



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

Prüfungsbogen für die praktische Arbeit im Rahmen des Schlussqualifikationsverfahrens  
Ausgabe 10.01.18

# Fleischfachassistent/-in EBA

Kandidat: Nr \_\_\_\_\_

Kandidat: Name, Vorname \_\_\_\_\_

Wohnadresse \_\_\_\_\_

Lehrbetrieb \_\_\_\_\_

Prüfungsdatum \_\_\_\_\_

## Wegleitung zur Durchführung der Prüfung

Zur Erfüllung der Prüfung benötigt der Kandidat 18 Punkte der Schwierigkeitsgrad-Gewichtung. Dabei dürfen Arbeiten aus dem gesamten Prüfungsprogramm gewählt werden jedoch nur nur 1 Tier geschlachtet und 1 halbes Tier ausgebeint werden. Zudem darf jede Teilstückart nur einmal zum Ausbeinen ausgewählt werden.

Einzelne Arbeitsschritte werden doppelt, dreifach bzw. vierfach gewichtet. Diese Punkte sind durch zwei Kästchen gekennzeichnet mit der Bemerkung **x 2, x 3 bzw. x 4** dazwischen.

Bei Aufgaben mit Zeitlimiten wird ein Überschreiten der Prüfungszeit mit einem Punkteabzug geahndet. So wird nach Ablauf der Prüfungszeit der Kandidat darüber informiert, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punkteabzug 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 Positionspunkte der einzelnen Arbeiten werden in die Notenübersicht (Seite 7) übertragen. **Noten werden erst in der Notenübersicht berechnet.**

Bei zahlreichen Aufgaben werden Punkte für Hygienisches Arbeiten, Arbeitssicherheit/Gesundheits-/Umweltschutz sowie Maschinen-Handling vergeben. Diese Punkte fließen nicht in die Punkte der entsprechenden Arbeit, sondern werden auf die hintersten zwei Seiten übertragen und fließen nur ein in die Punkte der Position Hygiene bzw. Arbeitssicherheit/Gesundheits-/Umweltschutz/Maschinen.

**Die Leistungen werden mit den Punktzahlen 0,1,2,3,4,5 bewertet.**

**5= sehr gut                      4= gut                              3= genügend**  
**2= ungenügend                1= schlecht                      0 = sehr schlecht / nicht ausgeführt**

**Es dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.**

Sobald die verschiedenen Teilarbeiten nicht mehr mit der maximalen Punktzahl bewertet werden können, tragen die Experten ihre entsprechenden Feststellungen über Fehler und Mängel der Prüfungsarbeiten möglichst genau auf der rechten Blatthälfte ein.

Folgende Formel wird zur Berechnung der Noten verwendet:  $\frac{\text{erreichte Punktzahl} * 5}{\text{Maximalpunktzahl}} + 1 = \text{Note}$

# Formale Kontrollen und Bestätigungen zur Prüfung

Kandidat: Nr

Kandidat: Name, Vorname

## Aufgaben der Experten

- Begrüssung des Kandidaten
- Prüfung der Identität
- Festlegung der Prüfungssprache (Mundart oder Standardsprache)
- Information an den Kandidaten, dass die Experten während des QV's Fotos zur Dokumentation machen.
- Frage an den Kandidaten ob er gesundheitlich in der Lage ist die Prüfung zu absolvieren?  ja  nein
- Falls nein, gibt es ein Arztzeugnis?  ja  nein
- Sind alle notwendigen üK's besucht worden?  ja  nein
- Bei Prüfungen von Gewinnern: Wurde der Tierschutz- und Ethikkurs besucht?  ja  nein

Unterschrift QV-Kandidat

Unterschrift Experten

**21807 Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**  
**Assistant/e en boucherie et charcuterie AFP**  
**Adetta di macelleria CFP / Addetto di macelleria CFP**

Prüfungsdatum / .....  
Date d'examen / .....  
Data dell'esame: .....  
Nummer / .....  
Nombre / Numero: .....

**Notenformular für das Qualifikationsverfahren /**  
**Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione**

Gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 22.08.2007 / Ordonnances sur la formation professionnelle initiale 22.08.2007 /  
Ordinanze sulla formazione professionale di base 22.08.2007

**Personalien der Kandidatin, des Kandidaten / Données personnelles de l'apprenti, -e / Dati personali dell'apprendista**

Familienname und Vorname /  
Nom et prénom / Cognome e nome: .....

Genauere Wohnadresse /  
Adresse précise / Domicilio: .....

**Prüfungsaufgaben / Travaux d'examen / Lavori d'esame:**  
Siehe Anhang oder Beiblatt / Voir annexe ou feuille d'annexe / Vedi allegato o supplemento

**Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti**

Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen nachstehend einzutragen. / Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle du candidat, les experts le mentionnent ci-après en précisant la nature de leurs constatations. / Se nell'esame si riscontrano delle lacune nella formazione degli apprendisti, gli esperti le devono segnalare precisando la loro natura.

Ort und Datum /  
Lieu et date / Luogo e data: .....

Unterschrift der Experten /  
Signature des expert(e)s / Firma di periti: .....

Die Experten haben dieses Formular unmittelbar nach der Prüfung ausgefüllt der Prüfungskommission abzugeben. / Les expert(e)s sont prié(e)s de remplir cette feuille et de la remettre à la commission d'examen immédiatement après l'examen. / I periti devono compilare questo formulario e trasmetterlo alla Commissione d'esame immediatamente dopo l'esame.

**Notenskala**

Note	Eigenschaft der Leistungen
6	sehr gut
5,5	(Zwischennote)
5	gut
4,5	(Zwischennote)
4	genügend
3,5	(Zwischennote)
3	schwach
2,5	(Zwischennote)
2	sehr schwach
1,5	(Zwischennote)
1	unbrauchbar

**Punkteskala**

Punkte	Eigenschaft der Leistungen
5	Sehr gut
4	gut
3	genügend
2	ungenügend
1	schlecht
0	sehr schlecht

**Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten (8 Stunden) / Domaine de qualification Travaux pratiques (8 heures) / Settore di qualificazione Conoscenze Lavori pratici (8 ore)**

Position / Position / Posizione	Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Basiskompetenz / Compétences de base / Competenze di base Positionsnoten / Notes position /Note posizione		5		
3. Hygiene / Hygiène / Igiene Positionsnoten / Notes position /Note posizione		2		
4. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz / Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement / Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente Positionsnoten / Notes position /Note posizione		2		
5. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili Positionsnoten / Notes position /Note posizione		1		
				: 10 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione* <input type="text"/>

**Erfahrungsnoten / Notes d'expériences / Note complessive**

	Noten/ Notes/ Note	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Erfahrungsnote Bildung in beruflicher Praxis / Note d'expérience de la formation à la pratique professionnelle / Nota relativa della formazione professionale pratica		
b. Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht / Note d'expérience Enseignement professionnel / Nota relativa Insegnamento di materie professionali specifiche		
		Erfahrungsnote* / Note d'expérience* / Nota complessiva* <input type="text"/>

**Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame**

	Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten/ Domaine de qualification Travaux pratiques / Settore di qualificazione Lavori pratici		4		
c. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung / Domaine de qualification Culture générale / Settore di qualificazione Cultura generale		2		
d. Erfahrungsnote / Note d'expérience / Nota complessiva		4		
				: 10 = Gesamtnote* / Note globale* / Nota globale* <input type="text"/>

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Note des Qualifikationsbereichs "Praktische Arbeiten" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreitet. /  
L'examen est réussi si la note de la domaine "Travail pratique" et la note globale sont égales ou supérieures à 4,0. /  
L'esame finale è superato se per il campo di qualificazione "Lavoro pratico" e la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La  
presidentessa, il presidente

Die Sekretärin, der Sekretär / La, le secrétaire /  
La segretaria, il segretario

21807 Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA  
Assistant/e en boucherie et charcuterie AFP  
Adetta di macelleria CFP / Addetto di macelleria CFP

## KOPIE FÜR BERUFSBILDUNGSAMT

Prüfungsdatum /  
Date d'examen / .....  
Data dell'esame:  
Nummer / .....  
Nombre / Numero:

### Notenformular für das Qualifikationsverfahren / Feuille des notes de la procédure de qualification / Tabella note delle procedure di qualificazione

Gemäss der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 22.08.2007 / Ordonnances sur la formation professionnelle initiale 22.08.2007 /  
Ordinanze sulla formazione professionale di base 22.08.2007

#### Personalien der Kandidatin, des Kandidaten / Données personnelles de l'apprenti, -e / Dati personali dell'apprendista

Familienname und Vorname /  
Nom et prénom / Cognome e nome: .....

Genauere Wohnadresse /  
Adresse précise / Domicilio: .....

