

WEGLEITUNG

für die *Berufsprüfung*
im Metzgereigewerbe

Ausgabe 4.1997

1. Vorbereitung der Prüfung

- 1.1 Termin
- 1.2 Anmeldung
- 1.3 Rückweisung
- 1.4 Experten
- 1.5 Prüfungsaufgaben

2. Durchführung der Prüfung

- 2.1 Prüfbetrieb
- 2.2 Material
- 2.3 Hilfsmittel
- 2.4 Experten
- 2.5 Prüfungszeiten

3. Prüfungsstoff

- 3.1 Themen
- 3.2 Umfang

4. Auswertung

- 4.1 Bewertung der Arbeiten
- 4.2 Korrektur
- 4.3 Gewichtung der Noten
- 4.4 Notenbekanntgabe

5. Schlussbestimmungen

WEGLEITUNG FUER DIE BERUFSPRUEFUNG IM METZGEREIGEWERBE

Gestützt auf das "Reglement für die Durchführung der BERUFSPRUEFUNG im Metzgereigewerbe" vom **26.8.1997** (Regl.) erlässt die Prüfungskommission (Regl. Art. 4) die folgenden Ausführungsbestimmungen:

1. Vorbereitung der Prüfung

1.1 Termin

Die Prüfungskommission legt jeweils vor dem 31. August die Prüfungstermine für das folgende Jahr fest.

1.2 Anmeldung

Die Anmeldung der Kandidaten (Regl. Art. 8) müssen spätestens **am 1. November des Vorjahres** beim Sekretariat des Verbandes Schweizer Metzgermeister (Abt. Berufsbildung) eintreffen. Prüfungswiederholer vermerken, zur wievielten Prüfung sie sich anmelden.

1.3 Rückweisung

Nicht zur Prüfung zugelassene Bewerber (Regl. Art. 10) erhalten den Entscheid der Prüfungskommission **vor dem 30. November des Vorjahres**.

1.4 Experten

Die Experten der praktischen Fächer werden regelmässig zu einer Tagung einberufen. Neben organisatorischen Traktanden muss das Tagungsprogramm Informationen über Neuerungen, neue Vorschriften und Erkenntnisse im Beruf enthalten.

1.5 Prüfungsaufgaben

a) Praktische Fächer:

Details zu praktischen Arbeiten legt die Prüfungskommission fest. Die Kandidaten werden darüber, soweit dies für die Bereitstellung von Waren und Geräten nötig ist, mit dem Aufgebot zur Prüfung in den praktischen Fächern orientiert.

b) Theoretische Fächer:

Für das Erarbeiten der Prüfungsaufgaben bestimmt die Prüfungskommission Ausschüsse, die ihrerseits Fachexperten beiziehen können.

2. Durchführung der Prüfung

2.1 Prüfbetrieb

Der Prüfbetrieb hat in bezug auf die technischen Einrichtungen und die hygienischen Aspekte hohen Anforderungen zu genügen.

Der Kandidat muss die Bedienung der im Betrieb vorhandenen Maschinen und Einrichtungen beherrschen.

Die Prüfung darf durch die Aktivitäten im Betrieb in keiner Weise gestört werden.

Drittpersonen dürfen ohne ausdrückliche Erlaubnis des Präsidenten der Prüfungskommission der Prüfung nicht beiwohnen.

Personen, die Handreichungen (Hilfsarbeiten) für den Kandidaten erbringen, dürfen nicht Anwärter auf die Berufsprüfung des gleichen Prüfungsjahres sein.

2.2 Material

Die Bereitstellung der Waren, Rohmaterialien, Werkzeuge und Gerätschaften ist Sache des Kandidaten. Bei Verwendung von Halbfabrikaten, fertigen Garnituren oder vergleichbar vorgefertigten Zutaten kann der Experte die Wiederholung der Herstellung solcher Artikel verlangen.

2.3 Hilfsmittel

a) Erlaubt sind:

- Nährwerttabellen
- Eidgenössische und kantonale Verordnungen
- Einschätzungstabellen und Uebnahmepreise der Proviande
- Netzunabhängige geräuschlose elektronische, nicht programmierbare Rechner. Ein Austausch der Geräte unter den Kandidaten während der Prüfung ist nicht erlaubt. (Dies bezieht sich **nicht** auf die Prüfung im Betrieb. Bei den praktischen Prüfungen sind EDV-Lösungen gestattet).

b) Weitere erlaubte Hilfsmittel werden den Kandidaten mit dem Aufgebot zu den Prüfungen bekanntgegeben.

c) Ueber die Benützung der folgenden Unterlagen entscheidet der Prüfungsexperte :

Andere als in Ziffer 2.3a erwähnte behördliche Erlasse
Gesamtarbeitsvertrag, Lehrvertrag, Versicherungsbestimmungen
Tabellen mit prozentualen Gewichtsanteilen von Fleischstücken und Nebenprodukten
Rezepte

2.4 Experten

a) Wo nach Art. 12 des Reglementes 2 Experten amtieren, ist die folgende Aufgabenteilung vorzusehen:

- Erster Experte
- leitet die Prüfung
 - stellt in der Regel die Fragen
 - ist Kontaktperson für-den Kandidaten in Fragen der Prüfungsorganisation und -vorbereitung.
- Zweiter Experte
- kann ergänzende Fragen stellen
 - führt das Protokoll, insbesondere die Liste aufgetretener Fehler und Mängel.

b) In Ausnahmefällen kann eine Drittperson (z.B. Expertenwärter) die Prüfung verfolgen. Der Kandidat ist darüber im voraus zu informieren.

c) Vertreter übergeordneter Stellen (BBT, Prüfungskommission) können eine Prüfung ohne Voranmeldung besuchen.

2.5 Prüfungszeiten

a) Theoretische Fächer

Der Kandidat erhält mit dem Aufgebot den Prüfungsplan mit den genauen Prüfungszeiten.

b) Praktische Fächer

Die Prüftage im Betrieb werden dem Kandidaten mit dem Aufgebot mitgeteilt. Den Prüfungsablauf legt der erste Experte auf Antrag des Kandidaten fest.

Der Kandidat steht während der ganzen Prüfung zur Verfügung der Experten.

Reinigungsarbeiten sind durch andere Personen auszuführen.

3. Prüfungsstoff

3.1 Themen

Gestützt auf Art. 17 des Reglements umfasst die Prüfung die folgenden Fächer und Themen:

A) Praktische Fächer

1. Vieh und Fleischeinkauf

a) Praktisch (ca. 1 1/2 Std.):

Schlachttierkörper und Teilstücke der Schlachttiere Rind, Kalb, Schwein und Schaf nach Alter, Fleischigkeit, Ausmastgrad, Kategorie/Klasse, Preis und Gewicht beurteilen.

b) Theoretisch (ca. 1 Std.):

Anatomie des Tierkörpers beschreiben.

Funktion und Aufgaben der inneren Organe erklären.

Schlachttiergattungen und Rassenmerkmale (Zuchttypen), genetische Vielfalt beschreiben.

Tierbestände und Schlachtmengen für Marktproduktion der Rinder-, Schweine-, Schaf- und Ziegengattungen nennen und Zusammenhänge aufzeigen.

Artgerechte Haltings- und Fütterungsmethoden der Schlachttiere (Wiederkäuer (Rind, Schaf, Ziege) sowie Monogastriden (Schweine) erklären.

Zweck und Bedeutung von Fütterungszusätzen in der Tiermast erläutern.

Aktuelle Tierseuchen und Parasitenbefall erklären und Konsequenzen für die Fleischwirtschaft aufzeigen.

Ursachen nennen; die Auswirkungen auf die Geniessbarkeit des Fleisches und die Risiken für den Menschen beschreiben.

Für die handelsüblichen Fleischarten gemäss LMV die wesentlichen Qualitätsmerkmale erklären.

Einkaufsmöglichkeiten und Handelsarten der Schlachttiere sowie von Fleischarten, einschliesslich des Bereiches Import/Export, erläutern; deren Vor- und Nachteile einander gegenüberstellen.

Gesetzliche Vorschriften, inklusive Tierschutz und Hygiene, inbezug auf Einkauf, Handel, Schlachtung und Transport von Schlachttieren aufzählen und interpretieren .

2. Fleischkenntnis und -bearbeitung

a) Praktisch (ca. 2 1/2 Std.):

Unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit verschiedene Teile von Schlachttierkörpern zerlegen, ausbeinen und verkaufsfertig herrichten.

Qualität und Verwendungsmöglichkeiten der Stücke bestimmen.

Prozentuale Gewichtsanteile von Fleischstücken, bezogen auf das Schlachtgewicht kalt (SGk), nennen.

Knochenanteile in % der Fleischstücke nennen.

Handelspreise der Hälften, Viertel und grossen Teilstücke nennen.

Grundlagen für die Zerlegekalkulation erarbeiten; Marge verschiedener Teilstücke berechnen und begründen; Preise für besondere Lieferungen und Verarbeitungen nennen.

Küchen- pfannen- und tischfertige Artikel herstellen; ihre Verkaufspreise berechnen.

b) Theoretisch (ca. 1 Std.):

Die chemischen Hauptbestandteile des Fleisches aufzählen; den biologischen Aufbau der Muskulatur erläutern.

Den Nährwert und die Bedeutung des Fleisches in der menschlichen Ernährung darstellen.

Behandlung und Lagerung des Fleisches erklären; die nach der Schlachtung eintretenden Veränderungen schildern; Vor- und Nachteile verschiedener Fleischkonservierungsverfahren erläutern.

Elemente der Kalkulation nennen: generellen Aufbau der Kalkulation darstellen.

Gesetzliche Bestimmungen in bezug auf die Fleischbearbeitung aufzählen und interpretieren.

3. Verkauf

a) Praktisch (ca. 2 1/2 Std.):

Tagesplatten sowie küchen- und pfannenfertige Artikel herstellen und ein Sortiment der betriebsüblichen Artikel im Laden verkaufsfördernd präsentieren. Geeignete Werbemittel im Zusammenhang mit den Verkaufsmassnahmen aufzeigen.

Einzelne besonders attraktive Schauplatten, Festtagsplatten und Aktionsplatten herstellen.

Fleisch und Fleischerzeugnisse verkaufen, unter besonderer Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit und der Kundenwünsche; Kunden in Menu-, Koch- und Ernährungsfragen beraten.

Rezepte traditionell gängiger Fleischgerichte erklären; Kochvorgänge schildern; Menus zusammenstellen, unter Einbezug von Zusatzverkäufen; Kochzeiten und Gewichtsverluste bei der Fleischzubereitung nennen und begründen.

b) Theoretisch (ca. 1 Std.):

Verkaufsformen und -arten für Fleisch und Fleischerzeugnisse aufzählen; ihre Vor- und Nachteile und die Auswirkungen beschreiben.

Gesetzliche Bestimmungen in bezug auf Ladeneinrichtungen, Verkauf, Fleischversand und -transport aufzählen und interpretieren.

Merkmale der Ladengestaltung, der Verkaufstechnik und der Werbung

anhand gegebener Situationen erläutern.

4. Wurstfabrikation

a) Praktisch (ca. 3 ½ Std.):

Verschiedene Produkte aus dem landesüblichen Wurstsortiment herstellen, u.a. ein Festtags-Aufschnittsortiment (bzw. Alternative, Pasteten, Terrinen, Galantinen); den Rohmaterialbedarf berechnen; die hergestellten Produkte beurteilen.

Verkaufspreise verschiedener Wurstwaren berechnen und den Bruttogewinn erklären.

b) Theoretisch (ca. 1 Std.):

Auswahlkriterien, Lagerung, Vorbereitung und Kosten aller Zutaten aufzählen und erklären.

Von Brüh-, Roh- und Kochwurstwaren Rezepte nennen (auch energieverminderte Produkte); verschiedene Verarbeitungsmethoden erklären und vergleichen.

Die Rolle der Mikroorganismen in der Fleischverarbeitung erklären; ihren Einfluss anhand typischer Vorgänge beschreiben.

Fehlermöglichkeiten in der Brüh-, Roh- und Kochwurstfabrikation aufzeigen und ihre Ursachen erklären.

Zweck und Wirkung der gebräuchlichen Zusatzstoffe beschreiben.

Herkunft, Handelsarten, Aufbewahrung, Verwendung von Wursthüllen, Gewürzen, Zutaten und Zusatzstoffen schildern und deren Richtpreise nennen.

Die Konservierungsverfahren und -möglichkeiten für Wurstwaren aller Arten und Sorten beschreiben.

Die durchschnittliche chemische Zusammensetzung verschiedener Wurstsorten nennen; den Nährwert umschreiben.

Kostenfaktoren in der Wursterei bezeichnen und beurteilen.

Gesetzliche Bestimmungen im Rahmen der Wurstfabrikation aufzählen und interpretieren.

5. Pökelwaren, Traiteurartikel

a) Praktisch (ca. 2 Std.):

Artikel aus dem Traiteur-Sortiment herstellen.

Tischfertige Platten mit Aufschnitt und Traiteurartikeln gestalten und den Verkaufspreis berechnen.

Marinaden herstellen und berechnen.

Bestimmte Kochpökelwaren herstellen.

Party-Service erklären und den Verkaufspreis berechnen

b) Theoretisch (ca. 1 Std.):

Die Herstellung von Fleischpasteten, Backwaren, Salaten, belegten Brötchen, Saucen, kalten Braten, Sulzartikeln u.ä. erklären.

Bearbeitung, Aufbewahrung und Zubereitung der im Metzgerei-sortiment üblichen Geflügel, Fisch, Wild und Kaninchen beschreiben.

Gesetzliche Bestimmungen in bezug auf Pökelwaren und Traiteurartikel aufzählen und interpretieren.

Die Herstellung gepökelter, gekochter, geräucherter und getrockneter Fleischerzeugnisse beschreiben; Vor- und Nachteile der Verfahren vergleichen; Fehler und deren Ursachen schildern.

6. Allgemeine Berufskennnisse

Theoretisch (mündlich ca. 1 Std., schriftlich ca. 1 ½ Std.):

Ziel und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung erklären; deren zuständige Aufsichtsbehörde nennen.

Aus dem Lebensmittelgesetz resultierende Verordnungen nennen; die Artikel, die sich auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von Fleisch, Fleischerzeugnissen und anderer in Metzgereien üblicher Lebensmittel beziehen, interpretieren.

Die wichtigsten Bestimmungen der "Verordnung des Bundesrates betreffend Schlachtviehmarkt und Fleischversorgung" (Schlachtviehverordnung) interpretieren; die ausführenden Organe nennen und ihre Aufgabe beschreiben.

Aktuelle Preise und Kosten für Maschinen, Einrichtungen, Wäsche, Packmaterial, Reinigungsmittel, Gewürze, Zusatzstoffe, Energie, Schlacht- und Fleischuntersuchungsgebühren, Metzgereiabfälle, Abwasser, Kehrrecht nennen.

Die Unfallverhütung erläutern und Erste Hilfemassnahmen bei Unfällen aufzählen.

Grundbegriffe über Wesen und Entwicklung der Mikroorganismen beschreiben; Massnahmen der Betriebs- und Personalhygiene darstellen. Krankheitsbilder von Fleisch- und Wurstvergiftungen nennen und deren Ursachen bzw. Verhütung erklären.

Fleischkonservierungsverfahren aufzählen, ihre Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten beschreiben, Vor- und Nachteile verschiedener Systeme erläutern.

Die Behandlung und Verwertung der Schlachterzeugnisse erläutern.

Zweck, Funktion und Unterhalt gebräuchlicher Maschinen, Geräte und Einrichtungen erläutern.

7. Qualitätssicherung

Theoretisch (mündlich ca. 1 Std.):

Die Unterschiede der verschiedenen Norm-Systeme (ISO, EN, HACCP) erläutern.

Sinn und Zweck eines HACCP-Konzeptes erklären.

Prozessorientierte CCP bestimmen und die entsprechenden Anforderungsprofile definieren.

Die Bedingungen der Anforderungsprofile begründen.

Die Deklarationsvorschriften für vorverpackte Metzgereiartikel erläutern.

Verschiedene Artikel aus dem Sortiment richtig deklarieren.

Die verbandseigene Fleischdeklaration für „Fleisch vom Hof“ erklären.

B Theoretische Fächer

8. Kalkulation

Schriftlich (ca. 2 Std.):

Berechnung über Rohmaterialien, Maschinen, Geräte und Einrichtungen ausführen.

Mengen- und Preisberechnungen von Wurstwaren, Traiteurartikeln, Aufschnitt, Fleisch, Fleischerzeugnissen usw. ausführen.

Gewichtsrechnungen ausführen; Bewertungsfaktoren ermitteln.

Bruttogewinnberechnungen ausführen.

9. Rechtskunde

a) mündlich (ca. 1/2 Std.):

Das System unserer Rechtsquellen (Verfassung, Gesetze, Verordnungen etc.) beschreiben und Möglichkeiten nennen, wie diese Rechtsquellen abgeändert werden können.

Die Grundlagen des Arbeitsvertragsrechts nennen, Begriff und Inhalt von Einzel- und Gesamtarbeitsverträgen erklären.

Wesen und Inhalt des Arbeitsgesetzes und seiner wichtigsten Verordnungen beschreiben.

Die gesetzlichen Grundlagen der beruflichen Ausbildung und deren Inhalt beschreiben, einzelne Ausbildungsbestimmungen nennen und interpretieren und den Inhalt des Lehrvertrags beschreiben.

Gliederung und Organisation von Arbeitgeber und Arbeitnehmerverbänden der Branche beschreiben und deren Zweck und Ziele wiedergeben.

Begriff und Inhalt des Gesamtarbeitsvertrages für das Schweizerische Metzgereigewerbe (GAV) erklären und einzelne Bestimmungen interpretieren.

b) schriftlich (ca. ½ Std.):

Eine schriftliche Arbeit (z.B. einfache Korrespondenzaufgabe, Abfassen eines Zwischenzeugnisses für einen Lehrling bzw. eine Lehrtochter, Bericht über die Arbeitshaltung eines zugeteilten Mitarbeiters) abfassen, die im Zusammenhang mit den unter 9a aufgeführten Punkten steht.

3.2 Umfang

a) Praktische Fächer:

Die Prüfung richtet sich nach den im Prüfbetrieb vorhandenen Geräten und technischen Einrichtungen. Der Kandidat muss aber auch andere Geräte und Einrichtungen kennen und über deren Arbeitsweise Bescheid wissen.

b) theoretische Fächer:

Neben dem Stoff aus Schulungsunterlagen soll der Kandidat auch Situationen aus der täglichen Praxis bearbeiten können.

4. Auswertung der Prüfung

4.1 Bewertung der Arbeiten

In erster Linie werden Inhalt und praktischer Wert einer Arbeit beurteilt, in zweiter Linie Formulierungen und Darstellung.

Bei mündlichen Prüfungen sollen Berufserfahrung und das technologische Verständnis zum Tragen kommen, nicht das Auswendiglernen.

Verstöße gegen das Reglement (auch "spicken") werden mit sofortigem Ausschluss von der Prüfung bestraft.

4.2 Korrektur

Die Korrektur der schriftlichen Arbeiten erfolgt durch mindestens zwei Experten.

Rechnungen ohne klar erkennbaren Lösungsweg werden als nicht ausgeführt beurteilt.

4.3 Gewichtung der Noten

Die Positions- und Unterpositionsnoten der Prüfungsfächer (Regl. Art. 16) werden wie folgt gewertet:

<u>Praktische Fächer</u>	<u>praktisch</u>	<u>theoretisch</u>
1 Vieh- und Fleischeinkauf	x 2	einfach
2 Fleischkenntnis und -bearbeitung	x 2	einfach
3 Verkauf	x 2	einfach
4 Wurstfabrikation	x 2	einfach
5 Pökelwaren, Traiteurartikel	x 2	einfach
6 Allgemeine Berufskennntnisse	--	einfach
7 Qualitätssicherung	--	einfach
<u>Theoretische Fächer</u>	<u>schriftlich</u>	<u>mündlich</u>
8 Kalkulation	einfach	
9 Rechtskunde	einfach	einfach

4.4 Notenbekanntgabe

Die Noten werden erst nach Abschluss aller Prüfungen bekanntgegeben.

Den Experten ist es nicht gestattet, einem Kandidaten über die erzielten Noten oder den Prüfungserfolg Auskunft zu erteilen.

Prüfungsarbeiten können, sofern die Prüfung nicht bestanden wurde, nach Voranmeldung, im Anschluss an die Prüfungsperiode beim Sekretariat der Prüfungskommission eingesehen werden.

5. Schlussbestimmungen

- 5.1 Wo diese Wegleitung keine detaillierten Regelungen enthält, gelten die Bestimmungen des Reglements.
- 5.2 Änderungen in Reglement oder in der Wegleitung sind den Verantwortlichen für die Vorbereitungskurse mindestens ein Jahr vor dem Inkrafttreten bekanntzugeben.
- 5.3 Die Wegleitung ist den Interessenten gleichzeitig mit dem Reglement und den übrigen für die Anmeldung zur Prüfung nötigen Unterlagen abzugeben.
- 5.4 Diese Wegleitung wurde am 8.1.1997 von der Prüfungskommission genehmigt. Sie tritt am 26.8.1997 in Kraft.

Zürich, 18. Februar 1997

Die Prüfungskommission

Der Präsident Der Sekretär

genehmigt durch den Hauptvorstand
bei seiner Sitzung vom 15.1.1997

W. Herrmann W. Fierz

Ausgabe 4.1997
(Text konsolidiert am 21.9.2004)