

## Zeiten praktisches QV FFA / FFL

Tätigkeit	FFA		FFL	
		Verarbei - tung	Gewin - nung	Verede - lung
<b>Zerlegerei</b>				
<i>Schwein</i>				
1/2 Schwein	80 min	60 min	60 min	
Stotzen mit Huft	8 min			
Schulter	7 min			
Hals mit 4 Rippen	7 min			
Nierstück ohne Huft	11 min			
Schweinskarree ohne Huft und Stotzen mit Huft				60 min
<i>Rind</i>				
3 Stk vom Rind je einmal kurze, Röhren-, Platte Knochen	80 min	60 min	60 min	
Schulter	17 min			
Hohrücken mit Hals	33 min			
Hohrücken mit Schilt	33 min			
Stotzen	21 min			
Nierstück ohne Huft	21 min			
<i>Kalb</i>				
1/2 Kalb	75 min	55 min	55 min	
Schulter	17 min			
<b>Wursterei</b>				
Herstellen von 6 Aufschnittsorten		40 min		
Herstellen von 120 Stk. Cervelas	15 min	9 min	9 min	
Herstellen von 50 Stk. Bratwürsten	12 min	7 min	7 min	
Herstellen von 25 Paar bzw 15 Stk. Rohwürsten	20 min	12 min	12 min	
<b>Ladenvorbereitung</b>				
Herstellen von 6 verschiedenen Fleischerzeugnissen		60 min		60 min
Herstellen von 3 verschiedenen Fleischerzeugnissen	40 min			
Herstellen eines Salates und einer Sauce oder Marinade sowie eines Teigartikels (6 Stück)	50 min			
Herstellung von Teigartikeln, Braten und Sulzartikeln				75 min
Herstellung von 5 Platten				90 min
Herstellung von 1 Salat, 1 Saucen oder Marinade und 1 Teigartikel	50 min			
<b>Schlachten</b>				
Grossvieh	100 min		80 min	
Schwein	30 min		25 min	
Kalb			55 min	

Diese Tabelle ist eine Zusammenfassung der Zeiten gemäss SQ Bogen

Die angegebenen Zeit sind für die Note 6 zu erreichen. Ein Abzug erfolgt gemäss SQ Bogen

Die schräg geschriebenen Zeiten sind Richtzeiten und haben auf die Notengebung keine Einfluss