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 V2**

**Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ**

# Industrielle 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.
Der Kandidat absolviert entweder die Unterposition "Konserven" oder die Unterposition "Lebensmittelsicherheit"

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<br>Positionsnoten / Notes position /Note posizione | | **4** | | |
| 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 | | **3** | | |
| 3. | Hygiene / Hygiène / Igiene<br>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 /<br>Installations, machines, appareils et ustensiles /<br>Impianti, macchine, attrezzi e utensili<br>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 /<br>Installations, machines, appareils et ustensiles /<br>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 mention

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

**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<br>Positionsnoten / Notes position /Note posizione | | **4** | | |
| 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 | | **3** | | |
| 3. | Hygiene / Hygiène / Igiene<br>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 /<br>Installations, machines, appareils et ustensiles /<br>Impianti, macchine, attrezzi e utensili | | **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 | | **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

..... .....

**Fleischfachmann / Fleischfachfrau Industrielle Verarbeitung**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 | Lagern | | ← S. 10 |
| | Summe | | **max. 230** |
| | **Positionsnote** = | | |
| | Positionsnote x 4 = Zwischensumme (ZS) 1 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2.** | **Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung** | | |
| 2.1 | Verkaufsfertige Packungen | | ← S. 11 |
| 2.2 | Konserven | | ← S. 12 |
| 2.3 | Management Lebensmittelsicherheit | | ← S. 13 |
| 2.4 | Pökelerzeugnisse | | ← S. 14 |
| 2.5 | Bratwurst | | ← S. 15-20 |
| 2.6 | Cervelas | | ← S. 15-20 |
| 2.7 | Wursterei 1 | | ← S. 15-20 |
| 2.8 | Wursterei 2 | | ← S. 15-20 |
| 2.9 | Wursterei 3 | | ← S. 15-20 |
| 2.10 | Wursterei 4 | | ← S. 15-20 |
| 2.11 | Aufschnitt | | ← S. 21 |
| | Summe | | **max. 225** |
| | **Positionsnote** = | | |
| | Positionsnote x 3 = Zwischensumme 2 | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **3.** | **Hygiene (Positionsnote)** | ZS3= | ← S. 22 |
| **4.** | **Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Positionsnote)** | | |
| | **Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien** | ZS4= | ← S. 23 |

Summe Zwischensummen 1 + 2 + 3 + 4

**Summe Zwischensummen 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

**Handelsklasse**

### 1.1 Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbshälfte **kg**

Nierstück 3 Rippen, Hals 4 Rippen. Brustbein abgeschält. Grobdressur eines Stückes nach Vorgabe der Experten. Die Knochenhaut muss nur bei Röhrenknochen und platten Knochen unverletzt am Fleisch bleiben.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Grobdressur eines Stückes | | x 3 = | |
| 1.1.5 | Qualitätsbest./ Verw. der Fleischstücke (Fachgespräch) | | x 1 = | |
| 1.1.6 | Standardisierung | | x 1 = | |
| 1.1.7 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 1.1.8 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Zeitabzug | | | |
| | **Punkte** | → **S. 6** | | |
| | | | **max.** | **60** |

Zeitvorgabe (ohne Dressur):

| | | |
|---|---|---|
| | bis 55 Min. | kein Abzug |
| | bis 60 Min. | 3 Punkt Abzug |
| | bis 65 Min. | 4 Punkte Abzug |
| | bis 70 Min. | 5 Punkte Abzug |
| | bis 75 Min. | 6 Punkte Abzug |

