

Praktische QV

Fleischfachmann Fleischgewinnung



Kandidat XY
Metzgerei xy
xxxx Musterdorf
Telefon: xxx / xxx xx xx
mail: xxxx@xxxx.ch

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.
Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit

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.

Basisausbildung Wahlpflichtbereich : Fleischgewinnung

Position 1 : Schlachttierkörper bearbeiten

Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte (inkl. Brust) :
Nierstück 3 Rippen ; Hals 4 Rippen. Grobdressur eines Stückes (**Zeit : 55'**)

Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte :
Auslösen der Rinderschulter, Zerlegen des HV in Stotzen, Nierstück, Lempen.

Ausbeinen dreier der folgenden Stücke vom Rind :

1 Stück mit Röhrenknochen, 1 Stück mit kurzen Knochen, 1 Stück mit platten Knochen (Nierstück, Schulter, Schilt mit Hohrücken, Hohrücken mit Hals, Stotzen). Grobdressur eines Stückes. (**Zeit : 60'**)

Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte :

Stotzen mit Schwarte dressiert, Schulter abgespeckt, Brust ausgebeint und dressiert, Abschnitte standardisiert.

Ausbeinen : 3 Stücke, wahlweise Stotzen mit Huft, Schulter, Nierstück oder Hals mit je 4 Rippen. (**Zeit : 60'**)

Position 2 : Bräte und Würste herstellen

Herstellen eines Kalbsbrätes, Brät in Wurstfüller eingefüllt. Zeitmessung für Stossen, Abdrehen, kochfertiges Vorbereiten.

Herstellen von 50 Stück Bratwürsten. (**Zeit : 7'**)

Herstellen eines Cervelasbrätes, Brät in Wurstfüller eingefüllt. Zeitmessung für Stossen, Abbinden/Clippen und rauchfertiges Vorbereiten.

Herstellen von 120 Stück Cervelas / Teilautomat 60 Stück (**Zeit : 9'**)

Herstellen eines Rohwurstbrätes, Brät in Wurstfüller eingefüllt. Zeitmessung für Stossen, Streichen, Einfüllen in Presse oder Aufhängen.

Herstellen von 25 Paar, oder 15 Stück einer regionalen Rohwurst. (**Zeit : 15'**)

Position 3 : Fleischteile lagern (Richtzeit : 20')

Frischfleisch

Gefrorenes Fleisch

Fleischerzeugnisse

Position 4 : Fleischscheite / Deklaration / Kontrollpunkte (Richtzeit : 30')

Knochenanteil berechnen

Deklaration

Kontrollpunkte

Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz

Die nachfolgenden Informationen sind von Spitzenkandidaten.

Spezialausbildung Wahlpflichtbereich : Fleischgewinnung

Tier 1 : Kalb

Vorbereitung, Betäuben, Schlachtung, Nebenprodukte, Gewichtsvorgabe laut CH-TAX. Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug bis das Tier waagfertig ist. (**Zeit : 60'**)

Tier 2 : Grossvieh

Vorbereitung, Betäuben, Schlachtung, Nebenprodukte, Gewichtsvorgabe laut CH-TAX. Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug und ab Rückenlager bis das Tier waagfertig ist. (**Zeit : 90'**)

Tier 3 : Schwein

Vorbereiten, Betäuben, Schlachtung, Nebenprodukte, laut Schlachtgewichtsverordnung SGV. Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug bis das Tier waagfertig ist. (**Zeit : 30'**)

Die nachfolgenden Informationen
und Seiten sind »Supplemente«
von Spitzenkandidaten.

