

SCHLIESSE DICH DEM TEAM AN!



SWISS  
**MEAT PEOPLE**

DIE **LEHRE** ALS FLEISCHFACHMANN ODER -FRAU  
MACH DEN ERSTEN SCHRITT MIT EINER SCHNUPPERLEHRE!

[WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH](http://WWW.SWISSMEATPEOPLE.CH)



# Teil 1

## Überblick über die revidierten Qualifikationsverfahren (QV)

# Ziele der Revision

- Attraktiveres Berufsbild (auch für Frauen)
- Einbezug kreativer Elemente
- Klare Abtrennung Gewinnung/Verarbeitung zu Feinkost und Veredelung
- Bessere Informationen für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
- Praktisches Können steht im Vordergrund
- Ca. 290 Lernende pro Jahr
  - 90 Fachrichtung Gewinnung
  - 110 Fachrichtung Verarbeitung
  - 90 Fachrichtung Feinkost und Veredelung
- Erhöhung des Durchschnittswerts der Anzahl Lernenden EFZ von 235 Lernenden auf 290

# Zusammenfassung der Änderungen zur BiVo 2008

	Thema	BiVo 01.01.2006 bestehend	BiVo neu 01.01.2017
1	Formaler Aufbau Verordnung, Bildungsplan		Leitvorlage vom 31.08.2012
2	Lektionenzahl, Aufbau üK und Qualifikationsverfahren	Integriert in Bildungsplan (BiPla)	Integriert in Verordnung (BiVo)
3	Handlungskompetenzorientierung	Nein	Ja; Integration in BiPla
4	Schwerpunkte / Fachrichtungen	Bei EFZ Schwerpunkte	Bei EFZ Fachrichtungen Bei EBA Schwerpunkte

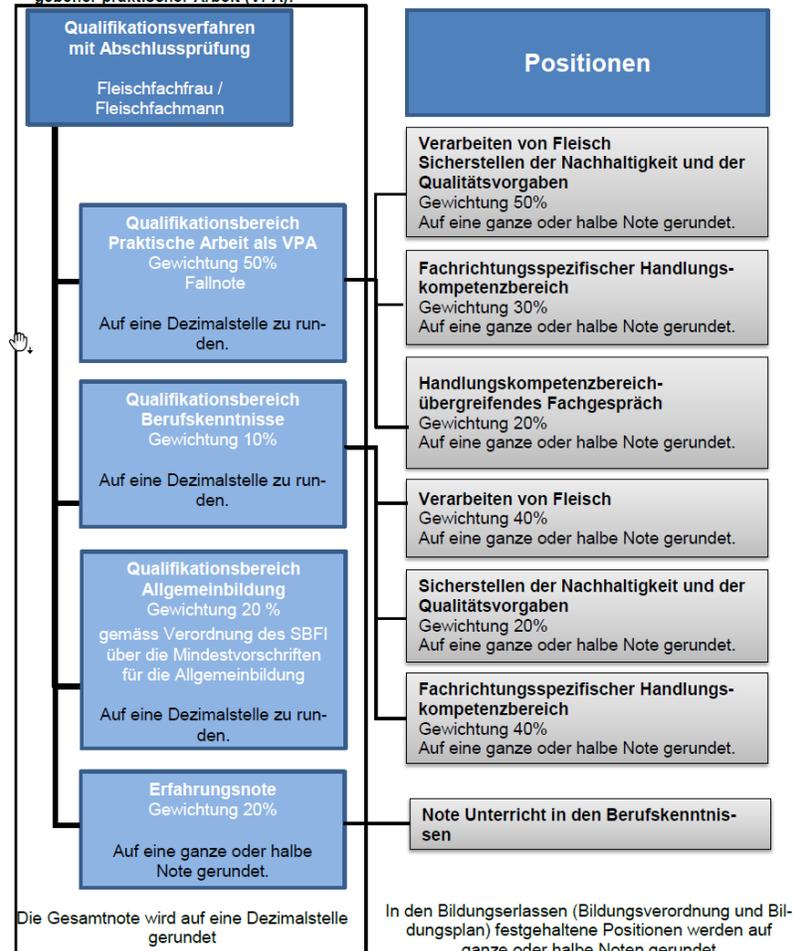
# Zusammenfassung der Änderungen zur BiVo 2008

	Thema	BiVo 01.01.2006 bestehend	BiVo neu 01.01.2017
5	Anzahl üK Tage	EFZ 6 EBA 6	EFZ 9 EBA 7
6	Berufsfachschullektionen	EFZ 1080 EBA 720	EFZ 1080 EBA 720
7	Getrennte Beschulung	EFZ und EBA getrennt	EFZ und EBA getrennt  Fachrichtung Feinkost und Veredelung im 3. LJ getrennt
8	Umsetzungsdokumente		Werden für alle Lernorte und das QV erstellt

# Aufbau QV EFZ-Ausbildung

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren Fleischfachfrau EFZ / Fleischfachmann EFZ

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):



Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

# Aufbau QV EFZ-Ausbildung Praktisch

- Qualifikationsverfahren alt
  - Praktisches QV vorgegebene praktische Arbeit (VPA) 12 Stunden
    - Basiskompetenzen 25.0%
    - Fleischgewinnung und Tierschutz oder Gewerbliche  
Verarbeitung oder Industrielle Verarbeitung oder Veredelung 37.5%
    - Hygiene 12.5%
    - Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz 12.5%
    - Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien 12.5%
  
- Qualifikationsverfahren neu
  - Praktisches QV vorgegebene praktische Arbeit (VPA) 12 Stunden
    - Verarbeiten von Fleisch /  
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben 50%
    - Fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich 30%
    - Handlungskompetenzbereichübergreifendes Fachgespräch 20%

# Aufbau QV EFZ-Ausbildung Schulisch

- Qualifikationsverfahren alt
  - Berufskennnisse (schriftliche Prüfung Schule) 2.5 Stunden und 30 Minuten mündlich
    - Basiskompetenzen 30%
    - Fleischgewinnung und Tierschutz/ Gewerbliche Verarbeitung / Industrielle Verarbeitung / Veredelung 20%
    - Fachrechnen / Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation 20%
    - Hygiene 10%
    - Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz 10%
    - Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien 10%
  
- Qualifikationsverfahren neu
  - **Berufskennnisse (schriftliche Prüfung Schule) 3 Stunden**
    - Verarbeiten von Fleisch 90 Min. 40%
    - Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben 30 Min. 20%
    - fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich 60 Min. 40%

# Aufbau QV EFZ-Ausbildung Gesamtnote

- Qualifikationsverfahren alt
  - Gesamtnote
    - Praktische Arbeit 40%
    - Berufskennnisse 20%
    - Allgemeinbildung 20%
    - Erfahrungsnote 20%
  
- Qualifikationsverfahren neu
  - Gesamtnote
    - **Praktische Arbeit 50%**
    - **Berufskennnisse 10%**
    - Allgemeinbildung 20%
    - Erfahrungsnote 20%

# Aufbau QV EFZ-Ausbildung SDBB-Formular

21808

Name / Nom / Nome: \_\_\_\_\_

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit (12 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit (12 heures) /  
Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito (12 ore)

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		50%	#WERT!	
2. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		30%	#WERT!	
3. handlungskompetenzübergreifendes Fachgespräch / Entretien professionnel concernant tous les domaines de compétences opérationnelles / Colloquio professionale su tutti i campi di competenze operative		20%	#WERT!	
			#WERT!	: 100 % = Note* / Note* / Nota* #WERT!

