



Meisterprüfungs- programm

**Metzger
Metzgerin**

Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 22779/2018 vom
19.11.2018



Prüfungsteil Fachtheorie

Der fachtheoretische Teil der Meisterprüfung für Metzger besteht aus den unten angeführten 4 Modulen.

Modul	Art der Prüfung
1. Rohstoff Fleisch	schriftlich
2. Produktionstechnologie	Prüfungsmappe
3. Technologie der Fleischverarbeitung	schriftlich
4. Verkauf	schriftlich

Die **Gesamtbewertung der Fachtheorie** ergibt sich aus dem Durchschnitt der Bewertungen der Modulprüfungen 1 bis 4.

Modul 1: Rohstoff Fleisch

Zielsetzung

Die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

- beurteilen Schlachttiere und Schlachverfahren nach ihrem Ernährungs- und Gesundheitszustand insbesondere unter Berücksichtigung tierschutzrechtlicher Vorschriften.
- beurteilen Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleischstücke nach Handelsklassen und zerlegen sie zur Verarbeitung und für den Verkauf.
- benennen die Fleishteile und deren Verwendungszweck.
- erklären zeitgemäße Zuschnitte.
- beschreiben Fleischeigenschaften und Qualitätsmerkmale.
- erklären verschiedene Fleischreifungsverfahren.
- halten die Hygiene-, Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsvorschriften ein und stellen sicher, dass diese auch von allen Mitarbeitenden in ihrem Arbeitsbereich eingehalten werden.
- erstellen und dokumentieren Herkunftsdaten unter Berücksichtigung rechtlicher und fakultativer Vorgaben für die Rückverfolgbarkeit von Frischfleisch.

Inhalte

- Tierschutz
- Schlachtung
- Klassifizierung
- Zerlegung, Zuschnitte
- Ganzheitliche Vermarktung
- Fleischbeschaffenheit, Fleischqualität
- Fleischreifung und fachgerechte Lagerung
- Hygiene/HACCP
- Lebensmittelrecht



Prüfung

Die Prüfung zum Modul Rohstoff Fleisch erfolgt schriftlich und dauert drei Stunden.

Modul 2: Produktionstechnologie

Zielsetzung

Die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

- erklären den Einfluss von Mikroorganismen auf die Fleischqualität und auf die Fleischprodukte.
- tragen zu einer qualitativ hochwertigen Ernährung und zu einem gesunden Fleischgenuss bei.
- erstellen und dokumentieren Produktinformationen mit Nährwertangaben unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben sowie für die Rückverfolgbarkeit der Produkte.
- achten bei der Verpackung und Etikettierung von Fleischerzeugnissen auf das geeignete Verpackungsmaterial und auf gesetzlich vorgegebene Standards.
- beschreiben spezifische Konservierungsmethoden.
- informieren sich laufend über die aktuellen Marktpreise und die Verfügbarkeit der Waren, berechnen selbstständig die Preise ihrer Produkte und erstellen die Produktkalkulation.

Inhalte

- Mikrobiologie
- Ernährungslehre
- Etikettierung: Nährwerte
- Verpackung
- Konservierungsverfahren von Fleisch und Fleischprodukten
- Kalkulation

Prüfung

Der Prüfungskandidat oder die Prüfungskandidatin erstellt eine Prüfungsmappe, in der sämtliche Rezepturen, Nährwertberechnungen, Deklarationen mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Kalkulationen der Produkte seiner fachpraktischen Prüfung dargestellt werden:

- Meisterwurst
- Krakauer
- verschiedenen kleinkalibrigen Brühwürsten
- Fleischgericht
- küchenfertige Erzeugnisse
- Grillplatte
- Aufschnittplatte



Modul 3: Technologie der Fleischverarbeitung

Zielsetzung

Die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

- verwenden Rezepturen, Nährwertberechnungen, Deklarationen mit Mindesthaltbarkeitsdatum und Kalkulationen für die angeführten Produktkategorien.

Inhalte

- Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse
- Küchenfertige Erzeugnisse
- Convenience Produkte
- Brühwurst
- Rouladen und Pasteten
- Rohwurst
- Roh- und Kochpökelfleisch
- Kochwurst
- Alternativ und vegetarisch

Prüfung

Die Prüfung zum Modul Technologie der Fleischverarbeitung erfolgt schriftlich. Die schriftliche Prüfung dauert drei Stunden.

Modul 4: Verkauf

Zielsetzung

Die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

- veredeln Fleisch- und Wurstwaren nach Kundenwünschen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte.
- unterscheiden verschiedene Kundentypen und Verkaufstechniken und richten ihre Ladengestaltung danach aus.
- führen verkaufsfördernde Maßnahmen durch und verkaufen ihre Produkte mit den passenden Maßnahmen über ihre Verkaufskanäle.
- überzeugen im Kundenkontakt und behandeln Kundenreaktionen professionell.
- sind in der Lage ein einfaches Kundengespräch in der zweiten Landessprache zu führen.

Inhalte

- Kundenberatung
- Marketing und Verkaufsförderung
- Serviceleistungen (Partyservice, Küchenpraxis, Grillen, ...)
- Thekengestaltung
- Zusatzsortiment
- Ernährungslehre und Mikrobiologie
- Italienisch und Englisch: Teilstücke und ihre Verwendungsmöglichkeiten

Prüfung

Die Prüfung zum Modul Verkauf erfolgt schriftlich. Die schriftliche Prüfung dauert drei Stunden.



Prüfungsteil Fachpraxis

Zielsetzung

Die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

- stellen Fleisch- und Wurstwaren handwerklich her und präsentieren diese ihrer Kundschaft.

Prüfung

Die praktische Prüfung dauert insgesamt 2 Tage (maximal 14 Stunden). Sie besteht aus 8 Arbeitsproben und der Präsentation des Meistertisches.

Bei der Prüfung soll die Kandidatin oder der Kandidat zeigen, dass sie/er die vorgegebenen Arbeitsaufträge fachlich korrekt umsetzen und anschaulich präsentieren kann.

Arbeitsprobe 1

„Meine Meisterwurst“

Herstellen einer Roulade, Pastete oder Galantine nach eigener Idee und Rezeptur

Arbeitsprobe 2

Herstellen einer Krakauer mit Kaliber 90 mit mindestens 50% Einlage

Arbeitsprobe 3

Herstellen einer kleinkalibrigen Brühwurst: Wiesengriller, Weißwurst, Frankfurter, Meraner, Krainer, Servelade, grobe Fleischwurst, Knödelwurst

Die Prüfungskommission wählt am Prüfungstag eine Wurst aus, welche von allen Kandidaten hergestellt wird.

Arbeitsprobe 4

Küchenfertiges Zerlegen einer Rinderpistole

Arbeitsprobe 5

Zubereitung eines Fleischgerichts nach freier Wahl: Gulasch, Gulaschsuppe, Ragout, Rindsschmorbraten, Schweinsschopf, Kalbsossibuchi

Arbeitsprobe 6

Herstellen von zwei küchenfertigen Erzeugnissen: davon ein dekorativer Braten und vier gleiche Portionsprodukte

Arbeitsprobe 7

Herstellen einer Grillplatte:

- Eine Grillwurst
- Mindestens 2 verschiedene Spieße mit jeweils 4 Stück
- Mindestens 2 verschiedene Grillgerichte



Arbeitsprobe 8

Herstellen einer dekorativen Aufschnittplatte für 4-6 Personen mit mindestens drei verschiedenen Legetechniken

Präsentation und Vorstellung des Meistertisches mit anschließender Besprechung

Für die Vorstellung des Meistertisches hat der Prüfungskandidat oder die Prüfungskandidatin 5-10 Minuten Zeit. Das anschließende Prüfungsgespräch bezogen auf den Meistertisch dauert maximal 15 Minuten.