBA /

Fleischfachassistent EBA

Bouchère-charcutière AFP /

Boucher-charcutier AFP

Macellaia-salumiera CFP /

Macellaio-salumiere CFP

Berufsnummer 21812

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Fleischberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 5. Dezember 2022

erlassen durch den Schweizer Fleischfachverband SFF am
25. Januar 2023 (in Kraft ab 1. Februar 2023)
aufzufinden unter www.sff.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	3
2	Grundlagen	3
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	3
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	5
4.1	<i>Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit</i>	5
4.2	<i>Qualifikationsbereich Allgemeinbildung^{II}</i>	7
5	Erfahrungsnote	7
6	Angaben zur Organisation	7
6.1	<i>Anmeldung zur Prüfung</i>	7
6.2	<i>Bestehen der Prüfung</i>	7
6.3	<i>Mitteilung des Prüfungsergebnisses</i>	7
6.4	<i>Verhinderung bei Krankheit und Unfall</i>	7
6.5	<i>Prüfungswiederholung</i>	7
6.6	<i>Rekursverfahren/Rechtsmittel</i>	7
6.7	<i>Archivierung</i>	7
	Inkrafttreten	8
	Anhang Verzeichnis der Vorlagen	9

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 18. Oktober 2016. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 22.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

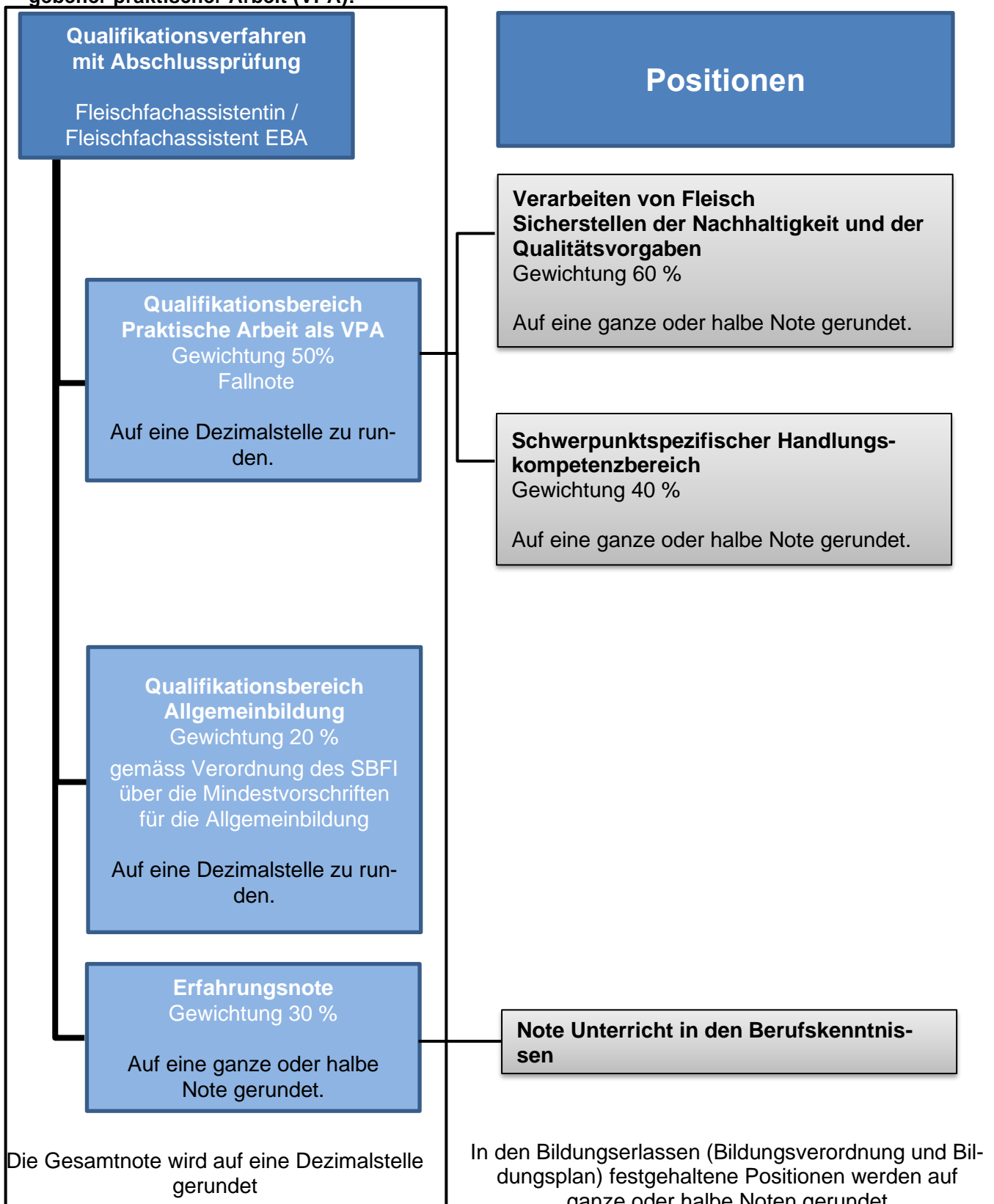
Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB. Das Handbuch kann heruntergeladen werden unter <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):



Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA dauert 8 Stunden und findet im Lehrbetrieb statt. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Verarbeiten von Fleisch Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	60 %
2	Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich	40 %

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Punkten. Dabei ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

Position 1 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird gesamthaft mit 60% gewichtet:

- 1.1 Arbeiten planen und organisieren
- 1.2 Fleisch bearbeiten
- 1.3 Brät und Wurstwaren herstellen
- 1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen
- 1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren
- 2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen
- 2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen
- 2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen
- 2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen
- 2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen praktischen Tätigkeiten gibt.

² Die Formel für die Umrechnung von Punkten in eine Note siehe S. 27 «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis», zu finden unter <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

Position 2 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 40% gewichtet:

Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

3 Handlungskompetenzen aus den vorliegenden Handlungskompetenzen werden geprüft.

- 3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten
- 3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen
- 3.3 Pökelerzeugnisse herstellen
- 3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen.
- 3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Die lernende bzw. kandidierende Person wählt in Absprache mit dem Lehrbetrieb die zu prüfenden Handlungskompetenzen. Sie meldet diese dem zuständigen Chefexperten bis spätestens zu Beginn des letzten Semesters.

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen Tätigkeiten gibt.

Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf

3 Handlungskompetenzen aus den vorliegenden Handlungskompetenzen werden geprüft.

- 4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren
- 4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren
- 4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten
- 4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Die lernende bzw. kandidierende Person wählt in Absprache mit dem Lehrbetrieb die zu prüfenden Handlungskompetenzen. Sie meldet diese dem zuständigen Chefexperten bis spätestens zu Beginn des letzten Semesters.

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen Tätigkeiten gibt.

Falls kantonale Reglemente, Richtlinien oder Bestimmungen (die diese Ausführungsbestimmungen im Einzelnen festlegen) erarbeitet werden, müssen diese zwingend von der schweizerischen B&Q-Kommission genehmigt werden.

Der Chefexperte kann für seine Prüfungsregion im Prüfungsaufgebot Empfehlungen (z.B. eine Wurstart, für die Prüfungsregion wichtige Arbeiten) als verpflichtend erklären, Ausnahmen von dieser Verpflichtung können nur in Rücksprache mit dem Chefexperten gewährt werden.

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

5 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderlichen [Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

6 Angaben zur Organisation

6.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

6.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

6.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fleischfachassistentin EBA und Fleischfachassistent EBA treten am 01. Februar 2023 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Zürich 24. Januar 2024

Schweizer Fleisch-Fachverband

.....
Ivo Bischofberger
Präsident

.....
Daniel Schnider
Vorsitzender der Geschäftsleitung

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 5. Dezember 2022 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fleischfachassistentin EBA und Fleischfachassistent EBA Stellung bezogen.

Anhang 1 Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Schweizer Fleisch-Fachverband
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote - Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch

Anhang 2 Zusammenstellung der Prüfung

Anleitung zur Anwendung der QV-Bogen

1. Persönliche Daten eintragen

Fleischfachfrau / Fleischfachmann EFZ

Kandidat: Nr

Kandidat: Name, Vorname

Wohnadresse

Lehrbetrieb

Prüfungsdatum

2. Bewertungsgrundlagen

Neu gibt es wieder 0 bis 5 Punkte.

