



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 18. Oktober 2016 und
zum Bildungsplan vom 18. Oktober 2016

für

Fleischfachassistentin EBA /

Fleischfachassistent EBA

Bouchère-charcutière AFP /

Boucher-charcutier AFP

Macellaia-salumiera CFP /

Macellaio-salumiere CFP

Berufsnummer 21812

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Fleischberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 30. April 2018

erlassen durch den Schweizer Fleischfachverband SFF am
18. Mai 2018 (in Kraft ab 1. Januar 2019)
aufzufinden unter www.sff.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	3
2	Grundlagen	3
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	3
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	5
4.1	<i>Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit</i>	5
4.2	<i>Qualifikationsbereich Allgemeinbildung¹⁾</i>	6
5	Erfahrungsnote	7
6	Angaben zur Organisation	7
6.1	<i>Anmeldung zur Prüfung</i>	7
6.2	<i>Bestehen der Prüfung</i>	7
6.3	<i>Mitteilung des Prüfungsergebnisses</i>	7
6.4	<i>Verhinderung bei Krankheit und Unfall</i>	7
6.5	<i>Prüfungswiederholung</i>	7
6.6	<i>Rekursverfahren/Rechtsmittel</i>	7
6.7	<i>Archivierung</i>	7
	Inkrafttreten	8
	Anhang Verzeichnis der Vorlagen	9

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Fleischfachassistentin / Fleischfachassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 18. Oktober 2016. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 22.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

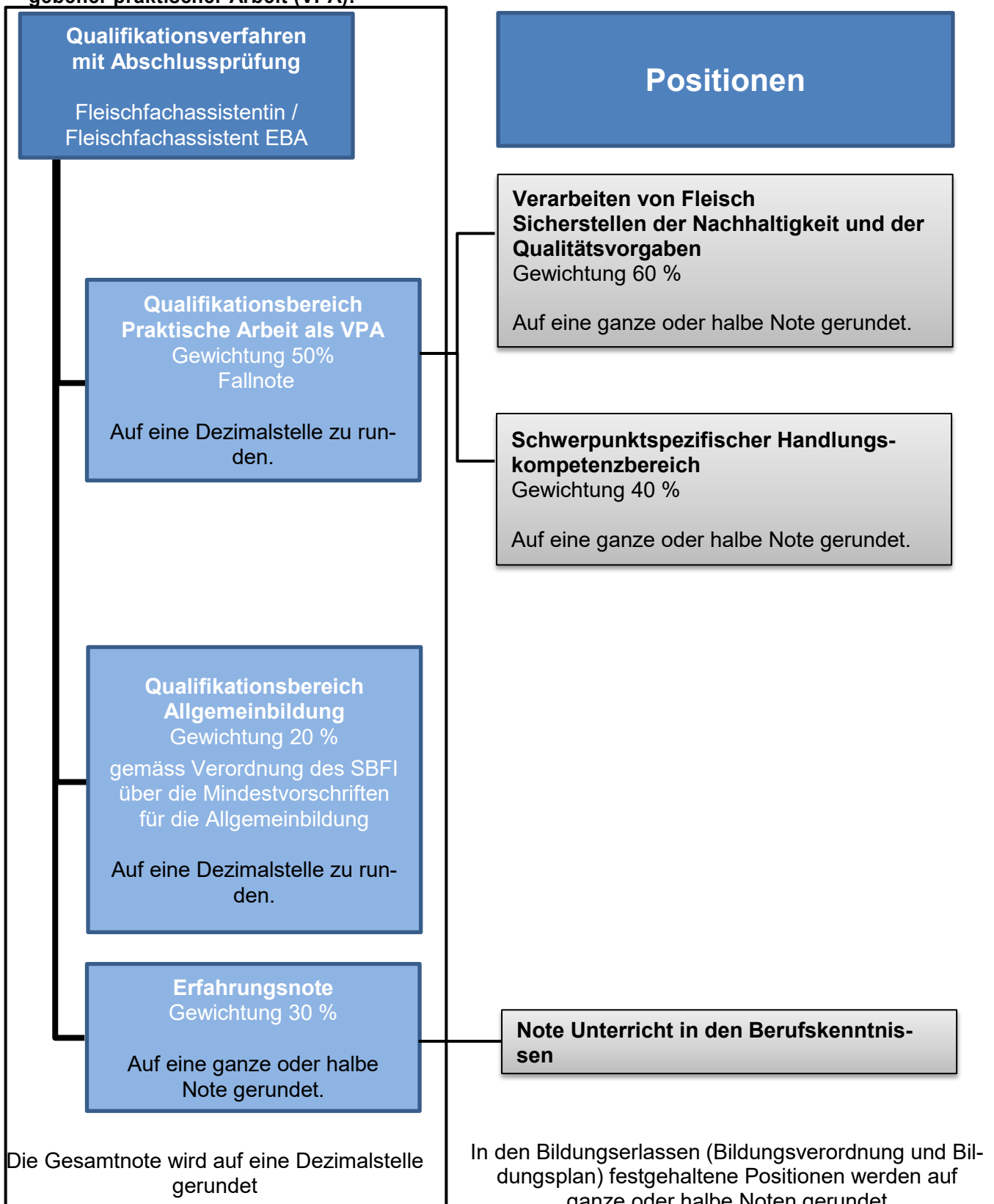
Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB. Das Handbuch kann heruntergeladen werden unter <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

