

# Prüfungsbogen für die praktische, eidgenössische Berufsprüfung Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Ausgabe: Version 4.3 / September 2018

Kandidat: Name, Vorname \_\_\_\_\_

Wohnadresse \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Prüfungsdatum \_\_\_\_\_

Experte 1 \_\_\_\_\_

Experte 2 \_\_\_\_\_

Experte 3 (Instruktion / Aufsicht) \_\_\_\_\_

## Wegleitung zur Protokollierung der Prüfung

Jede Aufgabe bzw. jedes Thema (Fachgespräch) wird mit 0 bis max. 5 Punkten bewertet.

0 = Aufgabe nicht gelöst

1 = sehr schlecht / völlig ungenügend

2 = ungenügend

3 = genügend / Aufgabe gemäss Leistungsziel erfüllt (Note 4)

4 = gut / Aufgabe gemäss Leistungsziel übertroffen

5 = sehr gut / Aufgabe gemäss Leistungsziel klar übertroffen.

Diese Punktzahl wird mit Faktoren 1, 2 oder 3 gewichtet. Die maximale Punktzahl pro Modul errechnet sich automatisch (Wahlmodule zwischen 185 und 200 Punkte / Vertiefungsmodule je 155 Punkte). Die Umrechnung der erzielten Punkte in eine Note je Modul erfolgt ebenfalls automatisch (inklusive Rundung auf halbe Noten).

Die angegebenen Zeiten je Aufgabe sind Richtwerte. Ein unvollständiges Mise en Place wird pro Modul in Abzug gebracht (separater Bewertungspunkt).

Der Kandidat verfügt stets über einen Mitarbeiter. Je nach Modul und Aufgabe kann es eine andere Person sein.

## Fachgespräch je Modul

Pro Modul ist ein Fachgespräch mit verschiedenen Themen vorgesehen (Basis dazu sind die Leistungsziele je Modul). Auf der Seite "Leistungsziele\_V12\_d" können Sie die Leistungsziele je Modul filtern (Spalte G verwenden)! Die Leistungszielnummer und auch das Stichwort (Spalte C) sind mit den einzelnen Protokollblättern verknüpft. Wenn Sie die Nummer im Protokollblatt Feld "Leistungsziel" eingeben, erscheint automatisch das Stichwort. Für das Protokollieren ist dies nicht zwingend notwendig (=Felder können überschrieben werden). Die einzelnen Felder für das Protokollieren kurz erklärt:

Spalte B: Leistungsziel-Nummer gemäss Blatt "Leistungsziele\_V13\_d"

Spalte C: Stichwort (Thema - Fragen)

Spalte N: erzielte Punktzahl aufgrund der Antwort (Ihre Bewertung)

Spalte O: Faktor 1 (fest vorgegeben)

Spalte R: Antwort / Protokoll des Experten

## Modulinhalte 11 - 14

Die Modulinhalte (Leistungsziele) der Pflichtmodule 11 (Führung), 12 (Kalkulation), 13 (Qualitätssicherung), 14 (Fleischverarbeitung) werden pro gewähltes Wahlmodul bzw. Vertiefungsmodul ebenfalls bewertet. Dazu ist bei jedem Prüfungsbogen / Modul mindestens eine Aufgabenstellung "Kalkulation" und zusätzlich am Schluss des Protokolls ein Bewertungsfeld vorhanden.

Experten kontaktieren bei Bedarf die "Hotline" 044 250 70 60, p.sax@sff.ch, Herrn Philipp Sax, Leiter Bildung SFF Zürich.

## Notenschlüssel

Die Noten werden gemäss dem offiziellem Schlüssel berechnet: Die Formel lautet wie folgt: "Erreichte Punktzahl / Maximale Punktzahl \* 5 + 1"

## Protokollieren und Übermitteln der Resultate

Es ist Ihnen überlassen, ob Sie von Hand oder elektronisch das Protokoll erstellen. Der erste Experte hat mit zwei leeren Prüfungsprotokollen auch einen Stick erhalten. Darauf ist das Protokoll in elektronischer Form vorbereitet (Titelblatt bereits ergänzt). Zum Öffnen des elektronischen Protokolls benötigen Sie ein Passwort. Das Passwort erhalten Sie vom Leiter Bildung, Herrn Philipp Sax.

## Möchten Sie das ausgefüllte Protokoll elektronisch übermitteln?

Diese Möglichkeit haben Sie und erleichtert die Arbeit bei der Notengebung. Bitte beachten Sie folgendes Vorgehen:

- 1) Füllen Sie das Protokoll gemäss Vorgaben aus.
- 2) Drucken Sie nur die "Notenübersicht" aus.
- 3) Der erste Experte speichert die Datei zusätzlich privat auf seinem Computer (Sicherungskopie)
- 4) Unterschreiben Sie die ausgedruckte Notenübersicht (2. Experte: "in Vertretung")
- 5) Senden Sie mit eingeschriebener Post den Stick mit dem ausgefüllten Protokoll UND das ausgedruckte, unterschriebene Notenübersichtsblatt an den Leiter Bildung, Philipp Sax (ein Antwortcouvert liegt bei).
- 6) Sie erhalten nach Eingang des eingeschriebenen Briefs von Herrn Sax eine Eingangsbestätigung per mail (=Sie löschen Ihre Sicherungskopie).

Falls Sie die elektronische Version nicht verwenden, senden Sie bitte den Stick inkl. dem komplett von Hand ausgefüllten Prüfungsprotokoll mit Antwortcouvert zurück.

# Notenblatt Übersicht: Eidgenössische Berufsprüfung Betriebsleiter Fleischwirtschaft

Kandidat: Name, Vorname \_\_\_\_\_

Wohnadresse \_\_\_\_\_

Betrieb \_\_\_\_\_

Prüfungsdatum \_\_\_\_\_

Experte 1 \_\_\_\_\_

Experte 2 \_\_\_\_\_

Experte 3 (Instruktion / Aufsicht) \_\_\_\_\_

Prüfungsteil	Aufgabe	Positionsnoten	Teilnote <small>Halbe / ganze Noten</small>	Gewichtung	Note 1. + 2. Prüfungsteil	Gesamt- note
1.	Schriftliche Fallstudie	Fallstudie, basierend auf der gesamthaft erzielten Punktzahl		} 1-fach		
<b>Prüfungsblock 1-3</b>				} 2-fach		
2.	21 Einkauf Gewinnung	3 von 5 Positionsnoten				
	22 Wursterei					
	23 Pökelwaren					
	24 Traiteur					
	25 Gastronomie					
<b>Prüfungsblock 4</b>						
	31 Produktion	1 von 3 Positionsnoten				
	32 KMU_Verkauf					
	33 Verkauf					
<b>Gesamtnote: 1. + 2. Teil</b>						

Noch sind zu wenig Prüfungsblöcke eingetragen

Unterschrift Experte 1 \_\_\_\_\_

Unterschrift Experte 2 \_\_\_\_\_

Unterschrift Experte 3 \_\_\_\_\_

## 21 Einkauf / Gewinnung

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

### 1 Mise en Place - Vorbereitungen

1/2 Rind, 1/2 Kalb, 1/2 Schwein, 1 Lamm, 3 Poulets ganz, inklusive Herkunftsnachweis und allfälligem Vermerk über Labelprogramme  
 Entsprechende Teilstücke der obigen Tierarten dressiert und vakuumiert (= je 1/2 Rind, 1/2 Kalb, 1/2 Schwein, etc.)  
 Zerlegekalkulationen von Bankvieh, Kalb, Schwein, Lamm und Poulet mit aktuellen betriebsbezogenen Bewertungsfaktoren, Handels-,  
 Engros- und Detailpreisen  
 Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor	185 Pte	Protokoll der	Zellengröße anpassen
					Max Pte. 0 Pte		Note ungerundet
21.1	<b>Auftragsanalyse Gewinnung u. Mise en Place:</b> K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Menge x grösser als erwartet).	10			1		
21.2.	<b>Schlachttierkörper:</b> - <u>Einschätzung kalt vor Ort:</u> 3 Stück - Zerlegen von 3 Kategorien Experte erteilt Zerlege- und Kalkulationsaufträge an K (total 110' für Aufgaben 21.2.1 - 21.3.3)	110					

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Zellengröße anpassen
21.2.1	<b>Schlachttierkörper:</b> Bewertung des 1. Auftrags (Einschätzung, Zerlegung, Schnitt, etc.)			3			
21.2.2	<b>Schlachttierkörper:</b> Bewertung des 2. Auftrags (Einschätzung, Zerlegung, Schnitt, etc.)			3			
21.2.3	<b>Schlachttierkörper:</b> Bewertung des 3. Auftrags (Einschätzung, Zerlegung, Schnitt, etc.)			3			
21.3.	<b>Zerlegekalkulation:</b> 3 Aufträge in der Zerlegekalkulation						
21.3.1	<b>Zerlegekalkulation:</b> >> Bewertung Kalkulation 1. Auftrag  E: Aufträge....			3			
21.3.2	<b>Zerlegekalkulation:</b> >> Bewertung Kalkulation 2. Auftrag  E: Aufträge....			3			
21.3.3	<b>Zerlegekalkulation:</b> >> Bewertung Kalkulation 3. Auftrag  E: Aufträge....			3			
21.4	<b>Beschaffungsauftrag:</b> Beschaffungsauftrag z.B. 200kg Ragout, <b>allfällige Importware</b> <b>berücksichtigen</b>  E: Aufträge....	30		3			

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Zellengröße anpassen
21.5	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (zBsp: Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt werden.</b>	30					
21.5.1	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
21.5.2	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
21.5.3	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
21.5.4	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
21.5.5	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
21.5.6	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Zellengröße anpassen
21.6	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
21.7	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
21.8	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
21.9	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 22 Wursterei

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

### 1 Mise en Place

Zutaten sind in betriebsüblichen Chargen bereit zu halten  
 Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit zu halten  
 Zutaten, Zusatzstoffe und Wursthüllen für 2 Brühwurstbräte (1 x geräuchert, 1 x ungeräuchert)  
 Mindestens zwei Grundbräte für Aufschnittsortiment  
 Zutaten für 8 Aufschnittsorten aus mind. 2 Grundbräten (in Form und Geschmack vielfältig)  
 Zutaten, Zusatzstoffe und Wursthüllen für 1 Rohwurstbrät  
 Zutaten, Zusatzstoffe und Wursthüllen für 1 Kochwurstbrät (Option)  
 Verkaufsfertiges Vergleichsstück des mit dem produzierten Rohwurstbrät hergestellten Rohwurstzeugnisses.  
 Wurstereirezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen  
 Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware.

### 2 Aufgabe

Min  
180'

Punkte  
0

Faktor

195 Pte  
Max Pte.  
0 Pte

Protokoll der

Text an Zellengrösse anpassen

*Note ungerundet*

22.1	<b><u>Auftragsanalyse Wursterei u. Mise en Place:</u></b> K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Menge x grösser als erwartet).	10		1	
22.2	<b><u>Kalkulation eines Brühwurst-Bräts geräuchert oder ungeräuchert,</u></b> Menge und Artikel gemäss E, K berechnet die Artikel	15		3	

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
22.3	<b>Brühwürste gemäss Auftrag E in Menge, Sorten und Anzahl herstellen:</b> anschaffen, Rohmaterial-Beurteilung, Einrichten Füller, Stossen	40		3			
22.4	<b>Brühwürste des 2. Brät herstellen:</b> Basis Mise en Place, Rohmaterial-Beurteilung, neu einrichten Füller, Stossen (20 von x Würsten)	20		3			
22.5	<b>Aufschnittsortiment:</b> Rohmaterialbeurteilung und Herstellung eines in Form, Hülle und Geschmack vielfältigen Aufschnittsortiments; bestehend aus mind. 2 Grundbräten, 8 Varianten bzw. 6 Varianten + 2 Kochwürste; max. 3 Produkte in Topdärmen: Basis Mise en Place	45		3			
22.6	<b>Rohwürste herstellen:</b> Basis Mise en Place, Rohmaterial-Beurteilung, Anschaffen, Stossen (20 von x Würsten)	20		3			
22.7	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> Präsentation und sensorische Prüfung der verkaufsfertigen Produkte >> Bewertung in 22.7.1 - 22.7.4 ca. 15 Minuten nicht in Prüfungszeit eingerechnet						
22.7.1	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 1. Brühwurst			2			
22.7.2	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 2. Brühwurst			2			



2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 2	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
22.7.3	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung Aufschnittsortiment/Kochwürste			2			
22.7.4	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung Rohwurst			2			
22.8	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt werden.</b>	30					
22.8.1	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
22.8.2	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
22.8.3	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
22.8.4	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
22.8.5	Leistungsziel <i>Thema</i>			1			
22.8.6	Leistungsziel <i>Thema</i>			1			
22.9	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
22.10	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
22.11	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
22.12	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 23 Pökelwaren

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

### 1 Mise en Place: >> K teilt 14 Tage vor der Prüfung dem E mit, welche Produkte er herstellen wird.

Teilstücke mit Bein für die Herstellung von 2 Koch- und 2 Rohpökeln für die Zerlegung  
 Entsprechende Teilstücke ohne Bein zugeschnitten und bereit zum Salzen  
 Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsmaterial für die Herstellung  
 Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit zu halten  
 Gesalzene Kochpökeln zur Weiterverarbeitung (z.B. Einmodelln, Kochen, Räuchern)  
 Verkaufsfertige Pökeln zur Degustation (von allen produzierten Pökeln)  
 Salzereizepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen  
 Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware

### 2 Aufgabe

Min  
180'

Punkte  
0

Faktor

200 Pte  
Max Pte.  
0 Pte

Protokoll der I

Text an Zellengrösse anpassen

Note ungerundet

#### 23.1 Auftragsanalyse Pökeln und Mise en Place:

K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Menge x grösser als erwartet).

