



Möglicher Prüfungsablauf eines Fleischfachassistenten

Prüfungsablauf

1. Tag Datum

Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit
07:30	Begrüssung, Vorstellen		
	Ausbeinen Kalbschulter	Zerlegerei	17 Min.
	Wurstherstellung Schweinsbrät	Wursterei	
9:00	Pause	Küche	
	Fleischzubereitung / Erzeugniss	Ladenvorbereitung	
12:00	Mittagessen		
13:00	Persönliche Stärken 1 Tages und Aktionsplatte		60 Min.
	Persönliche Stärken 2 Wurstsalat, Marinade und ein Teigartikel		50 Min
	Maschine Pflege und Wartung		Je nach Aufgabe

Ein solches Programm erstellt jeder Kandidat mind. 14 Tage vor dem praktischen Schlussqualifikationsverfahren und stellt es seinem ersten Experten zu.

Der Experte nimmt 10 Tag vor dem QV mit dem Kandidaten Kontakt auf. Er teilt dem Kandidaten mit ob die Prüfung wie vorgeschlagen durchgeführt werden kann.
(Allfällige Fragen oder Unklarheiten sind somit vor der Prüfung erledigt!)

Das Programm kann PC oder von Hand verfasst werden.

Je nach Persönlicher Stärke kann die Reihenfolge der Basiskompetenzen variieren.