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.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA dauert 8 Stunden und findet im Lehrbetrieb statt. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Verarbeiten von Fleisch Sicherstellen der Nachhaltigkeit und der Qualitätsvorgaben	60 %
2	Schwerpunktspezifischer Handlungskompetenzbereich	40 %

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Punkten. Dabei ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

Position 1 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird gesamthaft mit 60% gewichtet:

- 1.1 Arbeiten planen und organisieren
- 1.2 Fleisch bearbeiten
- 1.3 Brät und Wurstwaren herstellen
- 1.4 Fleisch garen und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse herstellen
- 1.5 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse verpacken und deklarieren
- 2.1 Trends und Entwicklungen beurteilen
- 2.2 Hygiene und Lebensmittelsicherheitsstandards nach Vorgaben sicherstellen
- 2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz nach Vorgaben sicherstellen
- 2.4 Umweltschutz nach Vorgaben sicherstellen
- 2.5 Werterhaltung von Rohmaterial, Produkten, Geräten, Maschinen und Anlagen sicherstellen

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen praktischen Tätigkeiten gibt.

² Die Formel für die Umrechnung von Punkten in eine Note siehe S. 27 «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis», zu finden unter <http://www.ehb.swiss/pruefungsexpertenkurse-pex>

Position 2 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 40% gewichtet:

Schwerpunkt Produktion und Verarbeitung

3 Handlungskompetenzen aus den vorliegenden Handlungskompetenzen werden geprüft.

- 3.1 Für die Gewinnung wichtige gesetzliche Vorgaben einhalten
- 3.2 Tiere betäuben, schlachten und Schlachtgewicht feststellen
- 3.3 Pökelerzeugnisse herstellen
- 3.4 Küchen- und pfannenfertige Erzeugnisse herstellen.
- 3.5 Tagesplatten und verkaufsfertige Packungen herstellen

Die lernende bzw. kandidierende Person wählt in Absprache mit dem Lehrbetrieb die zu prüfenden Handlungskompetenzen. Sie meldet diese dem zuständigen Chefexperten bis spätestens zu Beginn des letzten Semesters.

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen Tätigkeiten gibt.

Schwerpunkt Vorbereitung und Verkauf

3 Handlungskompetenzen aus den vorliegenden Handlungskompetenzen werden geprüft.

- 4.1 Fleisch und Fleischzubereitungen sowie Fleischerzeugnisse manuell herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren
- 4.2 Feinkostartikel herstellen, veredeln, verpacken und deklarieren
- 4.3 Theke verkaufsfördernd gestalten und Verkaufsräumlichkeiten gestalten
- 4.4 Kunden beraten, Produkte verkaufen und Kundenaufträge bearbeiten

Die lernende bzw. kandidierende Person wählt in Absprache mit dem Lehrbetrieb die zu prüfenden Handlungskompetenzen. Sie meldet diese dem zuständigen Chefexperten bis spätestens zu Beginn des letzten Semesters.

In Arbeiten dieser Position ist vorgesehen, dass der Kandidat mündliche Auskünfte und Erklärungen zu seinen Tätigkeiten gibt.

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung(SR 412.101.241).

5 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderlichen [Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

6 Angaben zur Organisation

6.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

6.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

6.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fleischfachassistentin EBA und Fleischfachassistent EBA treten am 01. Januar 2019 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Zürich 01. September 2018

Schweizer Fleisch-Fachverband

.....
Ivo Bischofberger
Präsident

.....
Ruedi Hadorn
Direktor

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 18. Mai 2018 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fleischfachassistentin EBA und Fleischfachassistent EBA Stellung bezogen.

Anhang Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Schweizer Fleisch-Fachverband
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Fleischfachassistentin EBA / Fleischfachassistent EBA	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote – Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch