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

Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ

Gewerbliche Verarbeitung

Kandidat: Nr _____

Kandidat: Name, Vorname _____

Wohnadresse _____

Lehrbetrieb _____

Prüfungsdatum _____

Wegleitung zur Durchführung der Prüfung
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.

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

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 Punktabzug 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 6) 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: $\frac{erreichte\ Punktzahl * 5}{Maximalpunktzahl} + 1 = \text{Note}$

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

21806 Fleischfachfrau EFZ / Fleischfachmann EFZ
Bouchère-charcutière CFC / Boucher-charcutier CFC
Macellaia-salumiere AFC / Macellaio-salumiere AFC

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: .....

Genaue 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

21806 Name / Nom / Nome: .....

Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten (12 Stunden) **/ Domaine de qualification Travaux pratiques** (12 heures) **/ Settore di qualificazione Conoscenze Lavori pratici** (12 ore)

Position / Position / Posizione		Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Basiskompetenzen / Compétences de base / Competenze di base Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**4**		
2.	Fleischgewinnung und Tierschutz, Gewerbliche Verarbeitung, Industrielle Verarbeitung, Veredelung / Production de la viande et protection des animaux, Transformation artisanale, Transformation industrielle, Commercialisation / Produzione di carne e protezione degli animali, Trasformazione artigianale, Trasformazione industriale, commercializzazione Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**3**		
3.	Hygiene / Hygiène / Igiene Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**1**		
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; Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**1**		
					: 9 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione*

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse (3 Stunden) **/ Domaine de qualification Connaissances professionnelles** (3 heures) **/ Settore di qualificazione Connoscenze professionali** (3 ore)

Position / Position / Posizione		Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coéfficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Basiskompetenzen / Compétences de base / Competenze di base		**3**		
2.	Fleischgewinnung und Tierschutz, Gewerbliche Verarbeitung, Indurstielle Verarbeitung, Veredelung / Production de la viande et protection des animaux, Transformation artisanale, Transformation industrielle, Commercialisation / Produzione di carne e protezione degli animali, Trasformazione artigianale, Trasformazione industriale, commercializzazione		**2**		
3.	Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation / Calcul professionnel / gestion d'entreprise / organisation / Calcolo professionale / Economia aziendale / Organizzazione aziendale		**2**		
4.	Hygiene / Hygiène / Igiene		**1**		
5.	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 Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili		**1**		
					: 9 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione*

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 qualificazion Lavori pratici		**2**		
b.	Qualifikationsbereich Berufskenntnisse / Domaine de qualification Connaissances professionnelles / Settore di qualificazione Conoscenze professionali		**1**		
c.	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung / Domaine de qualification Culture générale / Settore di qualificazione Cultura generale		**1**		
d.	Erfahrungsnote Berufskundlicher Unterricht / Note d'expérience Enseignement professionnel / Nota relativa Insegnamente di materie professionali specifiche		**1**		
					: 5 = Gesamtnote* / Note globale* / Nota globale*

* 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

....

21806 Fleischfachfrau EFZ / Fleischfachmann EFZ
Bouchère-charcutière CFC / Boucher-charcutier CFC
Macellaia-salumiere AFC / Macellaio-salumiere AFC

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: .....

Genaue 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

21806 Name / Nom / Nome: .....

Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten (12 Stunden) **/ Domaine de qualification Travaux pratiques** (12 heures) **/ Settore di qualificazione Conoscenze Lavori pratici** (12 ore)

Position / Position / Posizione		Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coefficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Basiskompetenzen / Compétences de base / Competenze di base Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**4**		
2.	Fleischgewinnung und Tierschutz, Gewerbliche Verarbeitung, Industrielle Verarbeitung, Veredelung / Production de la viande et protection des animaux, Transformation artisanale, Transformation industrielle, Commercialisation / Produzione di carne e protezione degli animali, Trasformazione artigianale, Trasformazione industriale, commercializzazione Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**3**		
3.	Hygiene / Hygiène / Igiene Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**1**		
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; Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili Positionsnoten / Notes position /Note posizione		**1**		
					: 9 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione*

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse (3 Stunden) **/ Domaine de qualification Connaissances professionnelles** (3 heures) **/ Settore di qualificazione Connoscenze professionali** (3 ore)

Position / Position / Posizione		Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coefficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1.	Basiskompetenzen / Compétences de base / Competenze di base		**3**		
2.	Fleischgewinnung und Tierschutz, Gewerbliche Verarbeitung, Indurstielle Verarbeitung, Veredelung / Production de la viande et protection des animaux, Transformation artisanale, Transformation industrielle, Commercialisation / Produzione di carne e protezione degli animali, Trasformazione artigianale, Trasformazione industriale, commercializzazione		**2**		
3.	Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation / Calcul professionnel / gestion d'entreprise / organisation / Calcolo professionale / Economia aziendale / Organizzazione aziendale		**2**		
4.	Hygiene / Hygiène / Igiene		**1**		
5.	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 Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien / Installations, machines, appareils et ustensiles / Impianti, macchine, attrezzi e utensili		**1**		
					: 9 = Note des Qualifikationsbereichs* / Note de domaine de qualification* / Nota di settore di qualificazione*

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

		Noten/ Notes/ Note	Faktor/ Coefficient/ Fattore	Produkt/ Produits/ Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a.	Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten/ Domaine de qualification Travaux pratiques / Settore di qualificazion Lavori pratici		**2**		
b.	Qualifikationsbereich Berufskenntnisse / Domaine de qualification Connaissances professionnelles / Settore di qualificazione Conoscenze professionali		**1**		
c.	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung / Domaine de qualification Culture générale / Settore di qualificazione Cultura generale		**1**		
d.	Erfahrungsnote Berufskundlicher Unterricht / Note d'expérience Enseignement professionnel / Nota relativa Insegnamente di materie professionali specifiche		**1**		
					: 5 = Gesamtnote* / Note globale* / Nota globale*

* 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

.....

.....

Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewerbliche Verarbeitung

Kandidat: Nr., Name, Vorname:

1.	**Basiskompetenzen**			
1.1	Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte		←	S. 7
1.2	Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte		←	S. 8
1.3	Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte		←	S. 9
1.4	Platten mit Fleisch und Fleischerzeugnissen		←	S. 10
1.5	Verpackung, Lagerung, Beschriftung, Berechnung		←	S.11
	Summe			**max. 260**
	Positionsnote			
	Positionsnote x 4 = Zwischensumme 1			

2.	**Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung**			
2.1	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse		←	S. 12-13
2.2	Verkaufsfertige Packungen		←	S. 14
2.3	Aufschnitt		←	S. 15
2.4	Pökelerzeugnisse		←	S. 16
2.5	Herstellen eines feinen Bratwurstbräts		←	S. 17-22
2.6	Herstellen eines Cervelasbrätes		←	S. 17-22
2.7	Herstellen einer ersten Kochwurst		←	S. 17-22
2.8	Herstellen einer zweiten Kochwurst		←	S. 17-22
2.9	Herstellen einer ersten Rohwurst		←	S. 17-22
2.10	Herstellen einer zweiten Rohhwurst		←	S. 17-22
	Summe			**max. 230**
	(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)	**Positionsnote**		
		Positionsnotex 3 = Zwischensumme 2		

3.	**Hygiene (Positionsnote)**	ZS3=	←	S. 23
4.	**Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Positionsnote)**	ZS4=	←	S. 24
	Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Positionsnote)			

Summe Zwischensumme 1 + 2 + 3 + 4

Summe Zwischensumme 1 + 2 + 3 + 4 : 9 = Note der praktischen Arbeit =

(auf Zehntel gerundet)

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

Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewerbliche Verarbeitung

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

1.1 Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte **kg**

Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen. Brustbein abgeschält. Ladendressur eines durch die Experten bezeichneten Stückes.

