



Möglicher Prüfungsablauf eines Fleischfachmann der Fachrichtung Gewinnung

Prüfungsablauf

1. Tag Datum

Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit
07:30	Begrüssung, Vorstellen		
	Schwein schlachten	Schlachthaus	25 Min.
	Kalb schlachten (Beim Benützen einer Abreissanlage minus 10 min)	Schlachthaus	55 Min.
9:00	Pause	Küche	
	Rind schlachten (Beim Benützen einer Abreissanlage minus 15 min)	Schlachthaus	80 Min.
	Schwein zerlegen und ausbeinen	Produktion	60 Min.
12:00	Mittagessen		
13:00	Kalbsbratwürste	Wursterei	7 Min.
	Cervelas	Wursterei	9 Min.
	Rohwurst	Wursterei	12 Min.
	Pökelerzeugnisse	Wursterei	60 Min.
	Lagern	Küche	20 Min.



2. Tag Datum

Zeit	Tätigkeit	Ort	Richtzeit
13:00	Fachgespräch	Küche	30 Min.
	Kalb zerlegen und ausbeinen	Produktion	55 Min.
	Rind zerlegen und ausbeinen	Produktion	60 Min.

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.