#### Prüfungsaufgaben / Travaux d'examen / Lavori d'esame:

Siehe Anhang oder Beiblatt / Voir annexe ou feuille d'annexe / Vedi allegato o supplemento

#### Bericht der Experten / Rapport des experts / Rapporto dei periti

Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen nachstehend einzutragen. / Si l'examen révèle des lacunes dans la formation professionnelle du candidat, les experts le mentionnent ci-après en précisant la nature de leurs constatations. / Se nell'esame si riscontrano delle lacune nella formazione degli apprendisti, gli esperti le devono segnalare precisando la loro natura.

Ort und Datum /  
Lieu et date / Luogo e data:

Unterschrift der Experten /  
Signature des expert(e)s / Firma di periti:

Die Experten haben dieses Formular unmittelbar nach der Prüfung ausgefüllt der Prüfungskommission abzugeben. / Les expert(e)s sont prié(e)s de remplir cette feuille et de la remettre à la commission d'examen immédiatement après l'examen. / I periti devono compilare questo formulario e trasmetterlo alla Commissione d'esame immediatamente dopo l'esame.

#### Notenskala

Note	Eigenschaft der Leistungen
6	sehr gut
5,5	(Zwischennote)
5	gut
4,5	(Zwischennote)
4	genügend
3,5	(Zwischennote)
3	schwach
2,5	(Zwischennote)
2	sehr schwach
1,5	(Zwischennote)
1	unbrauchbar

#### Punkteskala

Punkte	Eigenschaft der Leistungen
5	Sehr gut
4	gut
3	genügend
2	ungenügend
1	schlecht
0	sehr schlecht

**Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten (8 Stunden) / Domaine de qualification Travaux pratiques (8 heures) / Settore di qualificazione Conoscenze Lavori pratici (8 ore)**

Position / Position / Posizione	Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Basiskompetenz / Compétences de base / Competenze di base Positionsnoten / Notes position /Note posizione		5		
3. Hygiene / Hygiène / Igiene Positionsnoten / Notes position /Note posizione		2		
4. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz / Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement / Sicurezza sul lavoro, protezione della salute e dell'ambiente Positionsnoten / Notes position /Note posizione		2		
5. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili Positionsnoten / Notes position /Note posizione		1		
				: 10 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione* <input type="text"/>

**Erfahrungsnoten / Notes d'expériences / Note complessive**

	Noten/ Notes/ Note	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Erfahrungsnote Bildung in beruflicher Praxis / Note d'expérience de la formation à la pratique professionnelle / Nota relativa della formazione professionale pratica		
b. Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht / Note d'expérience Enseignement professionnel / Nota relativa Insegnamento di materie professionali specifiche		
		Erfahrungsnote* / Note d'expérience* / Nota complessiva* <input type="text"/>

**Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame**

	Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten/ Domaine de qualification Travaux pratiques / Settore di qualificazione Lavori pratici		4		
c. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung / Domaine de qualification Culture générale / Settore di qualificazione Cultura generale		2		
d. Erfahrungsnote / Note d'expérience / Nota complessiva		4		
				: 10 = Gesamtnote* / Note globale* / Nota globale* <input type="text"/>

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Note des Qualifikationsbereichs "Praktische Arbeiten" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreitet. /  
L'examen est réussi si la note de la domaine "Travail pratique" et la note globale sont égales ou supérieures à 4,0. /  
L'esame finale è superato se per il campo di qualificazione "Lavoro pratico" e la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

Die Präsidentin, der Präsident / La présidente, le président / La  
presidentessa, il presidente

Die Sekretärin, der Sekretär / La, le secrétaire /  
La segretaria, il segretario

## Erfahrungsnote Lehrbetrieb (Bildung in beruflicher Praxis), Zusammenfassung

Name: .....  
Vorname: .....  
Geburtsdatum: .....

Prüfungsjahr: .....  
Lehrortskanton: .....  
Lehrbetrieb: .....

Lehrberuf: **Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA**

Ermittlung der Erfahrungsnote der beruflichen Praxis im Betrieb gemäss Art. 19 Abs. 4 der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 22. August 2007 und dem Bildungsplan

Semester	1	2	3	Summe		
Noten					: Anzahl Noten =	Erfahrungsnote 1)

Datum: ..... Visum Berufsbildnerin /  
Visum Berufsbildner: .....

1) Die Erfahrungsnote berufliche Praxis im Betrieb ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der drei Kompetenznachweise in den ersten drei Semestern.

Hinweis: Qualifikationsunterlagen die zur Notengebung führten sind für den Fall eines Rekurses während der Dauer von 12 Monaten aufzubewahren.  
Dieses Formular ist bis zur 16. Woche des Prüfungsjahres an die Prüfungsorganisation des zuständigen Kantons zuzustellen.

**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**

**Kandidat: Name, Vorname**

**1. Basiskompetenzen/Punktezusammenzug**

				<b>Maximale Punkte</b>	
1.1	Ausbeinen 1	<input type="checkbox"/>	← S. 8	S. 8 →	
1.2	Ausbeinen 2	<input type="checkbox"/>	← S. 9	S. 9 →	
1.3	Ausbeinen 3	<input type="checkbox"/>	← S. 10	S. 10 →	
1.4	Wurstherstellung 1	<input type="checkbox"/>	← S. 11	S.11 →	
1.5	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 1	<input type="checkbox"/>	← S. 12	S.12 →	
1.6	Grossvieh Gewinnen	<input type="checkbox"/>	← S. 13	S.13 →	
1.7	Kalb Gewinnen	<input type="checkbox"/>	← S. 14	S.14 →	
1.8	Schwein Gewinnen	<input type="checkbox"/>	← S. 15	S.15 →	
1.9	Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbhälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 16	S.16 →	
1.10	Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 17	S.17 →	
1.11	Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 18	S.18 →	
1.12	Herstellen eines Cervelas- oder feinen Bratwurstbrätess	<input type="checkbox"/>	← S. 19	S.19 →	
1.13	Herstellen eines Rohwurstbrätess	<input type="checkbox"/>	← S. 20	S.20 →	
1.14	Herstellen von 6 Aufschnittsorten	<input type="checkbox"/>	← S. 21	S.21 →	
1.15	Herstellen einer Kochwurst	<input type="checkbox"/>	← S. 22	S.22 →	
1.16	Herstellung einer Kochpökelerde	<input type="checkbox"/>	← S. 23	S.23 →	
1.17	Herstellung einer Rohpökelerde	<input type="checkbox"/>	← S. 24	S.24 →	
1.18	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2	<input type="checkbox"/>	← S. 25	S.25 →	
1.19	Tages- und Aktionsplatten	<input type="checkbox"/>	← S. 26	S.26 →	
1.20	Traiteur	<input type="checkbox"/>	← S. 27	S.27 →	

Summe

**Summe max. Punkte**

**Positionsnote**

Positionsnote x 5 = Zwischensumme (ZS) 1

**2. Hygiene (Positionsnote)**

Positionsnote x 2 = Zwischensumme (ZS) 2

**3. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Positionsnote)**

x 2 = Zwischensumme (ZS) 3

**4. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Positionsnote) ZS 4**

Summe Zwischensumme 1 + 2 + 3 + 4

**Summe Zwischensumme 1 + 2 + 3 + 4 : 10 = Note der praktischen Arbeit=**

(auf Zentel gerundet)

**Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1**

**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung ausreichend?**

**Nein**



Kandidat: Nr  
Kandidat: Name, Vorname

**1 Basiskompetenzen: (Richtziele 1.1.1 und 1.1.2)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.1 Ausbeinen / dressieren 1**

Eines der folgenden Stücke nach Wahl des Kandidaten ausbeinen und ladenfertig dressieren:

(Zeitvorgabe in Klammer)

vom Schwein: Stotzen mit Huft (8 Min.), Schulter (7 Min.), Hals mit vier Rippen (7 Min.), Nierstück ohne Huft min. 4 Rippen (11 Min.) (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=1**)

**Gewähltes Stück:**

1.1.1	Zustand des Fleischstückes		x 3 =	
1.1.2	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.1.3	Ladendressur <b>Stück:</b> <span style="background-color: #cfe2f3; border: 1px solid #000; display: inline-block; width: 150px; height: 15px;"></span>		x 3 =	
1.1.4	Benennung und Verw. der Fleischstücke (Fachgesp.)		x 1 =	
1.1.5	Hygienisches Arbeiten		→	S. 28
1.1.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→	S. 29
Summe				
Zeitabzug				
<b>Punkte</b>		→	<b>S. 7</b>	

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch): → **S. 7**

	Zeitvorgabe eingehalten	kein Abzug	<b>max. 40</b>
	10% mehr Zeit gebraucht	2 Punkte	
	20% mehr Zeit gebraucht	3 Punkte	
	30% mehr Zeit gebraucht	4 Punkte	

**Gewichtung:** 1

**Bemerkungen der Experten**

Nummer	Bemerkung

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.

