



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

# Schweizer Meisterschaft Fleischplattenlegen

## Richtlinien 2024



*Die männliche Formulierung gilt selbstverständlich auch für das weibliche Geschlecht.*

Die deutsche Version ist im Zweifelsfall die gültige Version.

Dokument: 2024\_Richtlinien\_Plattenlegen\_d  
Version: 1.0 definitiv  
Zuletzt aktualisiert: 2. September 2024  
Ersteller: Schweizer Fleisch-Fachverband  
Empfänger: Interessierte, Betriebe, Verbände, etc.

**SFF-Bildungszentrum**

Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · bildung@sff.ch



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## 1. Ziel und Zweck

1. Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) führt eine Schweizer Meisterschaft „Fleischplatten legen“ mit Schwergewicht Fleischerzeugnisse durch.
- 1.2 Die angestrebten Ziele sind:
  - Motivation der Lernenden zu höherer Leistung, handwerklicher Geschicklichkeit und Kreativität.
  - Hebung des Ausbildungsniveaus / Fördern des Innovationsgeistes.
  - Positive Präsentation der Branche in der Öffentlichkeit = Aufmerksamkeit in der Allgemeinheit.
  - Das Interesse an den Berufen wecken und somit Berufsinformation und Nachwuchswerbung betreiben.

## 2. Teilnahmeberechtigung

Die Meisterschaften finden parallel zu den Swiss Skills oder Swiss Skills Championships statt. Veranstalter beider Anlässe ist der SFF.

Das Datum der Meisterschaften werden den Berufsfachschulen und via „Fleisch und Feinkost“ publiziert

### Zusätzliche Meisterschaften „Berufsschulmeisterschaft“

Es wird eine „Berufsschulmeisterschaft“ angeboten. Dieser Wettbewerb wird ohne zusätzliche Anmeldegebühr durchgeführt.

Bedingungen für diese Bewertung sind wie folgt:

#### Berufsschulmeisterschaft

> 3 Lernende unabhängig vom Beruf und Lehrjahr (z.B. Lebensmitteltechnologe, Detailhandelsfachleute, Fleischfachleute, etc.)

> Diese 3 Personen besuchen die gleiche Berufsfachschule bzw. besuchen am gleichen Ort den allgemeinen bildenden Unterricht.

Immer 3 Lernende der gleichen Schule bilden ein Team. Wünscht die Berufsschule mit mehreren Teams teilzunehmen, hat die Berufsschule vor Wettkampfbeginn die Zuteilung seiner Lernenden je Team dem Veranstalter mitzuteilen. Eine Änderung der Zuteilung während dem Wettbewerb ist nicht möglich.

Falls die Berufsschule das Team nicht auffüllen kann, kann ein Teilnehmer auch in zwei Teams vertreten sein. Jeder Teilnehmer darf in maximal zwei Teams vertreten sein. Jedes Team darf maximal einen Kandidaten beinhalten, welcher in zwei Teams vertreten ist.



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

Folgende Personen können teilnehmen:

Lernende Fleischfachleute, Fleischtechnologe, Detailhandelsfachleute oder einer anderen anerkannten Grundbildung in der Schweiz.

Die Anmeldung ist erst mit schriftlicher Anmeldung gültig. Die Anmeldegebühr wird nicht zurückerstattet. Eine Nachmeldung ist mit Gebühr, soweit noch Startplätze verfügbar sind, möglich (siehe Anmeldeformular).

Der Veranstalter hat Anrecht, einen angemeldeten Kandidaten auszuschliessen bzw. zu nominieren. Die maximale Teilnehmerzahl je Kategorie ist je nach Austragungsort (Öffnungszeiten des Wettkampfgeländes) beschränkt. Die Teilnahmeberechtigung erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen und wird durch den Veranstalter bestätigt.

Die Anmeldung erfolgt spätestens 20 Tage vor dem Wettkampf. Mutationen oder spätere Anmeldungen sind mit einer zusätzlichen Gebühr möglich.

Wettkampfmodus

Die Teilnehmenden werden mindestens einen Wettkampfdurchgang durchführen. Die Siegerehrung erfolgt ebenfalls am Wettkampftag, (Zeitpunkt noch offen).

### 3. Ausschluss

Jeder Kandidat kann vom Wettbewerb ausgeschlossen werden, wenn er sich unlauteren Mitteln bedient oder die Richtlinien nicht einhält. Unwahre Angaben bei der Anmeldung führen zur Disqualifikation.

Ein nicht oder zu spätes Eintreffen am Wettkampfort hat die Disqualifikation zur Folge, was den Ausschluss vom Wettbewerb bedeutet.

Verstösse gegen die GHP-Richtlinien und/oder Arbeitssicherheit können ebenso zum Ausschluss führen. (Entscheid durch die Jury)

Offensichtlicher Alkohol- oder Drogenkonsum, etc. werden mit Ausschluss aus dem Wettkampf bestraft. Die Juryentscheide sind endgültig.

### 4. Wettbewerbsarbeit

#### 4.1 Wettbewerbsarbeit

Herrichten und präsentieren einer kalten Platte für 5 Personen inkl. Berechnung. Das Thema ist frei wählbar und muss ersichtlich sein.

Wettkampfzeit: 60 Minuten

Die Wettkampfzeit ist inkl. Vorbereitungszeit ausgelegt. Vor dem Start der Wettkampfzeit kann nichts vorbereitet werden.



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

Während der Wettkampfzeit sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Die gesamte Vorbereitung
- Herrichten einer kalten Platte für 5 Personen à 150g pro Person inkl. Deko
- Berechnung der kalten Platte
- Garnitur zuschneiden
- Büffet gestalten

Die Beschriftung darf vorbereitet mitgebracht werden. Für die Berechnung darf eine Vorlage, jedoch noch ohne Totalkosten je verwendeten Artikel verwendet werden. Bei der Berechnung müssen folgende Punkte ersichtlich sein:

- Endpreis
- Durchschnittspreis pro Person
- Gesamtgewicht ohne Garnitur
- Durchschnittsgewicht pro Person

Für die Büffetgestaltung müssen folgende Punkte innerhalb der Wettkampfzeit erarbeitet werden:

- Beschriftung der Produkte
- Kalkulation
- Dekoration des Büffets
- Gelegte Platte

---

#### 4.2 Produkte, Waren, die durch den SFF zur Verfügung gestellt werden

Pro Teilnehmer werden folgende Artikel und Produkte zur Verfügung gestellt:

- Eine Platte in runder oder ovaler Form (siehe Anhang 1). Der Kandidat entscheidet selbst, ob er eine ovale oder runde Platte verwenden möchte.
  - Ein Warenkorb mit diversen Garnituren, namentlich Früchte und Gemüse und Antipasti. Die detaillierte Liste ist in Anhang 2 nachzulesen.
  - Nummernschild mit Kategorie, Name, Vorname, Arbeitgeber
- Reinigungsmittel für die Wiederinstandstellung des Arbeitsplatzes

---

#### 4.3 Produkte und Hilfsmittel, die durch den Teilnehmer mitgebracht werden können

- Die Fleischerzeugnisse müssen in der Metzgerei geschnitten vorbereitet und mitgebracht werden. Es dürfen maximal 6 verschiedene Fleischerzeugnisse mitgebracht werden.
- Die Käsevariationen müssen selbst geschnitten und vorbereitet mitgebracht werden. Hier dürfen max. 2 verschiedene Käsevarianten auf der Platte ersichtlich sein.
- Hilfsmittel zum Erstellen und Garnieren der kalten Platte (Gabel, Messer, Spiessli, usw.).
- Vorbereitete, leere Berechnungstabelle und Beschriftung der Platte. Die Berechnung wird in handschriftlicher Form während der Wettkampfzeit erstellt.
- Sofern der Kandidat für die Garnitur selber Früchte, Gemüse, Kräuter oder Blüten mitnehmen möchte: maximal zwei verschiedene Produkte unabhängig in der Anzahl, die ganz und im rohen Zustand bei Wettkampfbeginn sind.
- Dekomaterial für das Buffet (Grösse 66 x 69cm), wo die Platte ausgestellt wird (z.B. : Tuch, Themenbild, etc.).Die Platte muss jedoch im Fokus stehen.
- Die Arbeitskleider des Arbeitgebers oder eine einheitliche Teambekleidung sind zwingend zu tragen (Hygienegrundlagen)



#### 4.4 Besonderes

Es dürfen nur Garnituren nach Art. 4.3 bearbeitet und verwendet werden.  
Ausnahmen sind in Art. 4.3 geregelt.

Die aktuellen kg-Preise für bereitgestellte Fleischerzeugnisse, Garnitur (Gemüse, Früchte, etc.) und Kosten für leere Platten werden mit dem Aufgebot bekannt gegeben.

Es werden vom Veranstalter keine Fleisch- und Käseerzeugnisse zur Verfügung gestellt.

Die Kühlkette muss eingehalten werden! Die Eingangstemperaturen der mitgebrachten Waren werden beim Eintreffen kontrolliert.

## 5. Ausstellung der Platten, Beurteilungskriterien

### 5.1 Ausstellung der Platten

Die Platten werden während einer möglichst langen Zeit den Besuchern in Buffets, etc. zur Begutachtung ausgestellt. Im Anschluss an die Ausstellung kann der Kandidat die von ihm gelieferten Materialien am vereinbarten Ort wieder abholen. Nicht abgeholte Ware, Gegenstände, etc. werden entsorgt bzw. gehen in dem Eigentum des Veranstalters über.

### 5.2 Bewertungsraster / -kriterien

Für die Bewertung der Wettbewerbsleistung wird pro Kriterium mit 0 bis maximal 3 Punkten bewertet. Die Kriterien werden unterschiedlich gewichtet.

Kriterien	Gewichtung
1. Schwierigkeitsgrad & Legetechniken	40 %
2. Kreativität	18 %
3. Gesamtpräsentation der kalten Platte	22 %
4. Beschriftung und Kalkulation	10 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## 6. Jury, Bewertung, Punktegleichheit, Preise

### 6.1. Die Jury

Die Jury besteht aus drei Personen. Diese werden vom SFF zusammengestellt. Für die Auswertung ist der SFF zuständig.

Die Bewertung der Wettbewerbsleistungen erfolgt durch das einzelne Jurymitglied.

Die Jurymitglieder machen sich zur Pflicht, sich vor dem Wettbewerb mit den Richtlinien vertraut zu machen.

Die Jury ist bei sämtlichen Wettbewerbsarbeiten anwesend und amtet unabhängig. Der Chefexperte und sein Stellvertreter müssen zu jederzeit die Unabhängigkeit der Jury garantieren und sicherstellen.

Die Entscheide der Jury sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## 6.2. Bewertungsvorgang

Jedes Jurymitglied füllt pro Wettbewerbsarbeit ein Bewertungsblatt aus.

Mit dem Jurieren kann begonnen werden, sobald mit der Disziplin gestartet wurde. Die Teilnehmer dürfen dabei nicht gestört werden.

Die Bewertungsblätter werden aus dem CIS entnommen.

Jurymitglieder bewerten auf keinen Fall Teilnehmer, wenn sie aktuell den gleichen Betrieb, bzw. Arbeitgeber haben oder andere allfällige Befangenheiten vorliegen könnten

## 6.3. Resultatmitteilung

Die Resultatmitteilung erfolgt an der Rangverkündigung.

Sieben Tage nach der Rangverkündigung haben die Teilnehmer ein Anrecht auf eine Rangliste in elektronischer Form. Diese wird per E-Mail zugesandt.

## 6.4. Sieger

Sieger ist, wer in der Addition aller drei Experten-Resultate die meisten Punkte erreicht. Rang 1- 3 wird mit Punktwert bekannt gegeben. Die übrigen Teilnehmer werden auf dem 4. Platz rangiert.

## 6.5. Punktgleichheit:

Bei Punktgleichheit fällt der Preis dem Kandidaten zu, der zwischen den Einzelresultaten der Experten vom Höchsten zum Tiefsten die kleinere Differenz hat. Ist diese gleich, wird der / die Jüngere auf den besseren Platz platziert.

## 6.6. Preise / Siegerehrung / Qualifikation CH-Meisterschaft Folgejahr:

Am Ende des Wettbewerbs findet eine Siegerehrung statt. Der Sieger wird zum Schweizer Meister erkoren. Die drei Erstplatzierten qualifizieren sich, unabhängig von ihrem Resultat der Lehrabschlussprüfung für die SwissSkills resp. SwissSkills Championships in ihrem QV-Jahr.



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## 7. Kosten, Versicherung

Der SFF übernimmt die Aufwände gemäss diesen Richtlinien.

Unterkunft, Verpflegung, Transport, Wegspesen und Kosten für mitgebrachtes Material sowie Hilfsmittel gehen zu Lasten des Teilnehmers.

Alle Teilnehmenden sind für die Versicherung selbst verantwortlich. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

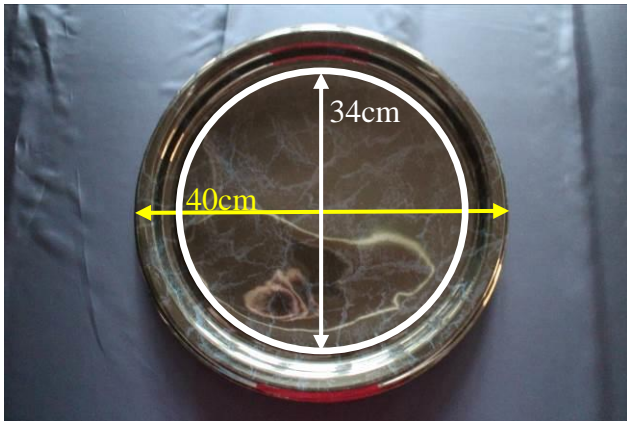
Jeder Teilnehmende hat Messer und andere gesundheitsgefährdende Gegenstände in einem festen Behältnis oder mindestens mit einem Messerklingenschutz zu transportieren. Sollten diese Weisung nicht befolgt werden, wird der Teilnehmer sofort disqualifiziert.

