



Möglicher Prüfungsablauf eines Fleischfachmann der Fachrichtung Gewinnung

Prüfungsablauf

1. Tag Datum

Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit
07:30	Begrüssung, Vorstellen		
	Schwein schlachten	Schlachthaus	30 Min.
	Kalb schlachten	Schlachthaus	60 Min.
9:00	Pause	Küche	
	Rind schlachten	Schlachthaus	90 Min.
	Schwein zerlegen und ausbeinen	Produktion	60 Min.
12:00	Mittagessen		
13:00	Kalbsbratwürste	Wursterei	7 Min.
	Cervelas	Wursterei	9 Min.
	Saucissons	Wursterei	15 Min.
	Pökelerzeugnisse	Wursterei	60 Min.



2. Tag Datum

Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit
13:00	Fachgespräch	Küche	30 Min.
	Kalb zerlegen und ausbeinen	Produktion	55 Min.
	Rind zerlegen und ausbeinen	Produktion	60 Min.

Ein solches Programm erstellt jeder Kandidat mind. 14 Tage vor dem praktischen Schlussqualifikationsverfahren und stellt es seinem ersten Experten zu.

*Der Experte nimmt 10 Tag vor dem QV mit dem Kandidaten Kontakt auf. Er teilt dem Kandidaten mit ob die Prüfung wie vorgeschlagen durchgeführt werden kann.
(Allfällige Fragen oder Unklarheiten sind somit vor der Prüfung erledigt!)*

Das Programm kann PC oder von Hand verfasst werden.