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

Veredelung

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.

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		**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

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/ 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

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 Veredelung

Kandidat: Nr., Name, Vorname:

1.	**Basiskompetenzen**			
1.1	Schlachttierkörper zerlegen / ausbeinen / dressieren		←	S. 7
1.2	Platten mit Fleisch und Fleischerzeugnissen		←	S. 8-9
1.3	Lagern		←	S. 10
1.4	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 1		←	S. 11-12
	Summe			**max. 270**
	Positionsnote			
	Positionsnote x 4 = Zwischensumme (ZS) 1			

2.	**Schwerpunkt Veredelung**			
2.1	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2		←	S. 13
2.2	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 3		←	S. 14
2.3	Verkaufsfertige Packungen		←	S. 15
2.4	Traiteur		←	S. 16-17
2.5	Verkauf		←	S. 18
	Summe			**max. 205**
	Positionsnote			
	Positionsnote x 3 = Zwischensumme (ZS)			

3.	**Hygiene (Positionsnote)**	ZS3=	←	S. 19
4.	**Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Positionsnot**	ZS4=	←	S. 20
	Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien (Positionsnote)			

Summe Zwischensumme 1 + 2 + 3 + 4

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

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

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 Schlachttierkörper zerlegen / ausbeinen / dressieren

Ein **Schweinskarree** mit oder ohne Huft zerlegen, ausbeinen und ladenfertig dressieren.
Hals und Nierstück je vier Rippen.
Ein **Schweinsstotzen** mit oder ohne Huft ausbeinen, zerlegen und ladenfertig dressieren.
Die Huft muss entweder am Karree oder am Stotze sein.

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		x 3 =	
1.1.5	Benennung und Verwendung der Fleischstücke (Fachgespräch)		x 1 =	
1.1.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 19	
1.1.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 20	
1.1.8	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 20	
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte	**→ S. 6**		
			max.	**55**

Zeitvorgabe (ohne Fachgespräch):

	bis 60 Min.	kein Abzug
	bis 63 Min.	2 Punkt
	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

1.2 Platten mit Fleisch und Fleischerzeugnissen

für je mindestens 4 Personen. Das Schneiden von Fleisch etc. darf nicht delegiert werden.

Bemerkungen der Experten

					Nummer	Bemerkung
	Eine gemischte kalte Platte:					
1.2.1	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =			
1.2.2	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =			
1.2.3	Beurteilung der Platte durch den Kandidaten, Fachgespräch		x 1 =			
1.2.4	Berechnung des Preises		x 1 =			
	Eine Grill- oder Tischgrillplatte:					
1.2.5	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =			
1.2.6	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =			
1.2.7	Beurteilung der Platte durch den Kandidaten, Fachgespräch		x 1 =			
1.2.8	Berechnung des Preises		x 1 =			
	Eine Fleischfondueplatte:					
1.2.9	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =			
1.2.10	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =			
1.2.11	Beurteilung der Platte durch den Kandidaten, Fachgespräch		x 1 =			
1.2.12	Berechnung des Preises		x 1 =			
	Eine Aktionsplatte mit Fleisch inkl. Beschriftung:					
1.2.13	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =			
1.2.14	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =			
1.2.15	Beurteilung der Platte durch den Kandidaten, Fachgespräch		x 1 =			

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Fortsetzung der vorangehenden Seite

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

Eine Aktionsplatte mit Fleischerzeugnissen:

1.2.16	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
1.2.17	Herrichtung und Legetechnik		x 2 =	
1.2.18	Beurteilung der Platte durch den Kand., Fachgespräch		x 1 =	
1.2.19	Hygienisches Arbeiten		→ S. 19	
1.2.20	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 19	

Summe		
Zeitabzug		
Punkte	**→ S. 6**	
		max. 115

Zeitvorgabe (ohne Preisberechnung und Beurteilung):

	bis 90 Min.	kein Abzug
	bis 93 Min.	2 Punkte
	bis 96 Min.	5 Punkte
	bis 99 Min.	8 Punkte
	bis 102 Min.	11 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 (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