1.1.1	Schnittführung / Zerlegung		x 3 =	
1.1.2	Zustand der Fleischstücke		x 3 =	
1.1.3	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.1.4	Ladendressur eines Stückes		x 3 =	
1.1.5	Qual'bestimmung / Verw. der Fleischstk. (Fachgespräch)		x 1 =	
1.1.6	Standardisierung		x 1 =	
1.1.7	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
1.1.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**60**

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):

	bis 55 Min.	kein Abzug
	bis 60 Min.	2 Punkte
	bis 65 Min.	3 Punkte
	bis 70 Min.	4 Punkte
	bis 75 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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

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

1.2 Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte geviertelt

kg

Bemerkungen der Experten

Auslösen der Rinderschulter, Zerlegen des HV in Stotzen, Nierstück (min. 4 Rippen). 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. Ladendressur eines Stückes nach Vorgabe der Experten. Die Experten unterstreichen die auszubeinenden Stücke.

1.2.1	Schnittführung / Zerlegung		x 3 =	
1.2.2	Zustand der Fleischstücke		x 3 =	
1.2.3	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.2.4	Ladendressur eines Stückes		x 3 =	
1.2.5	Qual'bestimmung / Verw. der Fleischstk. (Fachgespräch)		x 1 =	
1.2.6	Standardisierung der Anschnitte		x 1 =	
1.2.7	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
1.2.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**60**

Nummer	Bemerkung

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):

	bis 60 Min.	kein Abzug
	bis 65 Min.	2 Punkte
	bis 70 Min.	3 Punkte
	bis 75 Min.	4 Punkte
	bis 80 Min.	5 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.

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 Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte _____ kg

Stotzen mit Schwarte mit oder ohne Huft, Karree abgespeckt mit oder ohne Huft (Handelsschnitt), Schulter abgespeckt, Brust ausgebeint und dressiert. Anschnitte standardisiert. Ausbeinen: Stotzen mit oder ohne Huft, Schulter, Nierstück mit 4 Rippen mit oder ohne Huft. Ladendressur eines Stücks nach Vorgabe der Experten.

1.3.1	Schnittführung / Zerlegung		x 3 =	
1.3.2	Zustand der Fleischstücke		x 3 =	
1.3.3	Sauberkeit der Knochen		x 1 =	
1.3.4	Ladendressur eines Stückes _____		x 3 =	
1.3.5	Qual'bestimmung / Verwendung der Fleischstücke (Fachgespräch)		x 1 =	
1.3.6	Standardisierung der Anschnitte		x 1 =	
1.3.7	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
1.3.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**60**

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):

	bis 60 Min.	kein Abzug
	bis 63 Min.	2 Punkte
	bis 66 Min.	3 Punkte
	bis 69 Min.	4 Punkte
	bis 72 Min.	5 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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

1 Basiskompetenzen (Richtziel 1.1.4)

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

1.4 Platten mit Fleisch und Fleischerzeugnissen

Das Schneiden von Fleisch etc. darf nicht delegiert werden. Richtzeit: 30 Minuten

Eine Tagesplatte gemäss Auftrag der Experten:

1.4.1	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
1.4.2	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =	

Eine Aktionsplatte gemäss Auftrag der Experten:

1.4.3	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
1.4.4	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =	
1.4.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
	Summe			
	Punkte		→ **S. 6**	
			max.	**30**

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

1. Basiskompetenzen (Richtziele 1.1.1, 1.1.2 und 1.1.8)

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

1.5 Verpackung, Lagerung, Beschriftung und Deklaration (Fachgespräch) sowie Berechnung der Knochenanteile eines Stückes eines ausgebeinten Tieres (von den Experten zu bezeichnen)

