

Lerndokumentation inkl. Selbstbeurteilung Fleischfachmann/Fleischfachfrau (Betrieb)

5. Semester Basisausbildung Spezialisierung: Veredlung

Name / Vorname: _____



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel Nr	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels Nr	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?		
											☺	☹	☺	☹		Datum	Was	
5				x	Erzeugnisse	1.5.1.1	Ich stelle nach betriebseigenen Rezepten küchen-, pfannen- und tischfertige Erzeugnisse selbständig her und halte die Vorschriften ein. (K3)	Stellen gem. betriebspezifischen Zielsetzungen her: - küchenfertige Produkte - pfannenfertige Produkte - ofenfertige Produkte - tischfertige Produkte Aus jeder Gruppe je 4 Erzeugnisse zusätzlich zur Basisausbildung.										
5				x	Kundeninformation	1.5.1.2	Ich erkläre unseren Kunden die Zubereitung, Aufbewahrung und Haltbarkeit küchen-, pfannen- und tischfertiger Erzeugnisse und berate sie. (K3)	Erklären alle 16 Erzeugnisse aus der Zielsetzung 1.5.1.1 im Hinblick auf Zubereitung, Haltbarkeit und Aufbewahrung.										
5				x	Schnittarten	1.5.1.3	Ich kenne die verschiedenen Schnittarten von Fleisch und wende diese fachgerecht an. (K3)	Wenden 5 verschiedene Schnittarten so an, dass alle Stücke der entsprechenden Schnittart die gleiche Grösse bzw. das gleiche Gewicht haben (Abweichung +/- 10%).										
5				x	Verkaufspreise	1.5.1.4	Ich bin fähig, die Kosten meiner hergestellten Erzeugnisse zu berechnen und die Zusammensetzung der Verkaufspreise aufzuzeigen. (K3)	Berechnen die Herstellung und die Verkaufspreise der 16 Erzeugnisse gemäss Ziel 1.5.1.1.										
5				x	Kalte Braten	1.5.2.1	Ich bin fähig verschiedene kalte Braten mit der passenden Garmethode herzustellen. (K3)	Wenden 5 unterschiedliche Bratenstücke mit 3 unterschiedlichen Garmethoden an.										
5				x	Garmethoden	1.5.2.2	Ich setze die entsprechende Garmethode so optimal ein, dass die bestmögliche Qualität und Wirtschaftlichkeit aus dem entsprechenden Produkt erzielt werden kann. (K3)	Erklären 12 unterschiedliche Garmethoden mit den entsprechenden Vor- und Nachteilen.										

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?	
						Nr	Nr			☺	☹	☺	☹	Datum	Was		
5				x	Präsentation	1.5.2.3	Ich bin fähig, die kalten Braten gemäss den Kundenwünschen zu verarbeiten und in einer optimalen Präsentation konsumentengerecht abzugeben. (K3)	Wenden 3 unterschiedliche Präsentationsarten an und berechnen den Gewichtsverlust von 5 unterschiedlichen Produkten (Braten).									
5				x	Fleischplatten / Kundenwünsche	1.5.3.1	Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Fleischfondue- und Aufschnittplatten umzusetzen. (K5)	Richten 5 Fondues und 3 Aufschnittplatten her.									
5				x	Fleischplatten / Kundenwünsche	1.5.3.2	Ich bin fähig, die spezifischen Kundenwünsche zu erfragen und diese bei der Gestaltung von Grill- und Tischgrillplatten umzusetzen. (K5)	Richten 3 Grill- und 3 Tischgrillarten her.									
5				x	Legetechnik	1.5.3.3	Ich wende die Grundsätze sowie verschiedene Techniken an, um die Platten kundengerecht zu legen und zu gestalten. (K3)	Berechnen je eine Fondue-, Aufschnitt-, Grill- und Tischgrillplatte im Hinblick auf Warenaufwand, Herstellungskosten und Verkaufspreis. Wenden 5 unterschiedliche Legetechniken an.									
5				x	Verpackungsarten	1.5.7.1	Ich umschreibe die Funktion und den Einsatz der verschiedenen Verpackungsarten und Verfahren und setze mögliche Kundenwünsche fachgerecht um. (K3)	Erklären 3 Verpackungsarten mit dem entsprechenden Verfahren und je 3 Vor- bzw. Nachteile der verwendeten Verpackungsmaterialien.									
5				x	Verkaufsfertige Packungen	1.5.7.2	Ich stelle verkaufsfertige Packungen her, welche auf den Kunden verkaufsfördernd wirken. (K3)	Zählen 3 Gründe auf, weshalb Fleisch verpackt werden muss und erklären, welche verkaufsfördernden Massnahmen damit verbunden werden können.									

Semester	GE	VG	VI	VE	Thema	Leistungsziel	Leistungsziel / Taxonomiestufe (erreicht spätestens bei Ende der Grundbildung)	Quantifizierung des Leistungsziels	Welche Arbeiten habe ich gemacht?	Welche Erfahrungen habe ich dabei gemacht?	meine Beurteilung		Beurteilung des Berufsbildners		Welches sind meine Schwächen?	Bis wann will ich was erreicht haben?		
						Nr		Nr				☺	☹	☺	☹	Datum	Was	
5	x	x	x	x	Kalkulation von Erzeugnissen	1.6.5.4	Ich bin fähig, die Gewichte zerlegter Fleischstücke von pfannen- und küchenfertigen Artikeln für die Kalkulation zu erfassen. Die Daten dokumentiere ich gemäss Vorgaben. (K3)	Gem. Fachrechenordner										

Meine Pendenzen aus dem letzten Semester

Besprechung der Selbstbeurteilung / Bemerkungen Berufsbildner

Die Leistungsziele wurden: gut erfüllt teilweise erfüllt erfüllt nicht erfüllt

Datum Berufsbildner/in

Datum Lernende/r