1.3 Verpackung, Lagerung, Beschriftung und Deklaration (Fachgespräch)

Richtzeit: 20 Minuten

	Frischfleisch:			
1.3.1	Offenes Frischfleisch		x 1 =	
1.3.2	Verpacktes Frischfleisch		x 1 =	
1.3.3	Geflügel und Fisch		x 1 =	
1.3.4	Fleischqualitätsabw. und Probleme (DFD/PSE)		x 1 =	
1.3.5	Nebenprodukte		x 1 =	
	Gefrorenes Fleisch:			
1.3.6	Verarbeitungsfleisch		x 1 =	
1.3.7	Bankfleisch		x 1 =	
	Fleischerzeugnisse:			
1.3.8	Brüh-, Koch- und Rohwürste		x 1 =	
1.3.9	Roh- und Kochpökelwaren		x 1 =	
1.3.10	Traiteurartikel		x 1 =	
	Warenannahme:			
1.3.11	Kontrollpunkte		x 1 =	
		Summe		
		Punkte	**→ S. 6**	
				max. 55

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 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 1

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

1.4.1	**Spiessli** (Vorbereitet: Fleischstücke dressiert am Stück, Speck geschnitten, Chipolatas u.a. Beigaben)		x 1 =	
1.4.2	**Cordons bleus** (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Paniermehl, Eimasse, Schinken, Käse)		x 1 =	
1.4.3	**Fleischvögel** (Vorbereitet: Fleisch am Stück, Brät, Speck oder Schinken geschnitten)		x 1 =	
1.4.4	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	
1.4.5	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	
1.4.6	Artikel nach freier Wahl des Kandidaten:		x 1 =	
	Berechnung von 2 hergestellten Artikeln (von den Experten zu bezeichnen):			
1.4.7			x 1 =	
1.4.8			x 1 =	
1.4.9	Kunden-/Kochberatung zu den hergestellten Artikeln		x 1 =	

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Fortsetzung der vorangehenden Seite

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

1.4.10	Hygienisches Arbeiten		→	S. 19
1.4.11	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→	S. 20
1.4.12	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung		→	S. 20
	Summe			
	Zeitabzug			
	Punkte		**→ S. 6**	
				max. 45

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

	bis 60 Min.	kein Abzug
	bis 62 Min.	2 Punkt
	bis 64 Min.	3 Punkte
	bis 66 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 Veredelung (Richtziel 1.5.3)

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

2.1 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2

Herstellen von weiteren 5 küchenfertigen Artikeln / Tagesplatten nach freier Wahl, zusätzlich zu den zuvor hergestellten Artikeln (je 6 Stück; maximal 1 Fertigpfanne).
Vorbereitung: Fleisch am Stück
Richtzeit: 30 Minuten

2.1.1	Küchenfertiger Artikel / Tagesplatte:		x 1 =	
2.1.2	Küchenfertiger Artikel / Tagesplatte:		x 1 =	
2.1.3	Küchenfertiger Artikel / Tagesplatte:		x 1 =	
2.1.4	Küchenfertiger Artikel / Tagesplatte:		x 1 =	
2.1.5	Küchenfertiger Artikel / Tagesplatte:		x 1 =	
2.1.6	Präsentation und Beschriftung der Artikel		x 1 =	
2.1.7	Kunden-/Kochberatung zu den hergestellten Artikeln		x 1 =	
2.1.8	Hygienisches Arbeiten		→ S. 19	
2.1.9	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 20	
2.1.10	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 20	
	Summe			
	Punkte	**→ S. 6**		
			max.	**35**

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Veredelung (Richtziel 1.5.3)

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

2.2 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 3

Herstellen von 2 pfannen- oder tischfertigen Artikeln (je 6 Stück; keine Fertigpfannen) sowie 2 Braten (1 gespickt, 1 von Hand gerollt) nach freier Wahl, zusätzlich zu den zuvor hergestellten Artikeln.
Richtzeit: 40 Minuten

2.2.1	Pfannen- oder tischfertiger Artikel:		x 1 =	
2.2.2	Pfannen- oder tischfertiger Artikel:		x 1 =	
2.2.3	gespickter Braten:		x 1 =	
2.2.4	gerollter Braten:		x 1 =	
2.2.5	Kunden-/Kochberatung zu den hergestellten Artikeln		x 1 =	
2.2.6	Hygienisches Arbeiten		→ S. 19	
2.2.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz		→ S. 20	
2.2.8	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 20	
	Summe			
	Punkte	**→ S. 6**		
			max.	**25**

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Veredelung (Richtziel 1.5.7)

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

2.3 Verkaufsfertige Packungen

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

2.3.1	Herstellung und Präsentation		x 1 =	
2.3.2	Verpackung und Mengenauswahl		x 1 =	
2.3.3	Beschriftung und Deklaration nach Vorschrift		x 1 =	
2.3.4	Hygienisches Arbeiten		→ S. 19	
2.3.5	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→ S. 19	
	Summe			
	Punkte	**→ S. 6**		
			max.	**15**

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

2 Schwerpunkt Veredelung (Richtziel 1.5.2)

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

2.4 Traiteur: Herstellung von Teigartikeln, Braten und Sulzartikeln

	6 Stück Schinkenrollen (Vorbereitung: Sulz)			
2.4.1	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
2.4.2	Herrichtung		x 2 =	
2.4.3	Beurteilung durch den Kandidaten		x 1 =	
	2 kalte Braten (inkl. dressieren und würzen)			
2.4.4	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
2.4.5	Herrichtung		x 2 =	
2.4.6	Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten		x 1 =	
	1 Schweinsfilet im Teig (Vorbereitung: Farce und Teig)			
2.4.7	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
2.4.8	Herrichtung		x 2 =	
2.4.9	Beurteilung des ofenfertigen Produktes durch Kand.		x 1 =	
2.4.10	Weiterverarbeitung theoretisch		x 1 =	
	1 Teigartikel (6 Stück) (Vorbereitung: Mischung und Teig)			
2.4.11	Vorbereitete Zutaten - Mise en place		x 1 =	
2.4.12	Herrichtung		x 2 =	
2.4.13	Beurteilung der Endprodukte (gebacken) durch Kand.		x 1 =	

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

Fortsetzung der vorangehenden Seite

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

2.4.14	Hygienisches Arbeiten		→	S. 19
2.4.15	Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung		→	S. 20

Summe		
Zeitabzug		
Punkte	**→ S. 6**	
		max. 85

Zeitvorgabe (ohne Beurteilung der Produkte):

	bis 75 Min.	kein Abzug
	bis 77 Min.	2 Punkte Abzug
	bis 79 Min.	4 Punkte Abzug
	bis 81 Min.	6 Punkte Abzug
	bis 83 Min.	8 Punkte Abzug

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 Veredelung (Richtziele 1.5.5 und 1.5.6)

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

2.5 Verkauf

Mindestens 4 Fallbeispiele
Richtzeit: 120 Minuten

Tagesbuffet über gesamtes Angebot mitgestalten durch:

2.5.1	Zuvor hergestellte Tages- und Aktionsplatten		x 1 =	
2.5.2	Gestalten von Aktions-/Verkaufspunkt. Vorgabe durch Experten		x 1 =	

Verkaufsgespräche und Menügestaltung nach Angaben der Experten

2.5.3	(Telefonische) Bestellung entgegennehmen		x 1 =	
2.5.4	Kundenbeanstandung behandeln		x 1 =	
2.5.5	Menügestaltung		x 1 =	
2.5.6	Kochberatung		x 1 =	
2.5.7	Gesprächsführung		x 1 =	
2.5.8	Verkaufsabwicklung		x 1 =	
2.5.9	Zusatzverkauf		x 1 =	

Summe

Punkte → **S. 6**

max. 45

Bemerkungen der Experten

Nummer	Bemerkung

Fleischfachmann / Fleischfachfrau Veredelung

3. Hygiene (Leitziel 1.7)

1.1.6	Hygienisches Arbeiten (Ausbeinen)		(Übertrag)
1.2.19	Hygienisches Arbeiten (Platten)		(Übertrag)
1.4.10	Hygienisches Arbeiten (Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 1)		(Übertrag)
2.1.8	Hygienisches Arbeiten (Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2)		(Übertrag)
2.2.6	Hygienisches Arbeiten (Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 3)		(Übertrag)
2.3.4	Hygienisches Arbeiten (Verkaufsfertige Packungen)		(Übertrag)
2.4.13	Hygienisches Arbeiten (Traiteur)		(Übertrag)

Summe

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

Positionsnote =

max. Punkte 35

→ **S. 6**

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)		(Übertrag)
1.4.11	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Zub. 1)		(Übertrag)
2.1.9	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Zub. 2)		(Übertrag)
2.2.7	Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Zub. 3)		(Übertrag)
	Zwischensumme 1		
1.1.8	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Ausbeinen)		(Übertrag)
1.2.20	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Platten)		(Übertrag)
1.4.12	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Zub.+Erz. 1)		(Übertrag)
2.1.10	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Zub.+Erz. 2)		(Übertrag)
2.2.8	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Zub.+Erz. 3)		(Übertrag)
2.3.5	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Packungen)		(Übertrag)
2.4.14	Maschinen/Utensilien: Handling, Einsatz, Wartung (Traiteur)		(Übertrag)
	Zwischensumme 2		
	Zwischensummen 1 + 2		

max. Punkte 55

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

Positionsnote =

→ **S. 6**