Richtzeit: 20 Minuten

Bemerkungen der Experten

					Nummer	Bemerkung
	Frischfleisch:					
1.5.1	Offenes Frischfleisch		x 1 =			
1.5.2	Verpacktes Frischfleisch		x 1 =			
1.5.3	Fleischqualitätsabweichungen und Probleme (DFD/PSE)		x 1 =			
1.5.4	Nebenprodukte		x 1 =			
	Gefrorenes Fleisch:					
1.5.5	Verarbeitungsfleisch		x 1 =			
1.5.6	Bankfleisch		x 1 =			
	Fleischerzeugnisse:					
1.5.7	Brüh-, Koch- und Rohwürste		x 1 =			
1.5.8	Roh- und Kochpökelwaren		x 1 =			
	Warenannahme:					
1.5.9	Kontrollpunkte		x 1 =			
	Berechnung:					
1.5.10	Berechnung der Knochenanteile eines Stückes eines ausgebeinten Tieres		x 1 =			
	Summe					
	Punkte		**→ S. 6**			
				max. 50		

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.3)

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

2.1 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse

Herstellen von 3 vorgegebenen sowie 3 weiteren küchen-, pfannen-, ofen- oder tischfertigen Artikeln, je 6 Stück (max. 1 Fertigpfanne)

2.1.1	**Spiessli** (Vorbereitet: Fleischstücke dressiert am Stück, Speck geschnitten, Chipolatas u.a. Beigaben)		x 1 =	
2.1.2	**Cordons bleus** (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Paniermehl, Eimasse, Schinken, Käse)		x 1 =	
2.1.3	**Fleischvögel** (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Brät, Speck oder Schinken geschnitten)		x 1 =	
2.1.4	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	
2.1.5	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	
2.1.6	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	

Berechnung von 2 hergestellten Artikeln (von den Experten zu bezeichnen):

2.1.7			x 1 =	
2.1.8			x 1 =	
2.1.9	Kunden-/Kochberatung zu den hergestellten Artikeln		x 1 =	

Fortsetzung auf nächster Seite

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

Fortsetzung der vorangehenden Seite

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

2.1.10	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23
2.1.11	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24
	Summe		
	Zeitabzug		
	Punkte		**→ S. 6**
			max. 45

Zeitvorgabe (ohne Berechnung und ohne Kunden-/Kochberatung):

	bis 60 Min.	kein Abzug
	bis 62 Min.	1 Punkt
	bis 64 Min.	2 Punkte
	bis 66 Min.	3 Punkte
	bis 68 Min.	4 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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.5)

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

2.2 Verkaufsfertige Packungen

Herstellen von je 2 verpackten Artikeln: Frischfleisch, Stückwürste (einzeln oder paarweise), Aufschnitt, Rohwurst (Artikel müssen selber geschnitten werden)
Richtzeit: 20 Minuten

2.2.1	Herstellung und Präsentation		x 1 =	
2.2.2	Verpackung und Mengenauswahl		x 1 =	
2.2.3	Beschriftung und Deklaration nach Vorschrift		x 1 =	
2.2.4	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.2.5	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**15**

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.3 Herstellen von 6 Aufschnittsorten, davon mindestens 2 Rouladen. Herstellung von 10 Stückwürsten

Grundbrät und Einlagen dürfen vorbereitet sein.

2.3.1	Herstellung des Aufschnittes im Darm		x 1 =	
2.3.2	Herstellung der Rouladen		x 1 =	
2.3.3	Herstellung der Stückwürste		x 1 =	
2.3.4	Räuchern, Kochen, Abkühlen		x 1 =	
2.3.5	Beurteilung der Endprodukte durch den Kandidaten		x 1 =	
2.3.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.3.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.3.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max. 25	

Zeitvorgabe (ohne Beurteilung des Endproduktes):

	bis 40 Min.	kein Abzug
	bis 44 Min.	1 Punkt
	bis 48 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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.2)

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

2.4 Herstellung einer Roh- oder Kochpökelware nach Wahl des Kandidaten

Betriebsübliche Charge
Richtzeit: 60 Minuten

2.4.1	Zuschnitt und Dressur des Rohmaterials (1-2 Stücke)		x 1 =	
2.4.2	Herst. einer Spritzlake oder Trockensalzmisch. n. Rezept		x 1 =	
2.4.3	Salzen und würzen oder spritzen		x 1 =	
2.4.4	Fertigmachen für die Umrötung bzw. Weiterverarb. Theor.		x 1 =	
2.4.5	Beurteilung eines Parallelproduktes durch d. Kandidaten		x 1 =	
2.4.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.4.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.4.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max. 25	

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.5 Herstellen eines feinen Bratwurstbräts

Brät in Wurstfüller eingefüllt. Zeitmessung für Stossen, Abdrehen und kochfertiges Vorbereiten.

2.5.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.5.2	Arbeit am Blitz / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten		x 3 =	
	Herstellen von 50 Stück Bratwürsten à		**g**	
2.5.3	Arbeit am Wurstfüller		x 3 =	
2.5.4	Weiterverarbeitung der Würste / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.5.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.5.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.5.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
		Summe		
		Zeitabzug		
		Punkte	**→ S. 6**	
			max.	**40**

Zeitvorgabe:

	bis 7 Min.	kein Abzug
	bis 8 Min.	2 Punkte
	bis 9 Min.	3 Punkte
	bis 10 Min.	4 Punkte

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.6 Herstellen eines Cervelasbrätes

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

2.6.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.6.2	Arbeit am Blitz / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten		x 3 =	
	Herstellen von 120 Stück Cervelas à		**g**	**(TA 60 Stück)**
2.6.3	Arbeit am Wurstfüller		x 3 =	
2.6.4	Weiterverarbeitung der Würste / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.6.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.6.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.6.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**40**

Zeitvorgabe:

	bis 9 Min.	kein Abzug
	bis 11 Min.	2 Punkte
	bis 13 Min.	3 Punkte
	bis 15 Min.	4 Punkte

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.7 Herstellen einer ersten Kochwurst

Die Zutaten sind vorgekocht.
Die Experten berücksichtigen bei der Notensetzung auch das Arbeitstempo.

2.7.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.7.2	Herstellung / Beurteilung der Masse durch den Kandidaten		x 3 =	
2.7.3	Einfüllen		x 2 =	
2.7.4	Weiterverarbeitung		x 1 =	
2.7.5	Verkaufsfertig machen / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.7.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.7.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.7.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max. 40	

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.8 Herstellen einer zweiten Kochwurst

Die Zutaten sind vorgekocht.
Die Experten berücksichtigen bei der Notensetzung auch das Arbeitstempo.

2.8.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.8.2	Herstellung / Beurteilung der Masse durch den Kandidaten		x 3 =	
2.8.3	Einfüllen		x 2 =	
2.8.4	Weiterverarbeitung		x 1 =	
2.8.5	Verkaufsfertig machen / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.8.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.8.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.8.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
	Summe			
	Punkte		**→ S. 6**	
			max.	**40**

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.9 Herstellen eines ersten Rohwurstbrätes zum Rohessen

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

2.9.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.9.2	Arbeit am Blitz/Scheffel / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten		x 3 =	

Herstellen von 25 Paar à g oder 15 Stück à g
einer regionalen Rohwurst Bezeichnung:

2.9.3	Arbeit am Wurstfüller		x 3 =	
2.9.4	Weiterverarbeitung der Würste / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.9.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.9.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.9.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
		Summe		
		Zeitabzug		
		Punkte	**→ S. 6**	
			max.	**40**

Zeitvorgabe (für handabgebundene oder -gestrichene Produkte 5 Min. Zeitzuschlag):

	bis 12 Min.	kein Abzug
	bis 13 Min.	2 Punkte
	bis 14 Min.	3 Punkte
	bis 15 Min.	4 Punkte

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Gewerbliche Verarbeitung (Richtziel 1.3.1)

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

2.10 Herstellen eines zweiten Rohwurstbrätes zum Rohessen

2.10.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären		x 1 =	
2.10.2	Arbeit am Blitz/Scheffel / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten		x 3 =	

Herstellen von 25 Paar à g oder 15 Stück à g
einer regionalen Rohwurst Bezeichnung:

2.10.3	Arbeit am Wurstfüller		x 3 =	
2.10.4	Weiterverarbeitung der Würste / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
2.10.5	Hygienisches Arbeiten		→ S. 23	
2.10.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 24	
2.10.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 24	
		Summe		
		Zeitabzug		
		Punkte	**→ S. 6**	
			max.	**40**

Zeitvorgabe (für handabgebundene oder -gestrichene Produkte 5 Min. Zeitzuschlag):

	bis 12 Min.	kein Abzug
	bis 13 Min.	2 Punkte
	bis 14 Min.	3 Punkte
	bis 15 Min.	4 Punkte

Der Kandidat stellt insgesamt drei verschiedene Grundbräte aus mindestens zwei verschiedenen Wurstarten (Brüh-/Koch-/Rohwurst) her.

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.

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewerbliche Verarbeitung

3. Hygiene (Leitziel 1.7)

1.1.7	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Kalb)		(Übertrag)
1.2.7	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Rind)		(Übertrag)
1.3.7	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Schwein)		(Übertrag)
1.4.5	Hygienisches Arbeiten (Platten)		(Übertrag)
2.1.10	Hygienisches Arbeiten (Fleischzubereitungen und -erzeugnisse)		(Übertrag)
2.2.4	Hygienisches Arbeiten (Verkaufsfertige Packungen)		(Übertrag)
2.3.6	Hygienisches Arbeiten (Aufschnitt)		(Übertrag)
2.4.6	Hygienisches Arbeiten (Pökelerzeugnisse)		(Übertrag)
2.5.5	Hygienisches Arbeiten (Bratwurst)		(Übertrag)
2.6.5	Hygienisches Arbeiten (Cervelas)		(Übertrag)
2.7.6	Hygienisches Arbeiten (Kochwurst 1)		(Übertrag)
2.8.6	Hygienisches Arbeiten (Kochwurst 2)		(Übertrag)
2.9.5	Hygienisches Arbeiten (Rohwurst 1)		(Übertrag)
2.10.5	Hygienisches Arbeiten (Rohwurst 2)		(Übertrag)

(nur 3 Wurstwaren werden bewertet) Summe | | | **max.** **55**

Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1 **Positionsnote** | | **→ S. 6**

Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewerbliche Verarbeitung

4.	Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Leitziele 1.8 und 1.10) Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Leitziel 1.9)			
1.1.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Kalb)		(Übertrag)	
1.2.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Rind)		(Übertrag)	
1.3.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Schw.)		(Übertrag)	
2.1.11	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Zub.+Erz.)		(Übertrag)	
2.3.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Aufschnitt)		(Übertrag)	
2.4.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Pökelerzeugnisse)		(Übertrag)	
2.5.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Bratwurst)		(Übertrag)	
2.6.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Cervelas)		(Übertrag)	
2.7.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Kochwurst 1)		(Übertrag)	
2.8.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Kochwurst 2)		(Übertrag)	
2.9.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Rohwurst 1)		(Übertrag)	
2.10.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Rohwurst 2)		(Übertrag)	
	Zwischensumme 1			**max. 45**
2.2.5	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Packungen)		(Übertrag)	
2.3.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Aufschnitt)		(Übertrag)	
2.4.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Pökelerzeugnisse)		(Übertrag)	
2.5.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Bratwurst)		(Übertrag)	
2.6.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Cervelas)		(Übertrag)	
2.7.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Kochwurst 1)		(Übertrag)	
2.8.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Kochwurst 2)		(Übertrag)	
2.9.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Rohwurst 1)		(Übertrag)	
2.10.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Rohwurst 2)		(Übertrag)	
	Zwischensumme 2			**max. 30**
(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)				
	Zwischensummen 1+2			**max. 75**
Positionsnote = erreichte Punkte / max. Punkte x 5 + 1	**Positionsnote → S. 6**			