Kandidat: Nr  
 Kandidat: Name, Vorname

**1 Basiskompetenzen: (Richtziele 1.1.1 und 1.1.2)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.2 Ausbeinen / dressieren 2**  
 Eines der folgenden Stücke nach Wahl des Kandidaten ausbeinen und ladentertig dressieren:  
 (Zeitvorgabe in Klammer)  
 vom Kalb: Schulter (17 Min.)  
 vom Rind: Schulter (17 Min.), Stotzen (21 Min.), Nierstück ohne Huft min. 4 Rippen (21 Min.)  
**(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=2)**

**Gewähltes Stück:**

1.2.1	Zustand des Fleischstückes		x 3 =	
1.2.2	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.2.3	Ladendressur <b>Stück:</b>		x 3 =	
1.2.4	Benennung und Verw. der Fleischstücke (Fachgespr.)		x 1 =	
1.2.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 28	
1.2.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 29	
	Summe			
	Zeitabzug			
	<b>Punkte</b>		→ S. 7	

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch): → S. 7 max. 40

	Zeitvorgabe eingehalten	kein Abzug
	10% mehr Zeit gebraucht	2 Punkte
	20% mehr Zeit gebraucht	3 Punkte
	30% mehr Zeit gebraucht	4 Punkte

**Gewichtung:** 2

**Bemerkungen der Experten**

Nummer	Bemerkung

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.

Kandidat: Nr  
Kandidat: Name, Vorname

**1 Basiskompetenzen: (Richtziele 1.1.1 und 1.1.2)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten














**1.3 Ausbeinen / dressieren 3**

Eines der folgenden Stücke nach Wahl des Kandidaten ausbeinen und ladenfertig dressieren:



(Zeitvorgabe in Klammer)

vom Rind: Hohrücken mit Hals oder Schilt (33 Min.) **(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=3)**

Gewähltes Stück:

1.3.1	Zustand des Fleischstückes		x 3 =	
1.3.2	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.3.3	Ladendressur <b>Stück:</b>		x 3 =	
1.3.4	Benennung und Verw. der Fleischstücke (Fachgesp.)		x 1 =	
1.3.5	Hygienisches Arbeiten		→	S. 28
1.3.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→	S. 29
	Summe			
	Zeitabzug			
	<b>Punkte</b>		→ S. 7	

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):

	Zeitvorgabe eingehalten	kein Abzug
	10% mehr Zeit gebraucht	2 Punkte
	20% mehr Zeit gebraucht	3 Punkte
	30% mehr Zeit gebraucht	4 Punkte

→ S. 7  max. 40

**Gewichtung:**  3

**Bemerkungen der Experten**

Nummer	Bemerkung

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.

**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.3)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.4 Wursterei 1**  
 Herstellen eines Schweinsbrätes und Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (betriebsübliche Charge) (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=2**)

**Bemerkungen der Experten**

- |       |  |                      |       |                      |
|-------|--|----------------------|-------|----------------------|
| 1.4.1 | Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen, nicht zerkleinert) erklären | <input type="text"/> | x 1 = | <input type="text"/> |
| 1.4.2 | Herstellung / Beurteilung der Masse durch den Kandidaten   | <input type="text"/> | x 3 = | <input type="text"/> |
| 1.4.3 | Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen  | <input type="text"/> | x 3 = | <input type="text"/> |
| 1.4.4 | Hygienisches Arbeiten  | <input type="text"/> | →     | S. 28                |
| 1.4.5 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz   | <input type="text"/> | →     | S. 29                |
| 1.4.6 | Maschinen: Handling  | <input type="text"/> | →     | S. 30                |

Nummer	Bemerkung

	Summe	→		
	<b>Punkte</b>	→		<b>S. 7</b>
		→		<b>S. 7</b>
				<b>max. 35</b>
	<b>Gewichtung:</b>			<b>2</b>





**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.1)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.7 Kalb Gewinnen** Handelsklasse   
 (Schlachtgewicht  kg)  
 Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug und ab Rückenlager bis das Tier  
 waagfertig ist. **(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4)**

**Bemerkungen der Experten**

Nummer    Bemerkung

1.7.1	Enthäuten	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.2	Aufschlossen und Ausnehmen	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.3	Halbieren und waagfertig machen	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.4	Hygienisches Arbeiten	<input type="text"/>	→	S. 28
1.7.5	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	<input type="text"/>	→	S. 29
1.7.6	Maschinen: Handling	<input type="text"/>	→	S. 30

Summe   
 Zeitabzug   
**Punkte** → **S. 7**

Zeitvorgabe: → **S. 7**  **max. 15**

(Hautabroller: Abzüge je 15 Min.) Bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen

bis 65 Min. kein Abzug der Experten

bis 75 Min. 1 Punkt

**Gewichtung:**  **4**

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.