Qualifikationsbereich Berufskennnisse (3 Stunden) / Domaine de qualification Connaissances professionnelles (3 heures) /  
Campo di qualificazione Conoscenze professionali (3 ore)

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch / Transformation de la viande Trasformazione della carne		40%		
2. Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		20%		
3. fachrichtungsspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre à l'orientation / Campo di competenze operative specifico dell'indirizzo professionale		40%		
				: 100 % = Note* / Note* / Nota* #WERT!

Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame

	Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico	#WERT!	50%	#WERT!	
b. Berufskennnisse / Connaissances professionnelles / Conoscenze professionali		10%		
d. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		20%		
			#WERT!	: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva* #WERT!

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

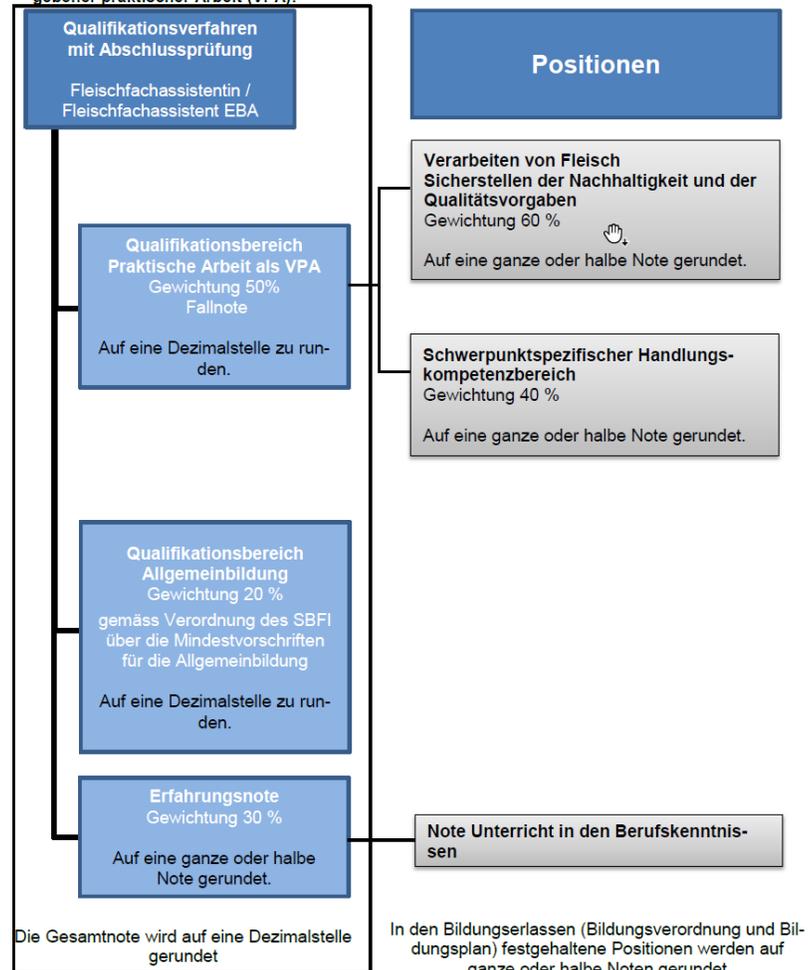
\*\* Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota del campo di qualificazione « lavoro pratico » come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

# Aufbau QV EBA-Ausbildung

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):



Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

# Aufbau QV EBA-Ausbildung Praktisch

- Qualifikationsverfahren alt
  - Praktisches QV vorgegebene praktische Arbeit (VPA) 8 Stunden
    - Basiskompetenzen 50%
    - Hygiene 20%
    - Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz 20%
    - Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien 10%
  
- Qualifikationsverfahren neu
  - Praktisches QV vorgegebene praktische Arbeit (VPA) 8 Stunden
    - Verarbeiten von Fleisch /  
Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben 60%
    - schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich 40%

# Aufbau QV EBA-Ausbildung Gesamtnote

- Qualifikationsverfahren alt
  - Gesamtnote
    - Praktische Arbeit 40%
    - Allgemeinbildung 20%
    - Erfahrungsnote 40%
  
- Qualifikationsverfahren neu
  - Gesamtnote
    - **Praktische Arbeit 50%**
    - Allgemeinbildung 20%
    - **Erfahrungsnote 30%**

# Aufbau QV EBA-Ausbildung SDBB-Formular

21812

Name / Nom / Nome: \_\_\_\_\_

Qualifikationsbereich Vorgegebene Praktische Arbeit(8 Stunden) / Domaine de qualification Travail pratique prescrit(8 heures) /  
Campo di qualificazione Lavoro pratico prestabilito(8 ore)

Position / Position / Posizione	Note** / Note** / Nota**	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
1. Verarbeiten von Fleisch; Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben / Transformation de la viande; Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité / Trasformazione della carne; Garanzia della sostenibilità e degli obiettivi di qualità		60%	#WERT!	
2. Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich / Domaine de compétences opérationnelles propre au domaine spécifique / Campo di competenze operative specifico dell'orientamento		40%	#WERT!	
			#WERT!	: 100 % = Note* / Note* / Nota* <b>#WERT!</b>

Prüfungsergebnis / Resultat de l'examen / Risultato d'esame

	Note / Note / Nota	Gewicht. / Pondéra. / Pondera.	Produkt / Produits / Prodotto	Bemerkungen / Remarques / Osservazioni
a. Praktische Arbeit / Travail pratique / Lavoro pratico	#WERT!	50%	#WERT!	
b. Allgemeinbildung* / Culture générale* / Cultura generale*		20%		
c. Erfahrungsnote** / Note d'expérience** / Nota dei luoghi di formazione**		30%		
			#WERT!	: 100 % = Gesamtnote* / Note globale* / Nota complessiva* <b>#WERT!</b>

\* Auf eine Dezimalstelle zu runden / A arrondir à une décimale / Approssimare a un decimale

\*\* Auf eine ganze oder halbe Note gerundet / A arrondir à une note entière ou à une demi-note / Arrotondare al punto o al mezzo punto

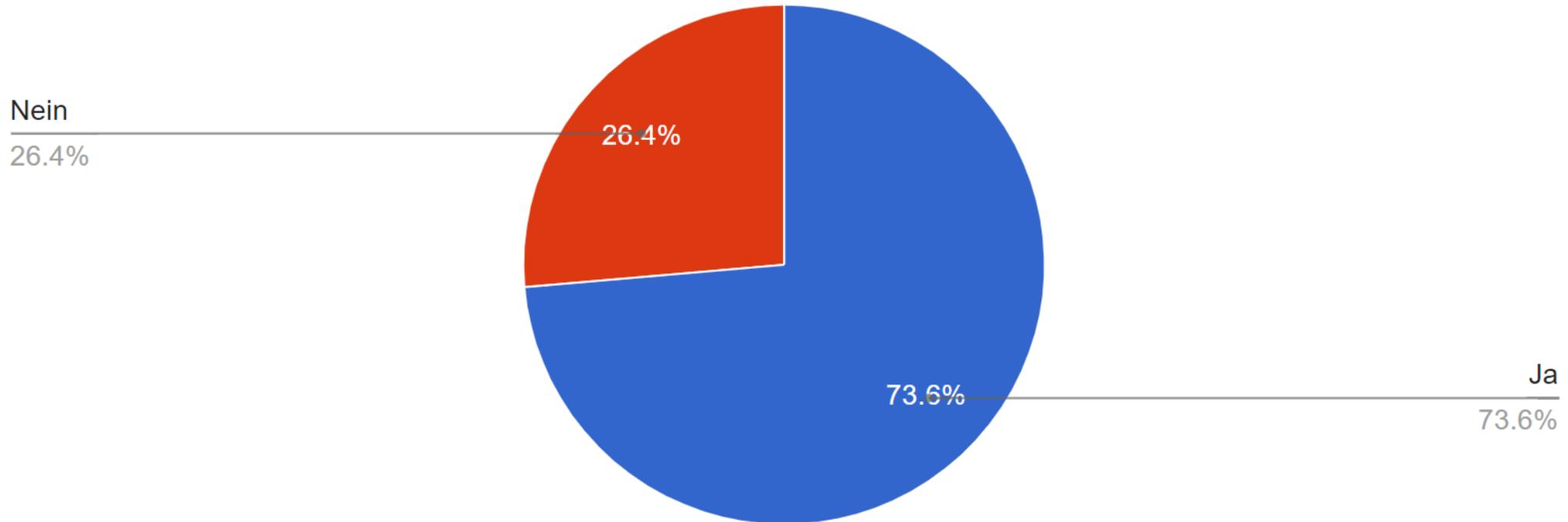
Die Prüfung ist bestanden, wenn weder der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" noch die Gesamtnote den Wert 4 unterschreiten. / L'examen est réussi si les notes du domaine de qualification « travail pratique » ainsi que la note globale sont égales ou supérieures à 4. / L'esame finale è superato se la nota dei campo di qualificazione « lavoro pratico » come anche la nota complessiva raggiungono o superano il 4.

