



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

# Gewinnung

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

# 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

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: .....

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 (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* <input type="text"/>

**Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) / Settore di qualificazione Conoscenze 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, 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		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* <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		2		
b. Qualifikationsbereich Berufskennnisse / 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 Insegnamento di materie professionali specifiche		1		
				: 5 = 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

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: .....

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 (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		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* <input type="text"/>

**Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) / Settore di qualificazione Conoscenze 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, 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		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* <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		2		
b. Qualifikationsbereich Berufskennnisse / 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 Insegnamento di materie professionali specifiche		1		
				: 5 = 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

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 Gewinnung

Kandidat: Nr., Name, Vorname:

## 1. Basiskompetenzen

1.1	Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 7
1.2	Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 8
1.3	Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte	<input type="checkbox"/>	← S. 9
1.4	Herstellen eines feinen Bratwurstbräts	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.5	Herstellen eines Cervelasbrätes	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.6	Herstellen einer ersten Kochwurst	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.7	Herstellen einer zweiten Kochwurst	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.8	Herstellen eines ersten Rohwurstbrätes zum Rohessen	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.9	Herstellen eines zweiten Rohwurstbrätes zum Rohessen	<input type="checkbox"/>	← S. 10-15
1.10	Pökelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	← S. 16
1.11	Verpackung, Lagerung, Beschriftung, Berechnung	<input type="checkbox"/>	← S. 17

Summe  max. 350

(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)

**Positionsnote**

Positionsnote x 4 = Zwischensumme (ZS) 1

## 2. Schwerpunkt Gewinnung und Tierschutz

2.1	Kalb	<input type="checkbox"/>	← S. 18
2.2	Grossvieh	<input type="checkbox"/>	← S. 19
2.3	Schwein	<input type="checkbox"/>	← S. 20

Summe  max. 130

**Positionsnote**

Positionsnote x 3 = Zwischensumme (ZS) 2

3. **Hygiene (Positionsnote)** ZS3=  ← S. 21

4. **Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Positionsnote)** ZS4=  ← S. 22

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 Gewinnung**

**1 Basiskompetenzen (Richtziel 1.1.1)**

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

**1.1 Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbhälfte** Handelsklasse kg  
 Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen. Brustbein abgeschält. Ladendressur eines durch die Experten bezeichneten Stückes.

**Bemerkungen der Experten**

				Bemerkungen der Experten	
		Nummer	Bemerkung		
1.1.1	Schnittführung / Zerlegung / Standardisierung	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	x 3 =	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
1.1.2	Zustand der Fleischstücke	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	x 3 =	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
1.1.3	Sauberkeit der Knochen	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	x 1 =	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
1.1.4	Ladendressur eines Stückes	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	x 3 =	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
1.1.5	Benennung und Verwendung der Fleischstücke	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	x 1 =	<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
1.1.6	Hygienisches Arbeiten	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	→ S. 21		
1.1.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	→ S. 22		
Summe				<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
Zeitabzug				<span style="background-color: #cccccc; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
<b>Punkte</b>		→ S. 6		<span style="background-color: #92d050; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	
<b>max.</b>				<span style="background-color: #ffcc00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span> <b>55</b>	

Zeitvorgabe (ohne Dressur und Fachgespräch):

<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	bis 55 Min.	kein Abzug
<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	bis 60 Min.	2 Punkte
<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	bis 65 Min.	3 Punkte
<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	bis 70 Min.	4 Punkte
<span style="background-color: #ffff00; border: 1px solid black; width: 20px; height: 20px; display: inline-block;"></span>	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.











## Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung

### 1 Basiskompetenzen (Richtziel 1.1.3)

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

#### 1.7 Herstellen einer zweiten Kochwurst

Die Zutaten sind vorgekocht.

Die Experten berücksichtigen bei der Notensetzung auch das Arbeitstempo.