Das Tragen von Handschmuck und Uhren ist während des Wettbewerbs aus hygienischen Gründen untersagt.



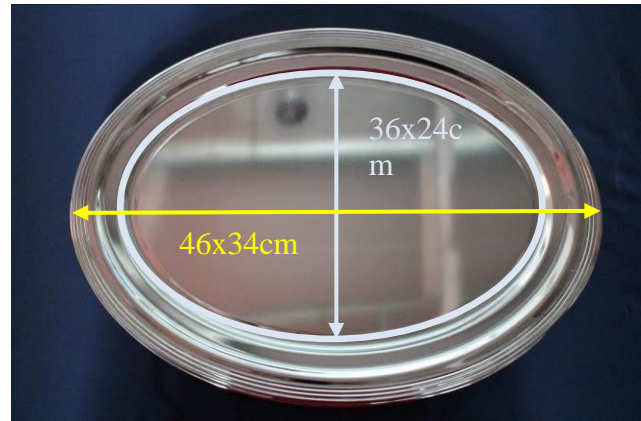
## Anhang 1

### Platten



Einwegplatte Marmor W 816  
Pacovis Art. 3938.10

oder



Traiteurplatte classic oval  
Rigaflex Art. 151.398.01



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Anhang 2

### Warenkorb Garnituren für Kalte Platten

#### Salate:

- Grüner Lollo
- Roter Lollo

#### Früchte / Gemüse / Hülsenfrüchte:

- Äpfel (Gala)
- Birnen (Williams)
- Mandarinen
- Trauben weiss
- Trauben blau
- Cherry-Tomaten
- Baumnüsse
- Radieschen
- Himbeeren
- Rüebli orange
- Tomaten
- Gurken
- Pflaumen

#### Sprossen und Kräuter

- Randensprossen
- Zwiebelsprossen
- Blutampfer



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Pasteten:

Pastete Coq au Vin Mini (ca. 4x5 cm, 270g Stück)

Pastete Kalb Mini (ca. 4x5 cm, 270g Stück)



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898

unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu den Meisterschaften. Sie erhalten kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Bestellen Sie direkt mit dem Bestelltalon der Pasteten bei [verkauf.engros@goldwurst.ch](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch)

## Antipasti :

- |   |            |
|---|------------|
| ➤ Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln             | Art. 11507 |
| ➤ Schwarze Oliven gefüllt mit Frischkäse            | Art. 11520 |
| ➤ Zucchini Rondellen gegrillt                       | Art. 21569 |
| ➤ Weichkäsebällchen mit Kräutern                    | Art. 26538 |
| ➤ Teufelshörnli                                     | Art. 31532 |
| ➤ Spiessli mit Zucchini, Peperoni, Patisson, Oliven | Art. 31579 |



Informieren Sie sich für eine Ideale Vorbereitung direkt bei Ceposa 071 677 30 30 oder unter [www.ceposa.com](http://www.ceposa.com)



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne

## Bestellung Pasteten für SwissSkills Championships

**Menge**

**Produkt**

\_\_\_\_\_ Tranchen Pastete Coq au Vin Mini

\_\_\_\_\_ Tranchen Pastete Kalb Mini

### Auslieferung via

Schlaraffenland

Felder – eine Gaumenfreude

MC Thun

Sempione AG

MC Kriens

Per Post

### Kontaktdaten

Betrieb: \_\_\_\_\_

Adresse Betrieb: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort Betrieb: \_\_\_\_\_

Name Teilnehmer: \_\_\_\_\_

### Pasteten:

Pastete Coq au Vin Mini (ca. 4x5cm, 270g Stück)

Pastete Kalb Mini (ca. 4x5cm, 270g Stück)



**Natura-Qualität**

Familientradition seit 1898

unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu den Meisterschaften. Sie erhalten kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Bestellen Sie direkt mit dem Bestelltalon der Pasteten bei [verkauf.engros@goldwurst.ch](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch)

**SFF-Bildungszentrum**

Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · bildung@sff.ch