

QV Fleischfachassistenten (EBA)

Im Rahmen der Chefexpertentagung wurde eine leichte Anpassung der Prüfungsbögen der Fleischfachassistenten angeregt und durch die B+Q-Kommission genehmigt. Es geht dabei um eine Feinjustierung des Punktesystems der Schwierigkeitsgradgewichtung, welche letztes Jahr eingeführt wurde.

Zusätzlich sollen die Kandidaten bei den Positionen 1.16 (Herstellung einer Kochpökelware) und 1.17 (Herstellung einer Rohpökelware) je drei bis vier Stücke dressieren statt ein bis zwei Stücke. So soll es den Kandidaten möglich sein, ihr Können breiter zu präsentieren. Den Experten ist es dadurch möglich, die Leistung optimaler zu beurteilen, da mehrere Stücke bearbeitet werden.

Nachfolgend finden sie eine Aufstellung der einzelnen Prüfungselemente mit den entsprechenden Gewichtungspunkten:

Arbeit	Schwierigkeitsgrad-Gewichtung
1.1 Ausbeinen 1	1 Punkt
1.2 Ausbeinen 2	2 Punkte
1.3 Ausbeinen 3	3 Punkte
1.4 Wurstherstellung 1	2 Punkte
1.5 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 1	4 Punkte
1.6 Grossvieh Gewinnen	4 Punkte
1.7 Kalb Gewinnen	4 Punkte
1.8 Schwein Gewinnen	3 Punkte
1.9 Zerlegen und Ausbeinen einer Kalbhälfte	4 Punkte
1.10 Zerlegen und Ausbeinen einer Rinderhälfte	4 Punkte
1.11 Zerlegen und Ausbeinen einer Schweinehälfte	4 Punkte
1.12 Herstellen eines Cervelas- oder feinen Bratwurstbrätes	3 Punkte
1.13 Herstellen eines Rohwurstbrätess	3 Punkte
1.14 Herstellen von 6 Aufschnittsorten	4 Punkte
1.15 Herstellen einer Kochwurst	3 Punkte
1.16 Herstellung einer Kochpökelware	4 Punkte
1.17 Herstellung einer Rohpökelware	4 Punkte
1.18 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 2	4 Punkte
1.19 Tages- und Aktionsplatten	4 Punkte
1.20 Traiteur	4 Punkte

<http://www.sff.ch/de/bildung/fleischfachleute-dokumente.php>