1.7.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.2	Herstellung / Beurteilung der Masse durch den Kandidaten	<input type="text"/>	x 3 =	<input type="text"/>
1.7.3	Einfüllen	<input type="text"/>	x 2 =	<input type="text"/>
1.7.4	Weiterverarbeitung	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.5	Verkaufsfertig machen / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
1.7.6	Hygienisches Arbeiten	<input type="text"/>	→	S. 21
1.7.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	<input type="text"/>	→	S. 22
1.7.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung	<input type="text"/>	→	S. 22

Summe

Punkte → S. 6

max. 40

#### Bemerkungen der Experten

Nummer Bemerkung

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

# Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung

## 1 Basiskompetenzen (Richtziel 1.1.3)

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

### 1.8 Herstellen eines ersten Rohwurstbrätes zum Rohessen

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

### Bemerkungen der Experten

			Nummer	Bemerkung
1.8.1	Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären	<input type="text"/> x 1 = <input type="text"/>		
1.8.2	Arbeit am Blitz/Scheffel / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten	<input type="text"/> x 3 = <input type="text"/>		
<p><b>Herstellen von 25 Paar à <input type="text"/> g oder 15 Stück à <input type="text"/> g einer regionalen Rohwurst zum Rohessen Bezeichnung:</b></p>				
1.8.3	Arbeit am Wurstfüller	<input type="text"/> x 3 = <input type="text"/>		
1.8.4	Weiterverarbeitung der Würste / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten	<input type="text"/> x 1 = <input type="text"/>		
1.8.5	Hygienisches Arbeiten	<input type="text"/> → S. 21		
1.8.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz	<input type="text"/> → S. 22		
1.8.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung	<input type="text"/> → S. 22		
	Summe	<input type="text"/>		
	Zeitabzug	<input type="text"/>		
	<b>Punkte</b> → S. 6	<input type="text"/>		
		<b>max. 40</b>		

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

<input type="text"/>	bis 12 Min.	kein Abzug
<input type="text"/>	bis 13 Min.	2 Punkte
<input type="text"/>	bis 14 Min.	3 Punkte
<input type="text"/>	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.







## Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung

### 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

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

Richtzeit: 20 Minuten

Nummer | Bemerkung

		Nummer	Bemerkung
<b>Frischfleisch:</b>			
1.11.1	Offenes Frischfleisch		
1.11.2	Verpacktes Frischfleisch		
1.11.3	Fleischqualitätsabweichungen und Probleme (DFD/PSE)		
1.11.4	Nebenprodukte		
<b>Gefrorenes Fleisch:</b>			
1.11.5	Verarbeitungsfleisch		
1.11.6	Bankfleisch		
<b>Fleischerzeugnisse:</b>			
1.11.7	Brüh-, Koch- und Rohwürste		
1.11.8	Roh- und Kochpökelfleisch		
<b>Warenannahme:</b>			
1.11.9	Kontrollpunkte		
<b>Berechnung:</b>			
1.11.10	Berechnung der Knochenanteile eines Stückes eines ausgebeinten Tieres		
	Summe		
	<b>Punkte</b>	→ S. 6	
		<b>max. 50</b>	

## Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung

### 2 Schwerpunkt Gewinnung und Tierschutz (Leitziel 1.2)

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

- 2.1 Tier 1 Handelsklasse**             
**(Kalb; Schlachtgewicht**            **kg)**  
 Vorbereitung, Betäubung, Schlachtung, Nebenprodukte, Gewichtsvorgabe und Einschätzung laut CH-TAX. Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug bis das Tier waagfertig ist.

#### Bemerkungen der Experten

2.1.1	Handelsklasse bestimmen (SG / LG)		x 1 =	
2.1.2	Zutrieb zur Betäubungsstelle, Betäubung und Blutentzug		x 1 =	
2.1.3	Enthäuten		x 2 =	
2.1.4	Aufschlossen und Ausnehmen		x 2 =	
2.1.5	Halbieren und waagfertig machen		x 2 =	
2.1.6	Hygienisches Arbeiten		→	S. 21
2.1.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→	S. 22
2.1.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→	S. 22
	Summe			
	Zeitabzug			
	<b>Punkte</b>		→	<b>S. 6</b>
				<b>max. 40</b>

Nummer    Bemerkung

Zeitvorgabe:

(Hautabroller: Abzüge je 10 Min.)

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



## Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung

### 2 Schwerpunkt Gewinnung und Tierschutz (Leitziel 1.2)

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

#### 2.3 Tier 3 (Schwein; Schlachtgewicht kg)

Vorbereitung, Betäubung, Schlachtung, Nebenprodukte laut Schlachtgewichtsverordnung SGV. Zeitmessung nach erfolgtem Blutentzug bis das Tier waagfertig ist.

#### Bemerkungen der Experten

		Nummer	Bemerkung
2.3.1	Zutrieb zur Betäubungsstelle, Betäubung und Blutentzug		
2.3.2	Brühen und Rasieren		
2.3.3	Aufschlossen - Ausnehmen und Aufbrusten		
2.3.4	Halbieren und waagfertig machen		
2.3.5	Qualität bestimmen		
2.3.6	Hygienisches Arbeiten		
2.3.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		
2.3.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		
Summe			
Zeitabzug			
<b>Punkte</b> → S. 6			
			<b>max. 40</b>

Zeitvorgabe für 2.3.2 - 2.3.4:

<input type="text" value=""/>	bis 25 Min.	kein Abzug
<input type="text" value=""/>	bis 28 Min.	2 Punkte
<input type="text" value=""/>	bis 31 Min.	3 Punkte
<input type="text" value=""/>	bis 34 Min.	4 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.

**Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung**

**3. Hygiene (Leitziel 1.7)**

1.1.6	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Kalb)		(Übertrag)
1.2.6	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Rind)		(Übertrag)
1.3.6	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen Schwein)		(Übertrag)
1.4.5	Hygienisches Arbeiten (Bratwurst)		(Übertrag)
1.5.5	Hygienisches Arbeiten (Cervelas)		(Übertrag)
1.6.6	Hygienisches Arbeiten (Kochwurst 1)		(Übertrag)
1.7.6	Hygienisches Arbeiten (Kochwurst 2)		(Übertrag)
1.8.5	Hygienisches Arbeiten (Rohwurst 1)		(Übertrag)
1.9.5	Hygienisches Arbeiten (Rohwurst 2)		(Übertrag)
1.10.6	Hygienisches Arbeiten (Pökelerzeugnis)		(Übertrag)
2.1.6	Hygienisches Arbeiten (Schlachten Kalb)		(Übertrag)
2.2.7	Hygienisches Arbeiten (Schlachten Grossvieh)		(Übertrag)
2.3.6	Hygienisches Arbeiten (Schlachten Schwein)		(Übertrag)

(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)

Summe

**max. Punkte**

**50**

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

Positionsnote =

→ S. 6

**Fleischfachmann / Fleischfachfrau Gewinnung**

**4. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Leitziele 1.8 und 1.10) Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Leitziel 1.9)**

1.1.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Kalb)		(Übertrag)
1.2.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Rind)		(Übertrag)
1.3.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Ausbeinen Schwein)		(Übertrag)
1.4.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Bratwurst)		(Übertrag)
1.5.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Cervelas)		(Übertrag)
1.6.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Kochwurst 1)		(Übertrag)
1.7.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Kochwurst 2)		(Übertrag)
1.8.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Rohwurst 1)		(Übertrag)
1.9.6	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Rohwurst 2)		(Übertrag)
1.10.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Pökelerzeugnis)		(Übertrag)
2.1.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Schlachten Kalb)		(Übertrag)
2.2.8	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Schlachten Grossvieh)		(Übertrag)
2.3.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Schlachten Schwein)		(Übertrag)

Zwischensumme 1

1.4.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Bratwurst)		(Übertrag)
1.5.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Cervelas)		(Übertrag)
1.6.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Kochwurst 1)		(Übertrag)
1.7.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Kochwurst 2)		(Übertrag)
1.8.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Rohwurst 1)		(Übertrag)
1.9.7	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Rohwurst 2)		(Übertrag)
1.10.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Pökelerzeugnis)		(Übertrag)
2.1.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Schlachten Kalb)		(Übertrag)
2.2.9	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Schlachten Grossvieh)		(Übertrag)
2.3.8	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung (Schlachten Schwein)		(Übertrag)

(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)

Zwischensumme 2

Zwischensummen 1 + 2

**max. Punkte 85**

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

Positionsnote =

→ S. 6