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 0,1,2,3,4,5 bewertet.)	Punkte
Immer gezeigt / vollständig erfüllt	5
Grossmehrheitlich gezeigt / zum grössten Teil erfüllt	4
Mehrheitlich gezeigt / zum grösseren Teil erfüllt	3
Eher wenig gezeigt / Mehrheitlich unvollständig erfüllt	2
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 Punkteabzug gemäss Ausführungsanweisung einhergeht. Benötigt ein Kandidat die erweiterte Prüfungszeit komplett, erhält er einen Abzug von maximal 10% der gesamt Punktzahl dieser Arbeit, die Arbeit wird abgebrochen und das vorliegende Produkt bewertet.

Die maximale Prüfungsdauer beträgt 12 Stunden. Bei einer Überschreitung wird die Prüfung abgebrochen. Der Betrieb hat den Kandidaten entsprechend zu unterstützen (z.B. mit einer Hilfsperson), um die Arbeiten innerhalb der Prüfungsdauer zu absolvieren.

Arbeiten der Position 1 werden zu 50% gewichtet, Arbeiten der Position 2 mit zu 30% und Arbeiten der Position 3 mit zu 20%.

Die einzelnen Arbeitselemente ergeben Punkte für eine oder beide Positionen, welche auf die Notenübersicht übertragen und dort gewichtet werden.

Folgende Formel wird zur Berechnung der Noten verwendet:

$$\frac{\text{erreichte Punktzahl}}{\text{Maximalpunktzahl}} \times 5 + 1 = \text{Note}$$

Unterschrift Experten	
1)	2)

3. Allgemeine Prüfungselemente

Erklärung zu einzelnen Prüfungselementen

Richtzeit

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

Pflichtzeit

Der Kandidat muss die gewählte Arbeit ausführen, bis die Pflichtzeit verstrichen ist. Das heisst, beispielsweise beim Entbeinen von Schweinsbrüsten (Arbeit 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.

4. Formale Kontrolle

Diese Seite dient als Hilfestellung für die Experten.

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

1) 2)

5. Prüfungszusammenstellung

Die Seite «Zusammenstellung der Prüfung» ist das zentrale Planungselement der neuen Prüfungsbögen.

1. Die Fachrichtung bzw. Spezialisierung wählen.

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

2. Die Prüfung zusammenstellen.

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Geflügel	Arbeitspunkte	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte	Arbeitspunkte
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	Kalb Rind Schwein Pferd Lamm/Ziege Geflügel/Wild	<input type="checkbox"/>	3 3 3 3 3 3		
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	1/2 Kalb Kalb HV oder VV	<input type="checkbox"/>	6 3		
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	1/2 Rind Rind Teilstücke	<input type="checkbox"/>	6 5		
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	1/2 Schwein	<input type="checkbox"/>	7		
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	1/2 Pferd 1/2 Lamm 1/2 Ziege	<input type="checkbox"/>	5 2 2		
2.14a Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5 5 5		
2.14b Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5 5 5		
2.14c Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5 5 5		
2.14d Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst Kochwurst	<input type="checkbox"/>	5 5 5		
2.15a Bratwaren	Hamburger Hackbraten Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2 2 2		
2.15b Bratwaren	Hamburger Hackbraten Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2 2 2		
2.16 Aufschnitt	Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	4		
2.17 Convenience-Linie	30 Min.-Line 30 Min.-Line 40 Min.-Line	<input type="checkbox"/>	2 2 4		
2.18 Kuchenfertige Artikel	Kuchenfertige	<input type="checkbox"/>	4		
2.19 Pfannenfertige Artikel	Pfannenfertige	<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 Tagessplatte	Tagessplatte	<input type="checkbox"/>	3		
2.27 Feinkostartikel 1	Feink art 1	<input type="checkbox"/>	10		
2.28 Feinkostartikel 2	Feink art 2	<input type="checkbox"/>	10		
2.29 Präsentation	Schlusspräsentation	<input type="checkbox"/>	3		
2.32 Berechnungen	Berechnungen	<input type="checkbox"/>	3		
2.34 Fachgespräch Verarbeiter	Fachgespräch Ver	<input type="checkbox"/>	3		
Summe			0		

Programmvarianten	Arbeitspunkte
Fachrichtung Verarbeitung	
A) Pflicht	
2.20 Präsentation	
2.23 Berechnungen	
2.34 Fachgespräch Verarbeiter	
2.28 Verpacken und Deklarieren	
2.23 Braten, Backen, Garen	
B) Mindestens 2	
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	
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	
2.11 Zerlegen und Ausb. P L Z	
C) Mindestens 1	
2.14a Würsterei 1	
2.14b Würsterei 1	
2.14c Würsterei 1	
2.14d Würsterei 1	
2.15a Bratwaren	
2.15b Bratwaren	
2.16 Aufschnitt	
D) Mindestens 1	
2.23 Rohpökelware 2	
2.23 Rohpökelware 1	
2.23 Rohpökelware 2	
E) Mindestens 1	
2.18 Kuchenfertige Artikel	
2.19 Pfannenfertige Artikel	
2.20 Verpacken und Deklarieren	
2.21 Braten, Backen, Garen	
2.22 Rohpökelware 1	
2.22 Rohpökelware 2	
F) Optional	
2.17 Convenience-Linie	
2.23 Rohpökelware 1	
2.23 Rohpökelware 2	
Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte)	Nein
Zusammenstellung ausreichend?	
Mindestens 2 Element auswählen 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Mindestens 1 Element auswählen 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Mindestens 1 Element auswählen 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Mindestens 1 Element auswählen 2.23, 2.25. Pflichtelement fehlt, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.	
Prüfung in Ordnung?	Nein
Musterprogramme	
Links zu Prüfungsblatt	
2.1 Schlachten Rind	2.17 Convenience-Linie
2.2 Schlachten Kalb	2.18 Kuchenfertige Artikel
2.3 Schlachten Schwein	2.19 Pfannenfertige Artikel
2.4 Schlachten P.L.Z	2.20 Verpacken und Deklarieren
2.5 Schlachten Geflügel	2.21 Braten, Backen, Garen
2.6 Zerlegen in Teilstücke	2.22 Rohpökelware 1
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	2.23 Rohpökelware 2
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	2.24 Kochpökelware 1
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	2.25 Kochpökelware 2
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	2.26 Tagessplatte
2.11 Zerlegen und Ausb. P.L.Z	2.27 Feinkostartikel 1
2.12 Zerlegen und Ausb. Geflü.	2.28 Feinkostartikel 2
2.13 Zerlegen und Ausb. Geflü 2	2.29 Präsentation
2.14a Würsterei 1	2.30 Kundenberatung
2.14b Würsterei 1	2.32 Berechnungen
2.14c Würsterei 1	2.33 Fachgespräch Gewinner
2.14d Würsterei 1	2.34 Fachgespräch Verarbeiter
2.15a Bratwaren	2.35 Fachgespr. Feink-Veredel.
2.15b Bratwaren	
2.16 Aufschnitt	

3. Der unten abgebildete Teilbereich gibt Auskunft darüber, ob die Prüfungsvorgaben erfüllt wurden, bzw. was noch fehlt.

Arbeitspunkte ausreichend?	(min. 60 Punkte)	Nein
Zusammenstellung ausreichend?	Mindestens 2 Element auswählen 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Mindestens 1 Element auswählen 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Mindestens 1 Element auswählen 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Mindestens 1 Element auswählen 2.23, 2.25. Pflichtelement fehlt, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.	
Prüfung in Ordnung?	Nein	

4. Alternativ kann ein Musterprogramm gewählt werden.

Prüfung in Ordnung? Nein

Musterprogramme

Musterprogramme

Musterprogramm auswählen

Gewinnung

Verarbeitung 1

Verarbeitung 2

Feinkart und Veredelung 1

2.3 Schlachten Schwein

2.4 Schlachten P.L.Z.

- 2.17 Convenience
- 2.18 Küchenfertig
- 2.19 Pfannenfertig
- 2.20 Verpacken

5. Dabei sind die Grundanforderungen schon gegeben. Nun kann die Prüfung auf die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für Gettugel
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte
2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	Kalb Rind Schwein Pferd Lamm/Ziege Geflügel/Wild	<input type="checkbox"/>	3 3 3 3 3 3
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	1/2 Kalb	<input type="checkbox"/>	6
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	Kalb HV oder WV Rind Teilstücke	<input type="checkbox"/>	6 6
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	1/2 Schwein	<input type="checkbox"/>	7
2.11 Zerlegen und Ausb. P.L.Z.	1/2 Pferd 1/2 Lamm 1/2 Ziege	<input type="checkbox"/>	5 2 2
2.14a Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5 5
2.14b Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5 5
2.14c Würsterei 1	Kochwurst Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5 5
2.14d Würsterei 1	Brühwurst Rohwurst	<input type="checkbox"/>	5 5
2.15a Bratwaren	Hamburger Hackbraten Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2 2 2
2.15b Bratwaren	Hamburger Hackbraten Regionale Spezialität	<input type="checkbox"/>	2 2 2
2.16 Aufschnitt	Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	4
2.17 Convenience-Line	20-Min.-Line 30-Min.-Line 40-Min.-Line	<input type="checkbox"/>	2 3 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
2.32 Berechnungen	Berechnungen	<input type="checkbox"/>	3
2.34 Fachgespräch Verarbeiter	Fachgespräch Ver.	<input type="checkbox"/>	3
Summe			60