Kalbsbratwurst

Kombi-Gewürz : Pfeffer weiss Preis je kg Kombi-Gewürz : Fr. 12.00

(Zitrone)

Muskat

Macis

Streuwürze

Kardamon

Milcheiweiss

(Wasser-Fettbinder)

Zuckerstoffe

(Füllstoff)

GdL

(Farbstabilisator)

Phosphat

(Wasserbindung)

Dosierung :
Fr. 00.36

30g pro kg

Gewürzkosten pro kg Brät :

Darm :
27.00

Enger Schweinsdarm (30/32)

1 Hank kostet : Fr.

Schweinsdünndarm

Herkunft : China, Frankreich, USA

1 Hank = 100 Yards = 91,44 m

Gewicht :

Grüngewicht 135g

Fertiggewicht 130g

Rezept :

Kg

Rohmaterial

%

8.000

Kalb- und Schweinefleisch

35.20

5.600

Hals- und Nackenspeck

24.64

1.600

Kalbskopfblock

7.04

6.400

Sehüttung

28.16

21.600

0.360

Kochsalz

1.58

0.648

Kombi-Gewürz

2.85

0.108

Zwiebeln

0.48

0.011

Maggi

0.05

22.727

Brät

100.00

Cervelas

Kombi-Gewürz : Pfeffer Preis je kg Kombi-Gewürz : Fr. 17.90
 Muskat
 Koriander
 Paprika
 Polyphosphate (Wasserbindung)
 Dextrose (Füllstoff und Umrötehilfsmittel)
 Ascorbinsäure (Umrötehilfsmittel)

Dosierung : 10g pro kg Gewürzkosten pro kg Brät :
 Fr. 00.18

Darm : Kranzdarm (36/38) 20 m Bund : Fr. 27.00
 Rindsdünndarm
 Herkunft : Kanada, USA, Brasilien

Clips : 1'000 Stück Fr.
 47.00

Gewicht : Grüngewicht 105g
 Fertiggewicht 100g

Rezept :	Kg	Rohmaterial	%
	12.000	Kuhfleisch	31.30
	8.400	Speck	21.91
	7.200	Schwartenblock	18.78
	9.600	Schüttung	25.04
	<hr/>		
	37.200		
	0.540	Nitritpökelsalz	1.41
	0.372	Kombi-Gewürz	0.97
	0.186	Zwiebeln	0.49
	0.019	Knoblauch	0.05
	0.019	Maggi	0.05
	<hr/>		
	38.336	Brät	100.00

Rauchprogramm :	Röten	8 Min.	60°C
	Trocknen	20 Min.	62°C
	Friktionsrauch	9 Min.	62°C
	Rauchkondensieren	3 Min.	62°C
	Trocknen	3 Min.	64°C
	Friktionsrauch	8 Min.	64°C
	Rauchkondensieren	3 Min.	64°C
	Trocknen	3 Min.	64°C
	Friktionsrauch	8 Min.	64°C
	Rauchkondensieren	3 Min.	64°C
	Trocknen	3 Min.	72°C
	Kochen	20 Min.	78°C
	Trocknen	1 Min.	40°C

Die nachfolgenden Informationen
und Seiten sind „Supplemente“
von Spitzenkandidaten.

Saucisson nach Waadtländer Art

Kombi-Gewürz : Pfeffer Preis je kg Kombi-Gewürz : Fr.
 Muskatnuss

Dosierung : 5g pro kg Gewürzkosten pro kg Brät :
 Fr.

Darm : Kranzdarm (44 +) 1 Bund kostet Fr.
 Herkunft : Kanada, USA, Brasilien

Gewicht : Grüngewicht 300g
 Fertiggewicht je nach Reifung

Rezept :	Kg	Rohmaterial	%
	10.000	Schweinefleisch	95.78
	0.180	Nitritpökelsalz	1.72
	0.050	Kombi-Gewürz	0.48
	0.010	Knoblauch	0.10
	0.200	Weisswein	1.92
	10.440	Brät	100.00

Rauchprogramm :

Röten	Min.	°C
Trocknen	Min.	°C
Friktionsrauch	Min.	°C
Rauchkondensieren	Min.	°C
Trocknen	Min.	°C
Friktionsrauch	Min.	°C
Rauchkondensieren	Min.	°C
Trocknen	Min.	°C