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 kg

Auslösen der Rinderschulter, Zerlegen des HV in Stotzen, Nierstück (und freiwillig: Lempen). 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. Die Experten unterstreichen die auszubeinenden Stücke. Grobdressur eines Stückes nach Vorgabe der Experten. Die Knochenhaut muss nur bei Röhrenknochen und platten Knochen unverletzt am Fleisch bleiben.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Grobressur eines Stückes | | x 3 = | |
| 1.2.5 | Qualitätsbest./ Verw. der Fleischstücke (Fachgespräch) | | x 1 = | |
| 1.2.6 | Standardisierung der Anschnitte | | x 1 = | |
| 1.2.7 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 1.2.8 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Zeitabzug | | | |
| | **Punkte** | **→ S. 6** | | |
| | | | **max.** | **60** |

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |

Zeitvorgabe (ohne Ladendressur):

| | | |
|---|---|---|
| | bis 60 Min. | kein Abzug |
| | bis 65 Min. | 3 Punkt Abzug |
| | bis 70 Min. | 4 Punkte Abzug |
| | bis 75 Min. | 5 Punkte Abzug |
| | bis 80 Min. | 6 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.

## 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. Grobdressur eines Stückes nach Vorgabe der Experten. Die Knochenhaut muss nur bei Röhrenknochen und platten Knochen unverletzt am Fleisch bleiben.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Grobdressur eines Stückes | | x 3 = | |
| 1.3.5 | Qualitätsbest. / Verw. der Fleischstücke (Fachgespräch) | | x 1 = | |
| 1.3.6 | Standardisierung der Anschnitte | | x 1 = | |
| 1.3.7 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 1.3.8 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Zeitabzug | | | |
| | **Punkte** | **→ S. 6** | | |
| | | | **max.** | **60** |

Zeitvorgabe (ohne Dressur):

| | | |
|---|---|---|
| | bis 60 Min. | kein Abzug |
| | bis 63 Min. | 3 Punkt Abzug |
| | bis 66 Min. | 4 Punkte Abzug |
| | bis 69 Min. | 5 Punkte Abzug |
| | bis 72 Min. | 6 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 |
|---|---|
| | |

## 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

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

Richtzeit: 20 Minuten

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Frischfleisch:** | | | |
| 1.4.1 | Offenes Frischfleisch | | x 1 = | |
| 1.4.2 | Verpacktes Frischfleisch | | x 1 = | |
| 1.4.3 | Fleischqualitätsabweichungen und Probleme (DFD/PSE) | | x 1 = | |
| 1.4.4 | Nebenprodukte | | x 1 = | |
| | **Gefrorenes Fleisch:** | | | |
| 1.4.5 | Verarbeitungsfleisch | | x 1 = | |
| 1.4.6 | Bankfleisch | | x 1 = | |
| | **Fleischerzeugnisse:** | | | |
| 1.4.7 | Brüh-, Koch- und Rohwürste | | x 1 = | |
| 1.4.8 | Roh- und Kochpökelwaren | | x 1 = | |
| | **Warenannahme:** | | | |
| 1.4.9 | Kontrollpunkte | | x 1 = | |
| | **Berechnung:** | | | |
| 1.4.10 | Berechnung der Knochenanteile eines Stückes eines ausgebeinten Tieres | | x 1 = | |
| | Summe | | | |
| | **Punkte** | **→ S. 6** | | |
| | | | **max.** | **50** |

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

## 2 Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.5)

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

### 2.1 Verkaufsfertige Packungen

Herstellen von je 2 verpackten Artikeln: Stückwürste (einzeln oder paarweise), Aufschnitt, Rohwurst an entsprechenden industriellen Verpackungsanlagen mit Einstellung der produktbezogenen Schutzatmosphähren. (Artikel müssen selber geschnitten werden)
Richtzeit: 20 Minuten

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.1.1 | Herstellung und Präsentation | | x 1 = | |
| 2.1.2 | Verpackung und Mengenauswahl | | x 1 = | |
| 2.1.3 | Beschriftung und Deklaration nach Vorschrift | | x 1 = | |
| 2.1.4 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.1.5 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.1.6 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Punkte | → **S. 6** | | |
| | | | **max.** | **15** |

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |

## 2 Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung (Richtziele 1.4.1 und 1.4.6)

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

### 2.2 Herstellen einer Konserve

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.2.1 | Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären | | x 1 = | |
| 2.2.2 | Arbeit am Blitz / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten | | x 3 = | |
| | **Herstellen von Dosenkonserven à** | | **g** | |
| 2.2.3 | Arbeit am industriellen Wurstfüller mit entsprechender Vorrichtung | | x 3 = | |
| 2.2.4 | Weiterverarbeitung der Konserven (erklären Stand- u.Rotationsautoklav) / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten | | x 1 = | |
| 2.2.5 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.2.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.2.7 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Zeitabzug | | | |
| | **Punkte** | **→ S. 6** | | |
| | | | **max.** | **40** |

Zeitvorgabe:

| | | |
|---|---|---|
| | bis 7 Min. | kein Abzug |
| | bis 8 Min. | 1 Punkt |
| | bis 9 Min. | 2 Punkte |
| | bis 10 Min. | 3 Punkte |

**Der Kandidat absolviert entweder die Unterposition "Konserven" oder die Unterposition "Lebensmittelsicherheit"**

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |

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

## 2 Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.6)

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

### 2.3 Management der Lebensmittelsicherheit

Richtzeit 75 Minuten

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.3.1 | Management der Lebensmittelsicherheit erklären, HACCP als Werkzeug einsetzen (wichtigste Normen, Ziele des Lebensmittelsicherheits-Managements) | | x 1 = | |
| 2.3.2 | Die verschiedenen chemischen, biologischen und physikalischen Gefahren, die bei einem Kontrollrundgang im Betrieb angetroffen werden können, bestimmen und erklären | | x 1 = | |
| 2.3.3 | Oberflächen- und Rohstoffproben nehmen. Resultate lesen und interpretieren | | x 1 = | |
| 2.3.4 | Kontrolle der CCP, nötigenfalls einleiten der notwendigen Massnahmen | | x 1 = | |
| | | | Zwischensumme Summe | |
| | | | **Zwischensumme x 2 = Summe** | |
| | | | **Punkte** | **→ S. 6** |
| | | | **max.** | **40** |

**Der Kandidat absolviert entweder die Unterposition "Konserven" oder die Unterposition "Lebensmittelsicherheit"**

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

## 2 Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.3)

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

Der Kandidat produziert einen von sich ausgewählten Koch- oder Rohpökelwarenauftrag.
Richtzeit: 60 Minuten

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.4.1 | Herst. von Spritzlake od. Trockensalzmischung n. Rezept | | x 1 = | |
| 2.4.2 | Organisation Rohmatieral theoretisch | | x 1 = | |
| 2.4.3 | Salzen und würzen | | x 1 = | |
| 2.4.4 | Weiterverarbeitung theoretisch (Tumbler, Massieren, ev. Räuchern, Kochen etc. bzw. Umröte- und Reifeprozesse) bis zur Auslieferung | | x 1 = | |
| 2.4.5 | Beurteilung eines Parallelproduktes durch den Kandidaten | | x 1 = | |
| 2.4.6 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.4.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.4.8 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | **Punkte** | **→ S. 6** | | |
| | | | **max.** | **25** |

**Bemerkungen der Experten**

| Nummer | Bemerkung |
|---|---|
| | |

## 2 Schwerpunkt Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.1)

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

### 2.5 Herstellen eines feinen Bratwurstbrätes

Brät in industriellen 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 / erklären der 3 klassischen Brätverfahren | | x 3 = | |
| | **Herstellen von 120 Stück Bratwürsten à** | | **g** | |
| 2.5.3 | Arbeit am industriellen Wurstfüller mit entsprechender Aufhängervorrichtung | | x 3 = | |
| 2.5.4 | Weiterverarbeitung der Würste (Sinn & Zweck Nachpasteurisation) / Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten | | x 1 = | |
| 2.5.5 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.5.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.5.7 | Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung | | → S. 23 | |
| | Summe | | | |
| | Zeitabzug | | | |
| | **Punkte** | → **S. 6** | | |
| | | | **max.** | **40** |

Zeitvorgabe:

| | | |
|---|---|---|
| | bis 7 Min. | kein Abzug |
| | bis 8 Min. | 2 Punkt |
| | 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 Industrielle 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 indudtriellen 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 | | x 3 = | |
| | **Herstellen von 120 Stück Cervelas à** | | **g** | (TA 60 Stück) |
| 2.6.3 | Arbeit am industriellen Wurstfüller | | x 3 = | |
| 2.6.4 | Weiterverarbeitung der Würste (erklären Rauch- und Kochprozesse sowie Bedienung Rauch-/Kochanlagen). Beurteilung des Endproduktes durch den Kandidaten (Grundlagen Sensorik) | | x 1 = | |
| 2.6.5 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.6.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.6.7 | Maschinen: Handling, Einsatz, Wartung | | → S. 23 | |
| | | Summe | | |
| | | Zeitabzug | | |
| | | **Punkte** | **→ S. 6** | |
| | | | | **max. 40** |

Zeitvorgabe:

| | | |
|---|---|---|
| | bis 9 Min. | kein Abzug |
| | bis 11 Min. | 2 Punkt |
| | 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 Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.1)

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. 22 | |
| 2.7.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.7.8 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | 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 Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.1)

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. 22 | |
| 2.8.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.8.8 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | 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 Industrielle 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

Brät in industriellen 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 (erklären Kutterverfahren) /Scheffel / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten | | x 3 = | |
| | **Herstellen von 100 Paar à g oder 50 Stück à g einer regionalen Rohwurst Bezeichnung:** | | | |
| 2.9.3 | Arbeit am industriellen Wurstfüller | | x 3 = | |
| 2.9.4 | Erlären Reifeprozess bis zum Endprodukt (Chemische Vorgänge, Umrötung, Säuerung, Edelschimmel, Trocknen), Beurt. des Endproduktes durch den Kand. | | x 1 = | |
| 2.9.5 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.9.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.9.7 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | | Summe | | |
| | | Zeitabzug | | |
| | | **Punkte** | **→ S. 6** | |
| | | | | **max. 40** |

Zeitvorgabe

| | | |
|---|---|---|
| | bis 20 Min. | kein Abzug |
| | bis 23 Min. | 1 Punkt |
| | bis 26 Min. | 2 Punkte |
| | bis 29 Min. | 3 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 Industrielle 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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.10.1 | Vorbereitung von Rohmaterial - Mise en place (Rohmaterial abgewogen) erklären | | x 1 = | |
| 2.10.2 | Arbeit am Blitz (erklären Kutterverfahren) /Scheffel / Beurteilung des Brätes durch den Kandidaten | | x 3 = | |
| | **Herstellen von 100 Paar à g oder 50 Stück à g einer regionalen Rohwurst Bezeichnung:** | | | |
| 2.10.3 | Arbeit am industriellen Wurstfüller | | x 3 = | |
| 2.10.4 | Erlären Reifeprozess bis zum Endprodukt (Chemische Vorgänge, Umrötung, Säuerung, Edelschimmel, Trocknen), Beurt. des Endproduktes durch den Kand. | | x 1 = | |
| 2.10.5 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.10.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.10.7 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | | Summe | | |
| | | Zeitabzug | | |
| | | **Punkte** | **→ S. 6** | |
| | | | | **max. 40** |

Zeitvorgabe

| | | |
|---|---|---|
| | bis 20 Min. | kein Abzug |
| | bis 23 Min. | 1 Punkt |
| | bis 26 Min. | 2 Punkte |
| | bis 29 Min. | 3 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 Industrielle Verarbeitung (Richtziel 1.4.1)