# Rückblick QV 2020 (1)

- Umfrage bei den Experten
  - Teilnehmer total 174
  - 151 Umfragen komplett
  - 119 Umfragen auf Deutsch 68.4%
  - 53 Umfragen auf Französisch 30.5%
  - 2 Umfragen auf Italienisch 1.1%

# Rückblick QV 2020 (2)

- Sind Sie mit dem neuen Verfahren zufrieden?



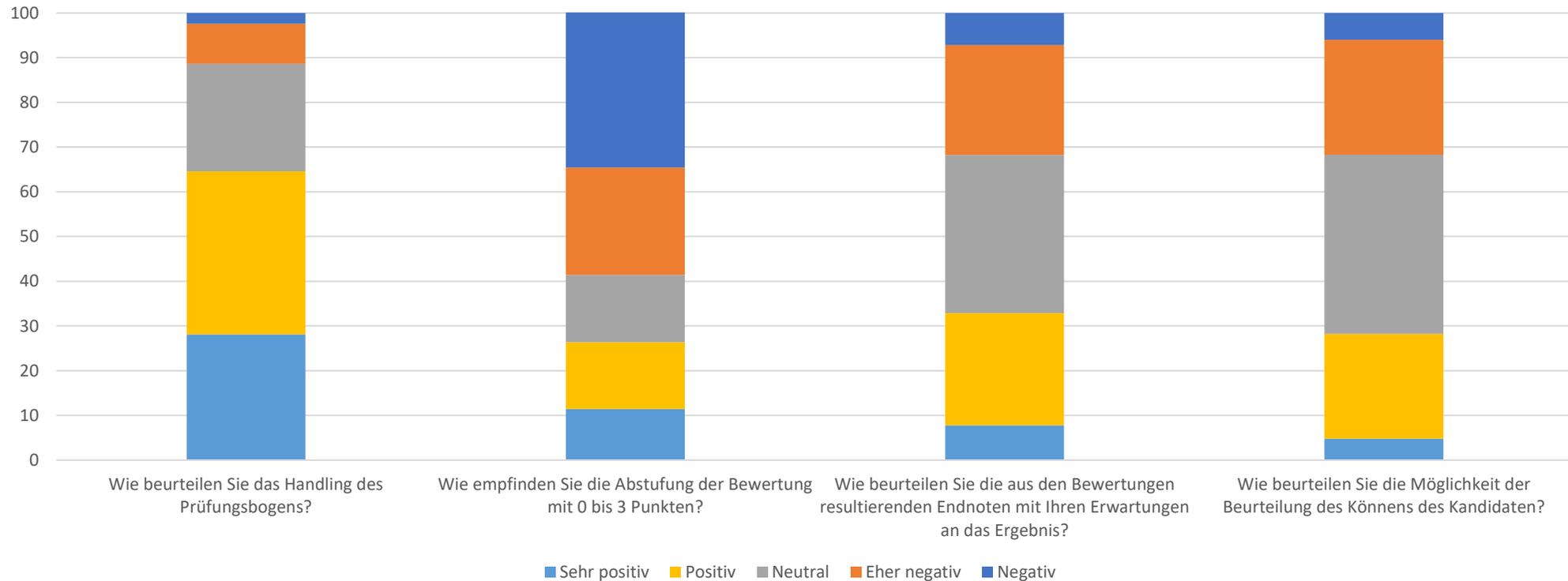
# Rückblick QV 2020 (3)

- Welche Anpassungen würden Sie sich wünschen?
  - 101 Kommentare gesamt
  - 41x Anpassung der Bepunktung
  - 10x Verfahren generell überdenken
  - 8x Mehr ausbeinen
  - 5x Bewertungsfaktoren anpassen
  - Restliche Nennungen <5

# Rückblick QV 2020 (4)

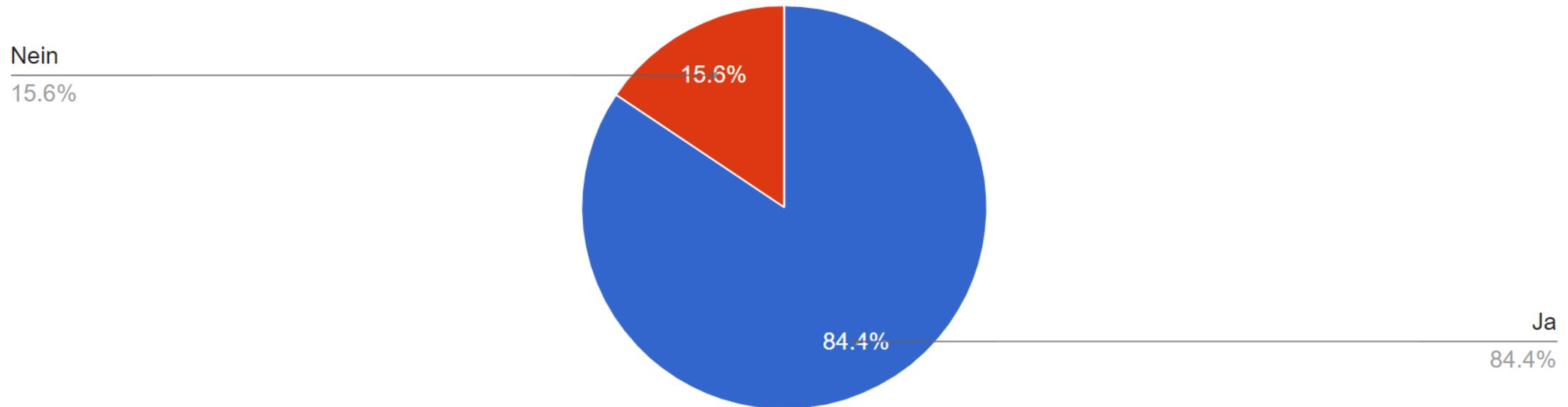
## • Fragen zum neuen Bogen

n=167 / Werte in Prozent



# Rückblick QV 2020 (5)

- Sind die von Ihnen geprüften Kandidaten, welche die Prüfung bestanden haben, arbeitsmarktfähig?



# Teil 2

## Die Qualifikationsbereiche (VPA) EBA und EFZ im Detail

# Wichtigste Änderungen 1

*Neu gibt es nur noch 0-3 Punkte.*

## Wegleitung zur Durchführung der Prüfung

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt. Alle Personenbezeichnungen beziehen sich auf Angehörige beider Geschlechter.

Zur Erfüllung der Prüfung müssen Arbeitselemente im Umfang von 60 Arbeitspunkten zusammengestellt und ausgeführt werden.