Programmvarianten

Fachrichtung Verarbeitung	Arbeitspunkte
a) Pflicht	
a1 2.29 Präsentation	3
a2 2.32 Berechnungen	3
a3 2.34 Fachgespräch Verarbeiter	3
a4 2.20 Verpacken und Deklarieren	1
a5 2.21 Braten, Backen, Garen	2
b) Mindestens 2	
b1 2.7 Ausbeinen u. Dressur Teilstücke	3
b2 2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	6
b3 2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	6
b4 2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	7
b5 2.11 Zerlegen und Ausb. P.L.Z.	5
c) Mindestens 1	
c1 2.14a Würsterei 1	5
c2 2.14b Würsterei 1	5
c3 2.14c Würsterei 1	5
c4 2.14d Würsterei 1	5
c5 2.15a Bratwaren	2
c6 2.15b Bratwaren	2
c7 2.16 Aufschnitt	4
d) Mindestens 1	
d1 2.22 Rohpökelware 2	5
d2 2.25 Kochpökelware 2	5
e) Mindestens 1	
e1 2.18 Küchenfertige Artikel	4
e2 2.19 Pfannenfertige Artikel	5
e3 2.26 Tagesplatte	3
e4 2.27 Feinkostartikel 1	12
e5 2.28 Feinkostartikel 2	10
f) Optional	
f1 2.17 Convenience-Line	2
f2 2.22 Rohpökelware 1	2
f3 2.24 Kochpökelware 1	2

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte) Ja

Zusammenstellung ausreichend? Ja

Prüfung in Ordnung? Ja

Musterprogramme

Verarbeitung 1

Links zu Prüfungsblatt

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

Diese werden automatisch auf das amtliche Formular übertragen.

21808

Name / Nom / Nome:

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

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondéra.	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	4.5	50%	225.0	
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale	4.0	30%	120.0	
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative	3.5	20%	70.0	
			415.0	: 100 % = Note* Note* Nota*
				4.2

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. / Pondéra.	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. / Pondéra.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico	4.2	50%	207.5	
b. Berufskennnisse / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
			207.5	: 100 % = Gesamtnote* Note globale* Nota complessiva*
				2.1

* 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 del 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

7. Einzelne Prüfungsarbeiten

Die einzelnen Prüfungspositionen werden mit 0 bis 5 Punkten bewertet. Die auszuführenden Arbeiten sind in der Ausführungsanweisung beschrieben.

2.14a Würsterei 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.	30	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.	50	0

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

1

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

Wird eine Arbeit nicht mit der maximalen Punktzahl bewertet, müssen dies die Experten begründen.

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

8. Prüfungsarbeit berechnen

Hier hat der Kandidat drei Berechnungen durchzuführen. Leere Berechnungsblätter sind den Prüfungsbo- gen am Schluss angefügt. Die Experten dokumentieren die durchgeführten Berechnungen.

2.32 Berechnungen

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Berechnungen	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

2.32.1 Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)

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

2.32.2 Verkaufspreis berechnen

<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
----------------------	-------	----------------------

2.32.3 Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)

<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
----------------------	-------	----------------------

[Link zur Hilfstabelle für Experten](#)

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

max.	15	<input type="text"/>
------	----	----------------------

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

Bemerkungen der Experten (Immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

9. Fachgespräche

Bei der EFZ-Prüfung führen die Experten mit dem Kandidaten ein Fachgespräch über die gewählte Fachrichtung durch. Das Gespräch dauert 30 Minuten und hat zehn Themen zu umfassen.

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 Kochpokelwarenproduktion
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpokelwaren
- 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

10. Hilfstabellen für Experten

Am Ende des Bogens sind Hilfstabellen für Experten abgelegt, welche für einzelne Prüfungsarbeiten genutzt werden können.

