

Lehrabschlussprüfungsprogramm: Metzger/Metzgerin

Der inhaltliche Rahmen für die Prüfung sind der Lehrplan und der betriebliche Ausbildungsrahmenplan laut Bildungsordnung für den Lehrberuf Metzger/Metzgerin.

1. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung besteht aus folgenden Arbeitsaufgaben, bei denen die Kandidaten/die Kandidatinnen folgende Handlungskompetenzen unter Beweis stellen:

Sie

- > zerlegen eine Schweinehälfte;
- > stellen Brühwürste her;
- > stellen Bratwürste her und binden die Hälfte mit Einzelknopf und die andere Hälfte mit durchgehendem Knopf ab;
- > stellen einen dekorativen Braten her;
- > stellen eine Grillplatte mit verschiedenen Teilstücken her;
- > stellen einen Wurstsalat her;
- > präsentieren alle hergestellten Produkte am Tisch.

Für die Herstellung der Produkte erhalten die Kandidaten und Kandidatinnen einen persönlichen Warenkorb, der gänzlich mitsamt allen Zuschnitten zu verarbeiten ist.

Die Prüfungskommission bewertet folgende Elemente:

- > Sauberkeit und Hygiene
- > Schnittführung
- > Rohstoffauswahl
- > Angewandte Verfahren
- > Qualität und Sensorik des Endprodukts
- > Wirtschaftlichkeit
- > Präsentation

Zeitlicher Rahmen: 9 – 10 Stunden an 2 aufeinanderfolgenden Tagen

2. Theoretische Prüfung

Die theoretische Prüfung besteht aus einem Fachgespräch und der Präsentation der Produktmappe, welche am ersten Tag der Prüfung abgegeben wird.

Fachgespräch

Im ersten Teil der theoretischen Prüfung stellen die Kandidatinnen und Kandidaten der Prüfungskommission ein frei gewähltes, berufsbezogenes Thema vor. Als angehende Gesellinnen und Gesellen sind sie in der Lage, die Inhalte authentisch und mit Freude und Begeisterung zu präsentieren und ihr Fachwissen unter Beweis zu stellen sowie theoretische Inhalte mit eigenen Erfahrungen und Erlebnissen zu untermauern.

An die Wahl des Themas werden folgende Anforderungen gestellt:

- > fachliche Relevanz des Themas für die Berufsgruppe
- > persönlicher Bezug bzw. Begründung für die Wahl des Themas
- > fächerübergreifendes Denken, mit mindestens zwei Anknüpfungspunkte aus den Fächern: Fachkunde
- > Nahrungsmittelkunde (Ernährungslehre), Fachmathematik
- > Miteinbeziehung der Aspekte Nachhaltigkeit, Regionalität und Gesundheit (falls sinnvoll)

Präsentation der Produktmappe

Im zweiten Teil der theoretischen Prüfung stellen die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Produktmappe vor, welche folgende Elemente enthält:

- > Ablaufplan der Prüfung;
- > Rezepturen der in der praktischen Prüfung hergestellten Produkte: Bratwurst, Frankfurter, Wurstsalat;
- > Kalkulation und Deklaration der hergestellten Frankfurter, welche im schriftlichen Teil handgeschrieben erstellt wird.

Die Präsentation dauert 10 Minuten, eine Visualisierung ist obligatorisch, die Art (analog, digital) ist freigestellt. In jedem Fall muss die persönliche Handschrift bzw. Motivation erkennbar sein.

In einem abschließenden Gespräch beantwortet der Kandidat oder die Kandidatin als Experte Fragen der Prüfungskommission zu Rohstoffen, Verarbeitung, Qualitätsmerkmalen, Hintergrundinformationen.

Gesamtdauer der theoretischen Prüfung: 30 Minuten