Bewertung (Die Leistungen werden mit den Punktzahlen 0,1,2,3 bewertet.)	Punkte
Immer gezeigt / vollständig erfüllt	3
Mehrheitlich gezeigt / zum grösseren Teil erfüllt	2
Eher wenig gezeigt / unvollständig erfüllt	1
Nicht gezeigt / nicht vorhanden / gar nicht erfüllt	0

Es dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.

Einzelne Bewertungen werden mit einem einfachen, zweifachen, dreifachen oder vierfachen Faktor verrechnet.

Sobald die verschiedenen Teilarbeiten nicht mehr mit der maximalen Punktzahl bewertet werden können, tragen die Experten ihre entsprechenden Feststellungen bei "Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)" ein.

Bei Arbeiten mit Zeitvorgaben wird ein Überschreiten der Prüfungszeit mit einem Punkteabzug geahndet. Nach Ablauf der Prüfungszeit wird der Kandidat darüber informiert, dass eine erweiterte Prüfungszeit anbricht, welche mit einem Punkteabzug gemäss Ausführungsanweisung einhergeht.

Arbeiten der Position 1 werden zu 50% gewichtet, Arbeiten der Position 2 mit zu 30% und Arbeiten der Position 3 mit zu 20%.

Die einzelnen Arbeitselemente ergeben Punkte für eine oder beide Positionen, welche auf die Notenübersicht übertragen und dort gewichtet werden.

Folgende Formel wird zur Berechnung der Noten verwendet:

$$\frac{\text{erreichte Punktzahl}}{\text{Maximalpunktzahl}} \times 5 + 1 = \text{Note}$$

Unterschrift Experten

# Wichtigste Änderungen 2

## 5. Zusammenstellung der Prüfung

Die Seite «Zusammenstellung der Prüfung» ist das zentrale Planungselement der neuen Prüfungsbögen.

1. Als erstes kann die Fachrichtung bzw. Spezialisierung gewählt werden.

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung		Spezialisierung Gewinnung für Geflügel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
2.1 Schlachten Ferkel	Ferkel	<input type="checkbox"/>	7	
2.2 Schlachten Kalb	Kalb	<input type="checkbox"/>	6	
2.3 Schlachten Schwein	Schwein	<input type="checkbox"/>	3	
2.4 Schlachten P L Z	Pferd	<input type="checkbox"/>	8	
	Lamm/Ziege	<input type="checkbox"/>	3	

# Wichtigste Änderungen 3

## 2. Dann kann die Prüfung zusammengestellt werden.

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte
1.1 Schlachtkörper 1.2			
2.7 Ausbeuten u. Dressur Teilstück	1.1 Fleisch 1.2 Innereien 1.3 Schinken 1.4 Fleisch 1.5 Lammfleisch 1.6 Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	1 1 1 1 1 1
2.8 Zerlegen und Ausb. Kalb	1.7 Kalb 1.8 Kalb 1.9 Kalb	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.9 Zerlegen und Ausb. Rind	1.10 Rind 1.11 Rind 1.12 Rind	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	1.13 Schwein 1.14 Schwein 1.15 Schwein	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.11 Zerlegen und Ausb. Geflügel	1.16 Huhn 1.17 Huhn 1.18 Huhn	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.14a Würstel 1	1.19 Würstel 1.20 Würstel 1.21 Würstel	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.14b Würstel 1	1.22 Würstel 1.23 Würstel 1.24 Würstel	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.14c Würstel 1	1.25 Würstel 1.26 Würstel 1.27 Würstel	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.14d Würstel 1	1.28 Würstel 1.29 Würstel 1.30 Würstel	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.15a Erwärmer	1.31 Erwärmer 1.32 Erwärmer 1.33 Erwärmer	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.15b Erwärmer	1.34 Erwärmer 1.35 Erwärmer 1.36 Erwärmer	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.16 Aufschnitt	1.37 Aufschnitt 1.38 Aufschnitt 1.39 Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.17 Trockenfleisch	1.40 Trockenfleisch 1.41 Trockenfleisch 1.42 Trockenfleisch	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.18 Kuchenteig & Gebäck	1.43 Kuchenteig 1.44 Kuchenteig 1.45 Kuchenteig	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.19 Formfleisch Art Kol	1.46 Formfleisch 1.47 Formfleisch 1.48 Formfleisch	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.20 Fleisch und Delikatessen	1.49 Fleisch 1.50 Fleisch 1.51 Fleisch	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.21 Brot, Braten, Garen	1.52 Brot 1.53 Brot 1.54 Brot	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.22 Fondue weiss	1.55 Fondue 1.56 Fondue 1.57 Fondue	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.23 Fondue weiss 2	1.58 Fondue 1.59 Fondue 1.60 Fondue	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.24 Fleischwaren 1	1.61 Fleischwaren 1.62 Fleischwaren 1.63 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.25 Fleischwaren 2	1.64 Fleischwaren 1.65 Fleischwaren 1.66 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.26 Fleischwaren 3	1.67 Fleischwaren 1.68 Fleischwaren 1.69 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.27 Fleischwaren 4	1.70 Fleischwaren 1.71 Fleischwaren 1.72 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.28 Fleischwaren 5	1.73 Fleischwaren 1.74 Fleischwaren 1.75 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.29 Präsentation	1.76 Präsentation 1.77 Präsentation 1.78 Präsentation	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.32 Fleischwaren 6	1.79 Fleischwaren 1.80 Fleischwaren 1.81 Fleischwaren	<input type="checkbox"/>	1 1 1
2.32 Fachgespräch Vorkurs	1.82 Fachgespräch 1.83 Fachgespräch 1.84 Fachgespräch	<input type="checkbox"/>	1 1 1
Summe			0

**Programmvarianten**

<b>a) Fleisch</b>
a) 2.23 Fleischwaren
a) 2.25 Fleischwaren 2
a) 2.26 Fleischwaren 3
a) 2.27 Fleischwaren 4
a) 2.28 Fleischwaren 5
a) 2.29 Präsentation
<b>b) Fleischwaren 2</b>
b) 2.23 Fleischwaren
b) 2.24 Fleischwaren 1
b) 2.25 Fleischwaren 2
b) 2.26 Fleischwaren 3
b) 2.27 Fleischwaren 4
b) 2.28 Fleischwaren 5
b) 2.29 Präsentation
<b>c) Fleischwaren 1</b>
c) 2.14a Würstel 1
c) 2.14b Würstel 1
c) 2.14c Würstel 1
c) 2.14d Würstel 1
c) 2.15a Erwärmer
c) 2.15b Erwärmer
c) 2.16 Aufschnitt
<b>d) Fleischwaren 2</b>
d) 2.23 Fleischwaren
d) 2.24 Fleischwaren 1
d) 2.25 Fleischwaren 2
d) 2.26 Fleischwaren 3
<b>e) Fleischwaren 1</b>
e) 2.14a Würstel 1
e) 2.14b Würstel 1
e) 2.14c Würstel 1
e) 2.14d Würstel 1
e) 2.15a Erwärmer
e) 2.15b Erwärmer
e) 2.16 Aufschnitt
<b>f) Fleischwaren 3</b>
f) 2.14a Würstel 1
f) 2.14b Würstel 1
f) 2.14c Würstel 1
f) 2.14d Würstel 1
f) 2.15a Erwärmer
f) 2.15b Erwärmer
f) 2.16 Aufschnitt

**Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte)** Nein

**Zusammenstellung ausreichend?**  
 Mindestens 1 Element auswählen 2.7, 2.8, 2.9, 2.11, 2.11 Mindestens 1 Element auswählen 2.14a-d, 2.15a, 2.15b, 2.16 Mindestens 1 Element auswählen 2.15, 2.18, 2.25, 2.27, 2.28 Mindestens 1 Element auswählen 2.23, 2.25, 2.26 Punkte element: 2.20, 2.21, 2.23, 2.32, 2.34

**Prüfung in Ordnung?** Nein

**Musterprogramm**

- Links zu Prüfungsblatt**
- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1.1 Schlachtkörper      | 2.17 Trockenfleisch           |
| 2.2 Schlachtkörper 2    | 2.18 Kuchenteig & Gebäck      |
| 3.3 Schlachtkörper 3    | 2.19 Formfleisch Art Kol      |
| 4.4 Schlachtkörper 4    | 2.20 Fleisch und Delikatessen |
| 5.5 Schlachtkörper 5    | 2.21 Brot, Braten, Garen      |
| 6.6 Schlachtkörper 6    | 2.22 Fondue weiss             |
| 7.7 Schlachtkörper 7    | 2.23 Fondue weiss 2           |
| 8.8 Schlachtkörper 8    | 2.24 Fleischwaren 1           |
| 9.9 Schlachtkörper 9    | 2.25 Fleischwaren 2           |
| 10.10 Schlachtkörper 10 | 2.26 Fleischwaren 3           |
| 11.11 Schlachtkörper 11 | 2.27 Fleischwaren 4           |
| 12.12 Schlachtkörper 12 | 2.28 Fleischwaren 5           |
| 13.13 Schlachtkörper 13 | 2.29 Präsentation             |
| 14.14 Schlachtkörper 14 | 2.30 Fleischwaren 6           |
| 15.15 Schlachtkörper 15 | 2.31 Fleischwaren 7           |
| 16.16 Schlachtkörper 16 | 2.32 Fleischwaren 8           |
| 17.17 Schlachtkörper 17 | 2.33 Fachgespräch Vorkurs     |
| 18.18 Schlachtkörper 18 | 2.34 Fachgespräch Vorkurs     |
| 19.19 Schlachtkörper 19 | 2.35 Fachgespräch Vorkurs     |
| 20.20 Schlachtkörper 20 | 2.36 Fachgespräch Vorkurs     |

# Wichtigste Änderungen 4

3. *Der unten abgebildete Teilbereich gibt Auskunft ob die Prüfungsvorgaben erfüllt wurden, bzw. was noch fehlt.*

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte) Nein

**Zusammenstellung ausreichend?**

Mindestens 2 Element auswählen 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11. Mindestens 1 Element auswählen 2.14a-d, 2.15a-b, 2.16. Mindestens 1 Element auswählen 2.18, 2.19, 2.26, 2.27, 2.28. Mindestens 1 Element auswählen 2.23, 2.25. Pflichtelement fehlt, 2.20, 2.21, 2.29, 2.32, 2.34.

Prüfung in Ordnung? Nein

# Wichtigste Änderungen 5

Alternativ kann ein Musterprogramm gewählt werden.

Prüfung in Ordnung? Nein

Musterprogramme

**Musterprogramme**

- Musterprogramm auswählen
- Gewinnung
- Verarbeitung 1
- Verarbeitung 2
- Feinkart und Veredelung 1

[2.3 Schlachten Schwein](#)

[2.4 Schlachten Rind](#)

[2.17 Conviene](#)

[2.18 Küchenfertig](#)

[2.19 Pfannenfertig](#)

[2.20 Verspeisen](#)

# Wichtigste Änderungen 6

Dabei sind die Grundanforderungen schon gegeben und es kann noch auf die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Fachrichtung Gewinnung	Fachrichtung Verarbeitung	Fachrichtung Feinkost und Veredelung	Spezialisierung Gewinnung für	Programmvarianten
A	B	C	D	
Arbeit	Mögliche Arbeiten	Auswahl	Mögliche Arbeitspunkte	Gewählte Arbeitspunkte
2.1 Schlachten Kalb	2.1.1 Schlachten Kalb	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.2 Schlachten Schwein	2.2.1 Schlachten Schwein	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.3 Zerlegen und Ausb. Kalb	2.3.1 Zerlegen und Ausb. Kalb	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.3 Zerlegen und Ausb. Rind	2.3.1 Zerlegen und Ausb. Rind	<input type="checkbox"/>	6	<input type="checkbox"/>
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein	2.10.1 Zerlegen und Ausb. Schwein	<input type="checkbox"/>	7	<input type="checkbox"/>
2.11 Zerlegen und Ausb. F.L.Z.	2.11.1 Zerlegen und Ausb. F.L.Z.	<input type="checkbox"/>	6	<input type="checkbox"/>
2.12 Zerlegen und Ausb. Lamm	2.12.1 Zerlegen und Ausb. Lamm	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.13 Zerlegen und Ausb. Gänse	2.13.1 Zerlegen und Ausb. Gänse	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.14a Würsterei 1	2.14a.1 Würsterei 1	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2.14b Würsterei 1	2.14b.1 Würsterei 1	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2.14c Würsterei 1	2.14c.1 Würsterei 1	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2.14d Würsterei 1	2.14d.1 Würsterei 1	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2.15a Brathwaren	2.15a.1 Brathwaren	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.15b Brathwaren	2.15b.1 Brathwaren	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.16 Aufschnitt	2.16.1 Aufschnitt	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
2.17 Convenience-Linie	2.17.1 Convenience-Linie	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.18 Kurzerlegete Arbeit	2.18.1 Kurzerlegete Arbeit	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
2.19 Verpacken und Labieren	2.19.1 Verpacken und Labieren	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.20 Braten, Lücken, Garen	2.20.1 Braten, Lücken, Garen	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.21 Rohhälften 1	2.21.1 Rohhälften 1	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.22 Rohhälften 2	2.22.1 Rohhälften 2	<input type="checkbox"/>	5	<input type="checkbox"/>
2.23 Rohhälften 3	2.23.1 Rohhälften 3	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.24 Rohhälften 4	2.24.1 Rohhälften 4	<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>
2.25 Rohhälften 5	2.25.1 Rohhälften 5	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
2.26 Rohhälften 6	2.26.1 Rohhälften 6	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.27 Rohhälften 7	2.27.1 Rohhälften 7	<input type="checkbox"/>	12	<input type="checkbox"/>
2.28 Rohhälften 8	2.28.1 Rohhälften 8	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
2.29 Präsentation	2.29.1 Präsentation	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.30 Kundenberatung	2.30.1 Kundenberatung	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.31 Kundenberatung	2.31.1 Kundenberatung	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.32 Kundenberatung	2.32.1 Kundenberatung	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
2.33 Kundenberatung	2.33.1 Kundenberatung	<input type="checkbox"/>	4	<input type="checkbox"/>
2.34 Berechnungen	2.34.1 Berechnungen	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2.35 Berechnungen	2.35.1 Berechnungen	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>
2.36 Fachgespräch Verkäufer	2.36.1 Fachgespräch Verkäufer	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
Summe			0	

**Programmvarianten**

**Fachrichtung Verarbeitung**

**I Pflicht**

1) 223F - Spezialist  
2) 224Kopfleware 1  
3) 225F Fachgespräch Verkäufer  
4) 228 Verkaufskasse - Verkauf  
5) 221 Ersten, Ersten, Garen

**II Mindestens 2**

1) 227 Ausb. Kalb Fleisch - Abhilfe  
2) 22C Zerlegen und Ausb. Kalb  
3) 22B Zerlegen und Ausb. Rind  
4) 21D Zerlegen und Ausb. Schwein  
5) 229 Zerlegen und Ausb. F.L.Z.