**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziele 1.1.1 und 1.1.2)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

		Handelsklasse		Bemerkungen der Experten	
			kg	Nummer	Bemerkung
<b>1.9</b>	<b>Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte</b>				
Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen. Brustbein abgeschält. Ladendressur eines durch die Experten bezeichneten Stückes. <b>(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4)</b>					
1.9.1	Schnittführung / Zerlegung		x 3 =		
1.9.2	Zustand der Fleischstücke		x 3 =		
1.9.3	Sauberkeit der Knochen		x 1 =		
1.9.4	Ladendressur eines Stückes <b>Stück:</b>		x 3 =		
1.9.5	Benennung/Verwendung der Fleischstücke (Fachgespräch)		x 1 =		
1.9.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 28		
1.9.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 29		
Summe					
Zeitabzug					
<b>Punkte</b>			→ S. 7		
			→ S. 7	<b>max. 55</b>	
Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):					
	bis 75 Min.	kein Abzug	<b>Gewichtung:</b>	<b>4</b>	
	bis 80 Min.	2 Punkte			
	bis 85 Min.	3 Punkte			
	bis 90 Min.	4 Punkte			
	bis 95 Min.	5 Punkte			

Bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen der Experten

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.



# Fleischfachassistent/-in

Kandidat: Nr  
Kandidat: Name, Vorname

## 1 Basiskompetenzen:(Richtziele 1.1.1 und 1.1.2)

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.11 Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte**            kg  
Stotzen mit Schwarte mit oder ohne Huft, Karree abgespeckt mit oder ohne Huft (Handelsschnitt), Hals mit vier Rippen, Schulter abgespeckt, Brust ausgebeint und dressiert. Anschnitte standardisiert. Ausbeinen: Stotzen mit oder ohne Huft, Schulter, Nierstück mit 4 Rippen mit oder ohne Huft. (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4**)

**Bemerkungen der Experten**

1.11.1 Schnittführung / Zerlegung		x 3 =		
1.11.2 Zustand der Fleischstücke		x 3 =		
1.11.3 Sauberkeit der Knochen		x 1 =		
1.11.4 Benennung/Verwendung der Fleischstücke (Fachgespräch)		x 1 =		
1.11.5 Standardisierung der Anschnitte		x 1 =		
1.11.6 Hygienisches Arbeiten		→ S. 28		
1.11.7 Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 29		

Nummer    Bemerkung

Summe			
Zeitabzug			
<b>Punkte</b>		→ <b>S. 7</b>	
	→ <b>S. 7</b>	<b>max.</b>	<b>45</b>

Zeitvorgabe (ohne Fachgespräch):

	bis 80 Min.	kein Abzug
	bis 83 Min.	1 Punkt
	bis 86 Min.	2 Punkte
	bis 89 Min.	3 Punkte
	bis 92 Min.	4 Punkte

**Gewichtung:** 4

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.





**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.3)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.14 Herstellen von 6 Aufschnittsorten, davon mindestens 1 Roulade. Herstellung von 10 Stückwürsten** **Bemerkungen der Experten**

Grundbrät und Einlagen dürfen vorbereitet sein.  
**(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4)**

		Nummer	Bemerkung
1.14.1	Herstellung des Aufschnittes im Darm		
1.14.2	Herstellung der Rouladen		
1.14.3	Herstellung der Stückwürste		
1.14.4	Räuchern, Kochen, Abkühlen		
1.14.5	Beurteilung der Endprodukte durch den Kandidaten		
1.14.6	Hygienisches Arbeiten		
1.14.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		
1.14.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		
Summe			
Zeitabzug			
<b>Punkte</b>		→ S. 7	
		<b>max. 25</b>	
Zeitvorgabe (ohne Beurteilung des Endproduktes):			
	bis 65 Min. kein Abzug	<b>Gewichtung: 4</b>	
	bis 70 Min. 1 Punkt		
	bis 75 Min. 2 Punkte		
Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.			



**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.5)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.16 Herstellung einer Kochpökelware nach Wahl des Kandidaten**

Betriebsübliche Charge  
 Richtzeit: 60 Minuten (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4**)

**Bemerkungen der Experten**

1.16.1	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (3-4 Stücke)		x 1 =	
1.16.2	Herstellen einer Spritzlake oder Trockensalzmischung nach Rezept		x 1 =	
1.16.3	Salzen und würzen oder spritzen		x 1 =	
1.16.4	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung theoretisch		x 1 =	
1.16.5	Beurteilung eines Parallelproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
1.16.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 28	
1.16.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 29	
1.16.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 30	
<b>Summe</b>				
<b>Punkte</b>			→ S. 7	
		→ S. 7	<b>max.</b>	<b>25</b>
<b>Gewichtung:</b>			<b>4</b>	

Nummer	Bemerkung



**Fleischfachassistent/-in**

Kandidat: Nr

Kandidat: Name, Vorname

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.5)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.17 Herstellung einer Rohpökelf Ware nach Wahl des Kandidaten**

\_\_\_\_\_

Betriebsübliche Charge

Richtzeit: 60 Minuten (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4**)

**Bemerkungen der Experten**

1.17.1	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (3-4 Stücke)	□	x 1 =	□
1.17.2	Herstellen einer Spritzlake oder Trockensalzmischung nach Rezept	□	x 1 =	□
1.17.3	Salzen und würzen oder spritzen	□	x 1 =	□
1.17.4	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarbeitung theoretisch	□	x 1 =	□
1.17.5	Beurteilung eines Parallelproduktes durch den Kandidaten	□	x 1 =	□
1.17.6	Hygienisches Arbeiten	□	→	S. 28
1.17.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	□	→	S. 29
1.17.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung	□	→	S. 30
	Summe			□
	<b>Punkte</b>	→	<b>S. 7</b>	□
		→	<b>S. 7</b>	<b>max. 25</b>
	<b>Gewichtung:</b>			□ <b>4</b> □

Nummer	Bemerkung

**Fleischfachassistent/-in**

**Kandidat: Nr**  
**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.4)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.18 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2**  
 Herstellung von 3 Artikeln, je 6 Stück (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4**)

**Bemerkungen der Experten**  
 Nummer | Bemerkung

1.18.1	<b>Spiessli</b> (Vorbereitet: Fleischstücke dressiert am Stück, Speck geschnitten, Chipolatas u.a. Beigaben)	<input type="text" value=""/>	x 1 =	<input type="text" value=""/>
1.18.2	<b>Cordons bleus</b> (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Paniermehl, Eimasse, Schinken, Käse)	<input type="text" value=""/>	x 1 =	<input type="text" value=""/>
1.18.3	<b>Fleischvögel</b> (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Brät, Speck oder Schinken geschnitten)	<input type="text" value=""/>	x 1 =	<input type="text" value=""/>
1.18.4	Einfaches Fachgespräch inkl. Kochkenntnisse	<input type="text" value=""/>	x 1 =	<input type="text" value=""/>
1.18.5	Hygienisches Arbeiten	<input type="text" value=""/>	→ S. 28	
1.18.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	<input type="text" value=""/>	→ S. 29	

Summe

Zeitabzug

**Punkte**

→ S. 7

→ S. 7

**max. 20**

**Zeitvorgabe**

<input type="text" value=""/>	bis 40 Min.	kein Abzug
<input type="text" value=""/>	bis 44 Min.	1 Punkt
<input type="text" value=""/>	bis 48 Min.	2 Punkte

**Gewichtung:**

**4**

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.

Nummer	Bemerkung

## Fleischfachassistent/-in

Kandidat: Nr

Kandidat: Name, Vorname

### 1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.4)

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

#### 1.19 Tages- und Aktionsplatten mit Fleisch

Herstellung von 5 Tages- und 1 Aktionsplatte, zusätzlich zu den im obligatorischen Bereich hergestellten Artikeln (Mise en place, Herrichtung, Beurteilung der Platte durch den Kandidaten). Das Schneiden von Fleisch etc. darf nicht delegiert werden. Richtzeit: 60 Minuten (**Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4**)

#### Bemerkungen der Experten

1.19.1	Tagesplatte:		x 1 =	
1.19.2	Tagesplatte:		x 1 =	
1.19.3	Tagesplatte:		x 1 =	
1.19.4	Tagesplatte:		x 1 =	
1.19.5	Tagesplatte:		x 1 =	
1.19.6	Aktionsplatte:		x 1 =	
1.19.7	Einfaches Fachgespräch (inkl. Kochkenntnisse)		x 1 =	
1.19.8	Hygienisches Arbeiten		→ S. 28	
Summe				
Punkte				→ S. 7
→ S. 7				<b>max. 35</b>
Gewichtung:				<b>4</b>

Nummer Bemerkung

**Kandidat: Nr**

**Kandidat: Name, Vorname**

**1 Basiskompetenzen: (Richtziel 1.1.4)**

Die Arbeiten sind mit 5,4,3,2,1 oder 0 Punkten zu bewerten

**1.20 Herstellung eines Fleisch- oder Wurstsalates für 4 Personen, einer Sauce oder Marinade und eines Teigartikels (6 Stück), alles nach Wahl**

**Fleisch- oder Wurstsalat:**

(Vorbereitung: alle Zutaten; Fleisch und Wurst gekocht aber am Stück)

**(Schwierigkeitsgrad-Gewichtung=4)**

1.20.1	Vorbereitete Zutaten - Mise en place	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.2	Herrichtung	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 2 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.3	Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>

**Sauce oder Marinade** (Vorbereitung: alle Zutaten):

1.20.4	Vorbereitete Zutaten - Mise en place	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.5	Herrichtung	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 2 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.6	Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>

**Teigartikel** (Vorbereitung: Mischung und Teig):

1.20.7	Vorbereitete Zutaten - Mise en place	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.8	Herrichtung	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 2 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>
1.20.9	Beurteilung des gebackenen Endproduktes durch den Kandidaten	<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	x 1 =	<div style="background-color: lightgray; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>

1.20.10 Hygienisches Arbeiten  → S. 28

**Bemerkungen der Experten**

Nummer	Bemerkung

Summe	
Zeitabzug	
<b>Punkte</b>	→ S. 7
→ S. 7	max. 60
<b>Gewichtung:</b>	4

**Zeitvorgabe:**

<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	bis 50 Min.	kein Abzug
<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	bis 52 Min.	3 Punkte
<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	bis 54 Min.	4 Punkte
<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	bis 56 Min.	5 Punkte
<div style="background-color: yellow; border: 1px solid black; width: 30px; height: 15px;"></div>	bis 58 Min.	6 Punkte

Nach Ablauf der Prüfungszeit muss der Kandidat darüber informiert werden, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punktabzug einhergeht. Nach dem Verstreichen dieser zusätzlichen Frist wird die Arbeit abgebrochen und bewertet.

2. Hygiene (Leitziel 1.3)

- 1.1.5
- 1.2.5
- 1.3.5
- 1.4.4
- 1.5.6
- 1.6.5
- 1.7.4
- 1.8.4
- 1.9.6
- 1.10.6
- 1.11.6
- 1.12.5
- 1.13.5
- 1.14.6
- 1.15.7
- 1.16.6
- 1.17.6
- 1.18.5
- 1.19.8
- 1.20.10


Summe

--

Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1

Positionsnote =

--

→ S. 7

**Maximale Punkte = Bearbeitet Positionen x 5**  
(Zum Beispiel: 5 bearbeitet Positionen x 5 = 25 Punkte = max. Punktzahl)

Fleischfachassistent/-in

Kandidat: Nr  
Kandidat: Name, Vorname

3. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Leitziele 1.4 und 1.6)

1.1.6  
1.2.6  
1.3.6  
1.4.5  
1.5.7  
1.6.6  
1.7.5  
1.8.5  
1.9.7  
1.10.7  
1.11.7  
1.12.6  
1.13.6  
1.14.7  
1.15.8  
1.16.7  
1.17.7  
1.18.6


Summe

--

Maximale Punkte = Bearbeitet Positionen x 5  
(Zum Beispiel: 5 bearbeitet Positionen x 5 = 25 Punkte = max. Punktzahl)

Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1

Positionsnote =

--

→ S. 7

Fleischfachassistent/-in

Kandidat: Nr

Kandidat: Name, Vorname

4. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Leitziel 1.5)

1.4.6

1.6.7

1.7.6

1.8.6

1.12.7

1.13.7

1.14.8

1.15.9

1.16.8

1.17.8


4.1.1 Pflege und Wartung einer von den Experten bezeichneten Maschine

--

Maschine:

--

Maximale Punkte = Bearbeitet Positionen x 5

(Zum Beispiel: 3 bearbeitet Positionen x 5 = 15 Punkte = max. Punktzahl)

Summe

--

Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1

Positionsnote =

--

→ S. 7