**Fleischer**

**Hinweise zur Abschlussprüfung:**

Die Abschlussprüfung gliedert sich in einen schriftlichen und einen praktischen Teil; beide müssen bestanden werden.

Die **schriftliche Abschlussprüfung** umfasst drei Bereiche:

1. Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie küchenfertigen Erzeugnissen: Dieser Teil macht 50 % der schriftlichen Prüfung aus.

2. Betriebswirtschaftliches Handeln: Gewichtung 30 %

In diesen beiden Prüfungsbereichen sind produkt- und kundenbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, rechnerischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege dazustellen.

3. Wirtschafts- und Sozialkunde: Gewichtung 20%Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt

Eine *mündliche Ergänzungsprüfung* ist möglich, wenn die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Fächern mit der Note mangelhaft bewertet wurde. Der Prüfling stellt hierzu den Antrag. Das Ergebnis dieser mündlichen Prüfung zählt im Verhältnis 1:2 zur schriftlichen Prüfung in diesem Bereich.

Die **praktische Prüfung** gliedert sich in fünf Aufgabenbereiche:

a) Herstellen von Brüh-, Roh- oder Kochwurst

b) Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen

c) Ausbeinen und Zerlegen eines Rinderhinterviertels ohne Dünnung

d) Je eine Aufgabe aus den vermittelten Wahlqualifikationen:

o Schlachten eines Schlachttieres

o Herstellen einer regionalen Spezialität

o Herstellen eines vollständigen Gerichtes

o Herstellen von zwei Buffetplatten und Präsentieren eines Buffetabschnittes

o Durchführen einer Verkaufsverhandlung mit Verkaufs- und Beratungsgespräch, Herstellen von Präsenten, Fleisch- oder Aufschnittplatten, Herstellen von Werbeträgern