**III Mindestens 1**

1) 218 Ausb. Kalb  
2) 218 Ausb. Rind  
3) 218 Ausb. Schwein  
4) 218 Ausb. F.L.Z.  
5) 218 Ausb. Lamm  
6) 218 Ausb. Gänse  
7) 218 Ausb. Gänse  
8) 218 Ausb. Gänse  
9) 218 Ausb. Gänse  
10) 218 Ausb. Gänse

**IV Optional**

1) 218 Ausb. Kalb  
2) 218 Ausb. Rind  
3) 218 Ausb. Schwein  
4) 218 Ausb. F.L.Z.  
5) 218 Ausb. Lamm  
6) 218 Ausb. Gänse

Arbeitspunkte ausreichend? (min. 60 Punkte) **Nein**

Zusammenstellung ausreichend?  
Mindestens 21 Element ausgewählt / 21 Element / 21 Element / 11 Mindestens 1 Element ausgewählt / 14a-c / 15a-b / 16 Mindestens 1 Element ausgewählt / 2, 18, 2, 12, 2, 26, 2, 27, 2, 28, Mindestens 1 Element ausgewählt / 2, 23, 2, 25, Pflichtelemente: 2, 25, 2, 21, 2, 20, 2, 32, 2, 34

Prüfung in Ordnung? **Nein**

**Musterprogramme**

**Links zu Prüfungsblatt**

2.1 Schlachten Kalb  
2.2 Schlachten Schwein  
2.3 Zerlegen und Ausb. Kalb  
2.3 Zerlegen und Ausb. Rind  
2.10 Zerlegen und Ausb. Schwein  
2.11 Zerlegen und Ausb. F.L.Z.  
2.12 Zerlegen und Ausb. Lamm  
2.13 Zerlegen und Ausb. Gänse  
2.14a Würsterei 1  
2.14b Würsterei 1  
2.14c Würsterei 1  
2.14d Würsterei 1  
2.15a Brathwaren  
2.15b Brathwaren  
2.16 Aufschnitt  
2.17 Convenience-Linie  
2.18 Kurzerlegete Arbeit  
2.19 Verpacken und Labieren  
2.20 Braten, Lücken, Garen  
2.21 Rohhälften 1  
2.22 Rohhälften 2  
2.23 Rohhälften 3  
2.24 Rohhälften 4  
2.25 Rohhälften 5  
2.26 Rohhälften 6  
2.27 Rohhälften 7  
2.28 Rohhälften 8  
2.29 Präsentation  
2.30 Kundenberatung  
2.31 Kundenberatung  
2.32 Kundenberatung  
2.33 Kundenberatung  
2.34 Berechnungen  
2.35 Berechnungen  
2.36 Fachgespräch Verkäufer  
2.16 Aufschnitt

2.17 Convenience-Linie  
2.18 Kurzerlegete Arbeit  
2.19 Verpacken und Labieren  
2.20 Braten, Lücken, Garen  
2.21 Rohhälften 1  
2.22 Rohhälften 2  
2.23 Rohhälften 3  
2.24 Rohhälften 4  
2.25 Rohhälften 5  
2.26 Rohhälften 6  
2.27 Rohhälften 7  
2.28 Rohhälften 8  
2.29 Präsentation  
2.30 Kundenberatung  
2.31 Kundenberatung  
2.32 Kundenberatung  
2.33 Kundenberatung  
2.34 Berechnungen  
2.35 Berechnungen  
2.36 Fachgespräch Verkäufer  
2.16 Aufschnitt

# Wichtigste Änderungen 7

Die Angaben der Prüfungszusammenstellung werden automatisch in die Prüfungsbögen übertragen.

## 2.2 Schlachten Kalb

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen:

1.1-1.2, 2.1-2.5, 3.1-3.2

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Kalb	6

CH-Tax:	
Schlachtgewicht:	

### Ausführungsanweisung:

Zeitvorgabe (ohne mündliche Auskunft):

Zeitmessung ab erfolgtem Blutentzug bis zum waagfertigen Tier, bei schwergewichtigen Tieren mehr Zeit, im Ermessen d. Exp.

Kalb 55 Min., bis 60 Min. -2 Pkt., bis 65 Min. -3 Pkt., bis 70 Min. -4 Pkt. (mit Hautabroller -10 Min.)

Mindestens 90 kg Schlachtgewicht



# Wichtigste Änderungen 9

## 7. Einzelne Prüfungsarbeiten

Die einzelnen Prüfungspositionen werden mit 0 bis 3 Punkten bewertet. Die auszuführenden Arbeiten sind in der Ausführungsanweisung beschrieben.

### 2.14a Wursterei 1

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.1-1.4, 2.1-2.5

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Brühwurst	5
<input type="checkbox"/> Rohwurst	5
<input type="checkbox"/> Kochwurst	5

Produkt	
Angegebene Stückzahl	
Erreichte Stückzahl	

Ausführungsanweisung:
Richtzeit 45 Min. davon min. 10-15 Min. am Füller Jede Wurstart darf maximal zweimal verwendet werden. Sofern nicht alle drei Wurstarten hergestellt wurden, soll die fehlende Wurstart beim Fachgespräch thematisiert werden.
Betriebsübliche Charge. Der Kandidat gibt im Prüfungsprogramm das Produkt und eine begründete betriebsübliche Stückzahl bekannt, welche er innerhalb der Pflichtzeit am Füller verarbeiten wird.
Alle hergestellten Wurstarten werden bis zum verkaufsfertigen Produkt durch den Kandidaten weiterverarbeitet. Roh- und Kochwurst soweit wie möglich praktisch, restliche Schritte theoretisch oder mittels Erklärung betrieblicher Abläufe. Bei Kochwürsten ist die Herstellung von Pasteten und Terrinen möglich.
Beurteilung durch den Kandidaten, sofern möglich mit Originalprodukt, allenfalls Parallelprodukt.

#### Position 1, HKB 1 und 2

2.14.1a Hygienisches Arbeiten
2.14.2a Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz
2.14.3a Handling Maschinen und / oder Geräte
2.14.4a Arbeitsmethode / Effizienz
<b>Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →</b>

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 1 =	
	x 4 =	
<b>max.</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

#### Position 2 (Fachrichtung), HKB 4

2.14.5a Vorbereitung von Rohmaterial, Mise-en-place (Rohmaterial abgewogen) erklären
2.14.6a Herstellen der Masse
2.14.7a Weiterverarbeitung zu verkaufsfertigen Erzeugnissen (Wurstfüller, Pressen, Formen)
2.14.8a Beurteilung des Endprodukts und dessen Verwendung durch den Kandidaten
<b>Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →</b>

Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
	x 1 =	
	x 4 =	
	x 4 =	
	x 1 =	
<b>max.</b>	<b>30</b>	<b>0</b>

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

**1**

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

# Wichtigste Änderungen 10

## 8. Prüfungsarbeit Berechnen

In diesem Teilbereich hat der Kandidat 3 Berechnungen durchzuführen. Leere Berechnungsblätter sind den Prüfungsbogen am Schluss angefügt. Die Experten dokumentieren die durchgeführten Berechnungen.

### 2.32 Berechnungen

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1.2, 1.5, 2.5, 4.1

Arbeit	Arbeitspunkte
<input type="checkbox"/> Berechnungen	3

**Ausführungsanweisung:**  
 Richtzeit: 30 Minuten  
 Die Kandidaten führen die 3 Berechnungen, wenn möglich, anhand praktischer Beispiele aus dem QV durch.  
 Hilfsmittel wie Taschenrechner und Tabellen sind erlaubt.  
 Folgefehler werden berücksichtigt, das heisst es werden keine Abzüge gemacht.  
 Der Lösungsweg muss ersichtlich sein.

Position 1, HKB 1 und 2

	Bewertung	Faktor	Fakt.Pkt.
2.32.1 Knochenanteil oder Anteil der Verpackung (Tara) berechnen (in kg und %)	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
2.32.2 Verkaufspreis berechnen	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>
2.32.3 Gewichtsverlust berechnen (in kg und %)	<input type="text"/>	x 1 =	<input type="text"/>

[Link zur Hilfstabelle für Experten](#)

Punkte für Übertrag auf die Notenübersicht →

max.	9	<input type="text"/>
------	---	----------------------

Ungerundete Note, dient nur zur Information für Experten und wird nicht übertragen.

Bemerkungen der Experten (immer Positionsnummer zu Bemerkung angeben)

# Wichtigste Änderungen 11

## 9. Fachgespräche

Bei der EFZ Prüfung führen die Experten mit dem Kandidaten ein Fachgespräch über die gewählte Fachrichtung durch. Das Gespräch dauert 30 Minuten und hat 10 Themen zu umfassen.

### 2.33 Fachgespräch Gewinner

Kandidat/-in:

Handlungskompetenzen: 1, 2, 3

Arbeit	Arbeitspunkte	Ausführungsanweisung:
<input type="checkbox"/> Fachgespräch Gew.	3	Pflichtzeit: 30 Minuten  Die Experten führen mit dem Kandidaten im Rahmen des QV ein Fachgespräch mit 10 Fragen über die behandelten Themen.  Es sind Themen zu wählen, welche bei der praktischen Arbeit zu Fragen führten.  Ziel ist ein Gespräch mit dem Kandidaten mit einer offenen Fragestellung (W-Fragen z.B. was, wie, wieviel etc.) Sämtliche Fragen und Antworten müssen protokolliert sein.
Frage an den Kandidaten		
Antwort		

#### Mögliche Fragethemen

- CH-TAX, Qualitätsabweichungen, TVD, Rassen etc.
- Transport, Abladen, Aufställen, Entsorgungsanäle etc.
- Schlachtprozess allgemein (inkl. Schlachttechnik)
- Fleischfehler und Qualitätsabweichung (Fleischfarbe, PSE, DFD, Ausmaastgrad)
- Grundsätze der Lagerbewirtschaftung
- Zerlegen und Ausbeinen allgemein
- Rohmaterialstandardisierung
- Benennung und Verwendung aller Fleischstücke
- Beschreibung der Herstellungsverfahren in der Wursterei
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Wurstsorten
- Beschreibung des Mise-en-place in der Wursterei
- Beschreibung der Herstellungsverfahren der Roh- und Kochpökelfleischwaren
- Beschreibung von traditionellen und regionalen Roh- und Kochpökelfleischwaren
- Beschreibung betrieblicher Garverfahren
- Beschreibung betrieblicher und rechtlicher Vorgaben bei der Verpackung und Deklaration
- Labels und Markenfleischprogramme erklären
- Beschreibung des technologischen Standes des Lehrbetriebes (Alter der Maschinen, Anschaffungspreis der Anlagen etc.)
- Beschreibung hygienischer Grundsätze
- Beschreibung der Umsetzung der Hygienekontrolle
- Beschreibung des betrieblichen Hygienekonzeptes
- Beschreibung betrieblicher Normen und Zertifizierungen
- Beschreibung des betrieblichen Arbeitssicherheitskonzeptes
- Beschreibung des betrieblichen Umweltschutzkonzeptes
- Beschreibung des betrieblichen Maschinenparks inkl. Aufbau der bei der Prüfung angewendeten Maschinen und Anlagen

#### Position 3 (Fachgespräch)

Bewertung Faktor Fakt.Pkt.

2.33.1 Thema 1  x 3 =

# Wichtigste Änderungen 12

## 10. Hilfstabellen für Experten

Am Ende des Bogens sind Hilfstabellen für Experten abgelegt, welche als Hilfsmittel für einzelne Prüfungsarbeiten genutzt werden können.

### Hilfstabelle für Experten

Kandidat/-in:

Ausführungsanweisung:
Die nachfolgenden Hilfstabellen können den Experten zur Bewertung der einzelnen Unterpositionen dienen. Die Verwendung der Hilfstabellen ist optional. Die Bewertung erfolgt mit 0 bis 3 Punkten. Abweichungen welche zu Punkteabzug führen, müssen auf dem Hauptblatt vermerkt werden. Die Punkte werden nicht automatisch übertragen sie dienen nur als Vorschlag, sie werden im Hauptblatt aber als Kommentar angezeigt. Im Hauptblatt dürfen nur ganze Punkte vergeben werden.

2.18 Küchenfertige Artikel		Punkte 0-3		2.19 Pfannenfertige Artikel		Punkte 0-3	
Produkt				Produkt			
Produkt				Produkt			
Produkt				Produkt			
Produkt				Produkt			
Produkt				Produkt			
Produkt				Produkt			
Durchschnitt				Durchschnitt			
Gerundet				Gerundet			

2.26 Tagesplatte		Punkte 0-3		2.27 Feinkostartikel 1		Punkte 0-3	
Tagesplatte				Belegte Brote oder Sandwiches			
Tagesplatte				Sulzartikel			
Tagesplatte				Teigartikel			
Tagesplatte				Salate + Sauce			
Tagesplatte				Kalter Braten			
Durchschnitt				Durchschnitt			
Gerundet				Gerundet			



# Schulungsfilme

- Detaillierte Erklärungen zur Zusammenstellung der Prüfung sind unter den folgendem Link zu finden:

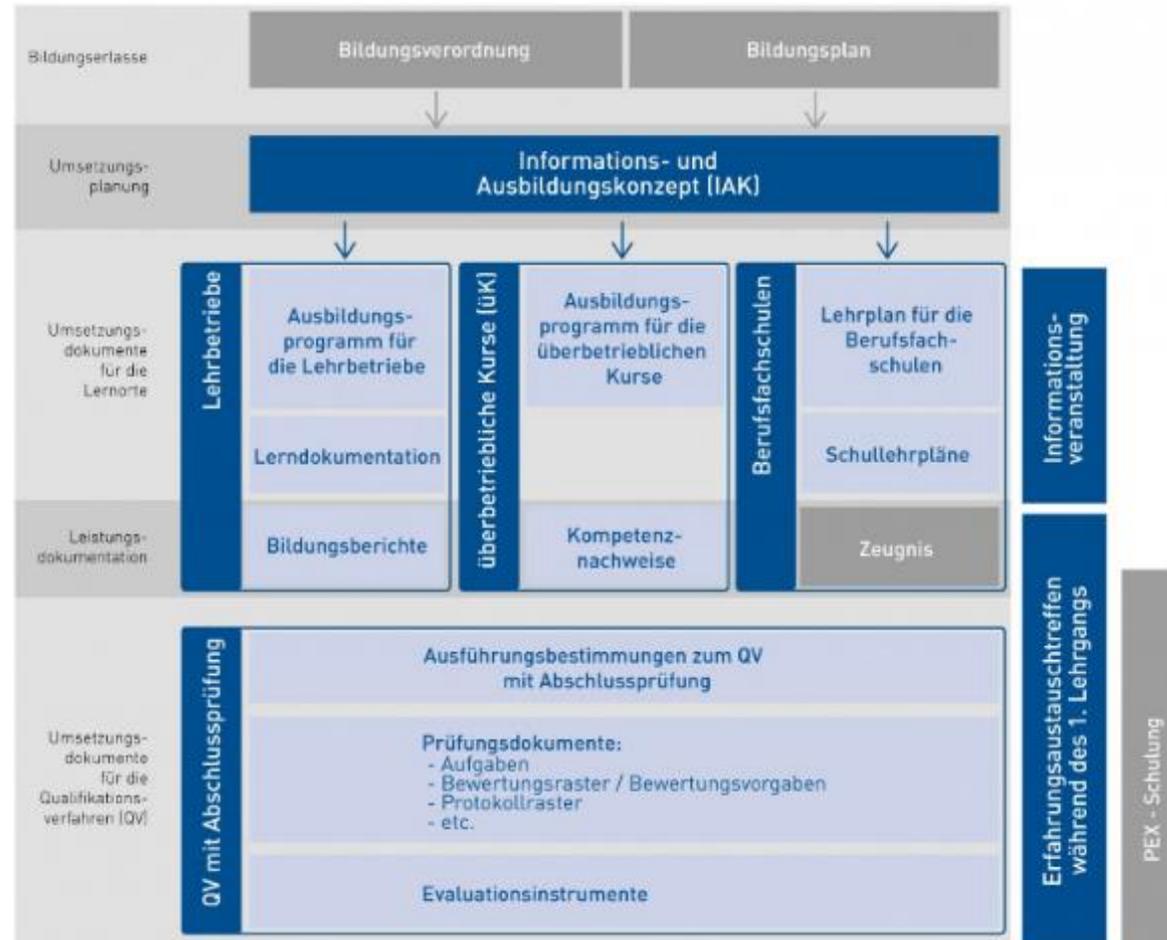
<https://sff.ch/de/bildung/berufsbilder-fleischfachleute-dokumente.php>

The screenshot shows a web browser window with the URL <https://sff.ch/de/bildung/berufsbilder-fleischfachleute-dokumente.php>. The page displays a list of documents under the heading "Qualifikationsverfahren (QV)". The documents listed are:

- QV Praktisch (31327 KB)
- Anleitung zur Anwendung der neuen QV-Bogen (795 KB)
- Video-Anleitung zur Anwendung der neuen QV-Bogen EBA** (circled in red)
- Video-Anleitung zur Anwendung der neuen QV-Bogen Video EFZ
- Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung EFZ (1184 KB)
- Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung EBA (1100 KB)
- Empfehlungen für QV-Experten (138 KB)
- Muster Prüfungsprogramm (525 KB)
- Muster Prüfungsprogramm (961 KB)
- Berufskennntnisse Null Serie (1439 KB)

# Auf welchen Unterlagen basieren die Ausbildungen?

- Bildungsverordnung
- Bildungsplan
- Lernortsspezifische  
Umsetzungsdokumente
- Umsetzungsdokumente  
Für die Qualifikationsver-  
fahren



Quelle: <http://www.ehb.swiss/umsetzung-berufliche-grundbildung>

# Handlungskompetenzorientierung

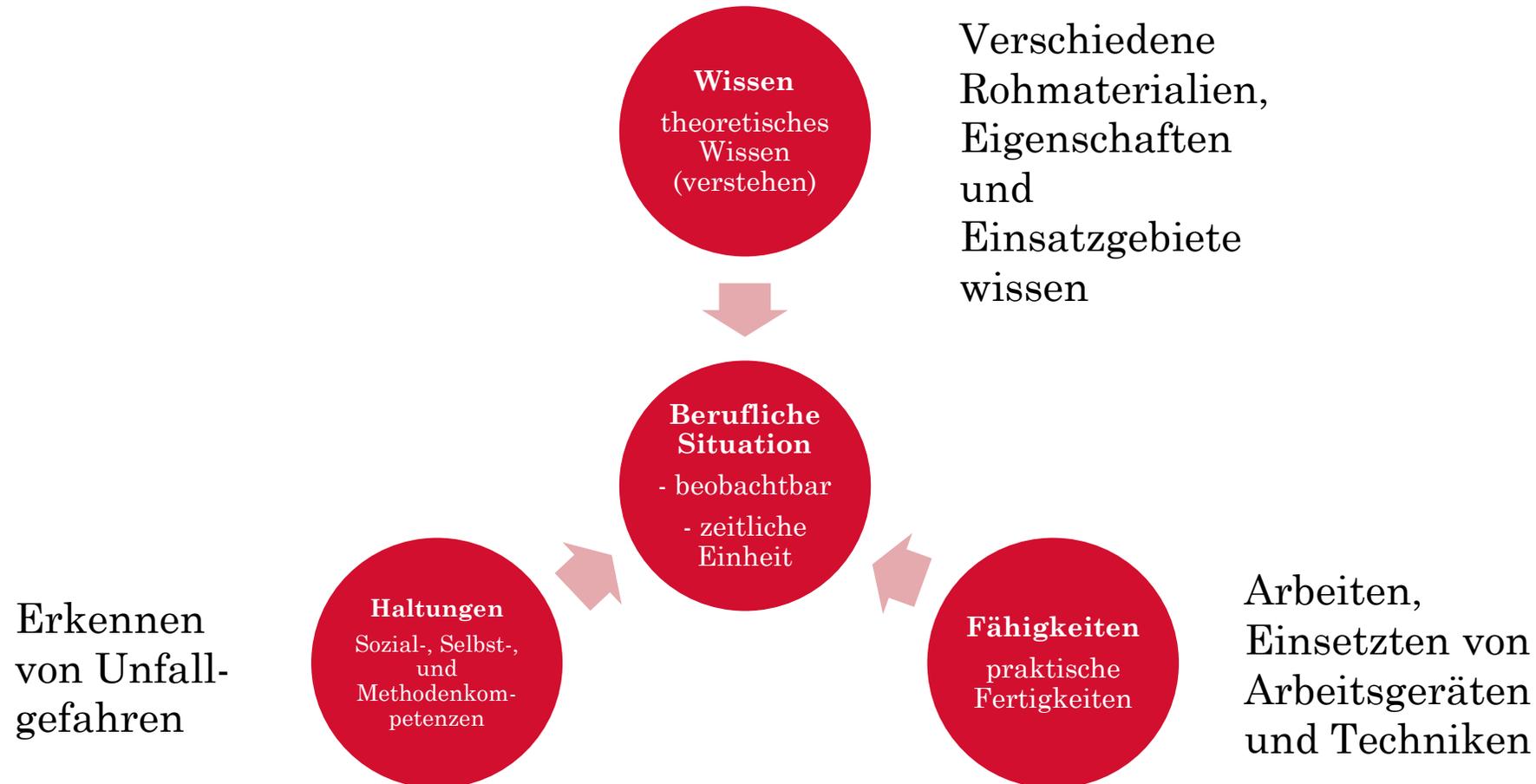
Berufliche Kompetenz bezeichnet die Fähigkeit einer Person, **komplexe und unvorhersehbare Situationen** zu bewältigen.

*...so wird mit Handlungskompetenz das Potential beruflicher Fähigkeiten bezeichnet, das es dem Menschen erlaubt, den Leistungsanforderungen in konkreten beruflichen Situationen entsprechend zu handeln. (Reetz 2008)*

Die berufliche Handlungskompetenz ist die Fähigkeit einer Person, sich in wandelnden beruflichen Tätigkeitsbereichen fachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten. (BBT 2008)

**→ Handlungskompetenzorientierung = Praxisbezug**

# Was braucht es zur Bewältigung einer Situation?



# Kompetenzorientierung in der beruflichen Grundbildung

- Das **AVIVA**-Modell (aus dem Kognitivismus)
- **A** = Ankommen, ins Thema einleiten > in die Situation einführen
- **V** = Vorwissen aktivieren > an erlebte Situationen erinnern
- **I** = Information vermitteln > Ressourcen aufbauen, an situativem Wissen anknüpfen (Wissen überprüfen/sichern)
- **V** = Verarbeiten / Üben > flexibilisieren, Ressource auf andere Situationen übertragen
- **A** = Auswerten (formatives Feedback) > Selbstgesteuertes Lernen ermöglichen

# Fragen / Kontakt

- Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung



**Schweizer Fleisch-Fachverband**

Philipp Sax

Leiter Bildung

Sihlquai 255

Postfach 1977

8031 Zürich

044 250 70 67

p.sax@sff.ch