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

### 2.11 Herstellen von 6 Aufschnittsorten. Herstellung von 10 Stückwürsten

Grundbrät und Einlagen dürfen vorbereitet sein.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2.11.1 | Herstellung des Aufschnittes im Darm (Teil 1) | | x 1 = | |
| 2.11.2 | Herstellung des Aufschnittes im Darm (Teil 2) | | x 1 = | |
| 2.11.3 | Herstellung der Stückwürste | | x 1 = | |
| 2.11.4 | Räuchern, Kochen, Abkühlen / Dekorieren | | x 1 = | |
| 2.11.5 | Beurteilung der Endprodukte durch den Kandidaten | | x 1 = | |
| 2.11.6 | Hygienisches Arbeiten | | → S. 22 | |
| 2.11.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz | | → S. 23 | |
| 2.11.8 | Maschinen: Handling, Einsatz | | → S. 23 | |
| | 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 |
|---|---|
| | |

## 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) |
| 2.1.4 | Hygienisches Arbeiten (Verkaufsfertige Packungen) | | (Übertrag) |
| 2.2.5 | Hygienisches Arbeiten (Konserve) | | (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 (Wursterei 1) | | (Übertrag) |
| 2.8.6 | Hygienisches Arbeiten (Wursterei 2) | | (Übertrag) |
| 2.9.5 | Hygienisches Arbeiten (Wursterei 3) | | (Übertrag) |
| 2.10.5 | Hygienisches Arbeiten (Wursterei 4) | | (Übertrag) |
| 2.11.6 | Hygienisches Arbeiten (Aufschnitt) | | (Übertrag) |
| | Summe | | |
| | **Positionsnote** | **→ S. 6** | |

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

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

(nur 3 Wurstwaren werden bewertet)

| **4.** | **Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz (Leitziele 1.8 und 1.10)**<br>**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 Schwein) | | (Übertrag) |
| 2.1.5 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Verkaufsfertige Packungen) | | (Übertrag) |
| 2.2.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Herstellen einer Konserve) | | (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 (Wursterei 1) | | (Übertrag) |
| 2.8.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Wursterei 2) | | (Übertrag) |
| 2.9.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Wursterei 3) | | (Übertrag) |
| 2.10.6 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Wursterei 4) | | (Übertrag) |
| 2.11.7 | Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz (Aufschnitt) | | (Übertrag) |
| | Zwischensumme 1 | | |
| | (nur 3 Wurstwaren werden bewertet) | | |
| 2.1.6 | Maschinen: Handling, Einsatz (Verkaufsfertige Packungen) | | (Übertrag) |
| 2.2.7 | Maschinen: Handling, Einsatz (Konserve) | | (Übertrag) |
| 2.4.8 | Maschinen: Handling, Einsatz (Pökelerzeugnisse) | | (Übertrag) |
| 2.5.7 | Maschinen: Handling, Einsatz (Bratwurst) | | (Übertrag) |
| 2.6.7 | Maschinen: Handling, Einsatz (Cervelas) | | (Übertrag) |
| 2.7.8 | Maschinen: Handling, Einsatz (Wursterei 1) | | (Übertrag) |
| 2.8.8 | Maschinen: Handling, Einsatz (Wursterei 2) | | (Übertrag) |
| 2.9.7 | Maschinen: Handling, Einsatz (Wursterei 3) | | (Übertrag) |
| 2.10.7 | Maschinen: Handling, Einsatz (Wursterei 4) | | (Übertrag) |
| 2.11.8 | Maschinen: Handling, Einsatz (Aufschnitt) | | (Übertrag) |
| | Zwischensume 2 | | |
| | (nur 3 Wurstwaren werden bewertet) | | |
| | Zwischensumen 1 + 2 | | |
| | **Positionsnote** → **S. 6** | | |

**Maximale Punkte = Bearbeitet Positionen x 5**
(Zum Beispiel: 11 bearbeitet Positionen x 5 = 55 Punkte = max. Punktzahl)

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