15

1

#### 23.2 Zerlegen praktisch und Zerlegekalkulation:

Zerlegen von Teilstücken mit Bein (zBsp: Stotzen, Schulter, Schweinsbrust, etc.) und Zerlegekalkulation. E entscheidet was K selber ausführen muss  
 >> Bewertung der Zerlegung und Kalkulation in 23.2.1 - 23.2.4, total 60'

65

#### 23.2.1 Zerlegung und -kalkulation Basis:

>> Bewertung 1. Kochpökeln

2

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der I	Text an Zellengrösse anpassen
23.2.2	<b>Zerlegung und -kalkulation Basis:</b> >> Bewertung 2. Kochpökelware			2			
23.2.3	<b>Zerlegung und -kalkulation Basis:</b> >> Bewertung 1. Rohpökelware			2			
23.2.4	<b>Zerlegung und -kalkulation Basis:</b> >> Bewertung 2. Rohpökelware			2			
23.3	<b>Herstellung praktisch und Produktkalkulation:</b> Praktische Herstellung und Kalkulation von je zwei Kochpökel- bzw. Rohpökelwaren inkl. Lake herstellen und spritzen etc. <u>E entscheidet was K selber ausführen muss</u> >> Bewertung der Herstellung und Produktkalkulation in 23.3.1 - 23.3.4, total 60'	70					
23.3.1	<b>Herstellung praktisch und Produktkalkulation:</b> >> Bewertung 1. Kochpökelware >> mündliche Auskunft über Produktionsverfahren und Weiterverarbeitung			2			
23.3.2	<b>Herstellung praktisch und Produktkalkulation:</b> >> Bewertung 2. Kochpökelware >> mündliche Auskunft über Produktionsverfahren und Weiterverarbeitung			2			
23.3.3	<b>Herstellung praktisch und Produktkalkulation:</b> >> Bewertung 1. Rohpökelware >> mündliche Auskunft über Produktionsverfahren und Weiterverarbeitung			2			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 2	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der I	Text an Zellengrösse anpassen
23.3.4	<b>Herstellung praktisch und Produktkalkulation:</b> >> Bewertung 2. Rohpökelware >> mündliche Auskunft über Produktionsverfahren und Weiterverarbeitung			2			
23.4	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> Präsentation und sensorische Prüfung von je zwei Kochpökel- bzw. Rohpökelwaren. >> Bewertung in 23.4.1 - 23.4.4, ca. 15 Minuten nicht in Prüfungszeit eingerechnet						
23.4.1	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 1. Kochpökelware			2			
23.4.2	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 2. Kochpökelware			2			
23.4.3	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 1. Rohpökelware			2			
23.4.4	<b>Präsentation und sensorische Prüfung der Produkte:</b> >> Bewertung 2. Rohpökelware			2			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der I	Text an Zellengrösse anpassen
23.5	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt werden.</b>	30					
23.5.1	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
23.5.2	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
23.5.3	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
23.5.4	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
23.5.5	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der I	Text an Zellengrösse anpassen
23.5.6	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
23.6	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
22.7	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
23.8	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
23.9	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 24 Traiteur

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

### 1 Mise en Place >> Die herzustellenden Traiteurprodukte und Platten bestimmt der Experte am Prüfungstag.

Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit zu halten

Zutaten für die Herstellung diverser Traiteursalate

Fleischstücke und Zutaten für die Herstellung eines Bratens, einer Galantine oder einer Ballotine

Zutaten für die Herstellung von Marinaden, Salat-, Dip- und Buttersaucen

Zutaten für Herstellung einer Fleischpastete

Zutaten für branchenübliche Blätterteigartikel (z.B. Schinkengipfel, Wurstweggen, Filet im Teig, etc.)

Zutaten für 20 Canapés oder Amuse-bouches, mindestens 4 verschiedene Sorten

Zutaten für Sulzartikel

Zutaten für eine tischfertige Platte

Rezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen für alle vorbereiteten Traiteurartikel

Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware

200 Pte

### 2 Aufgabe

Min.  
180'

Punkte Faktor  
0

Max Pte.  
0 Pte

Protokoll der

Text an Zellengrösse anpassen

Note ungerundet

24.1	<b>Auftragsanalyse Traiteur und Mise en Place:</b> K erläutert Mise en Place und vorgesehene Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Bestellung x grösser als erwartet).	10		1	
24.2	<b>Kalkulation:</b> Kalkulation eines Traiteurartikels z.B. tischfertiger Platten, gefüllter Braten, etc.	20		3	
24.3	<b>Herstellung und Beurteilung I:</b> Salate herstellen  E entscheidet was K herstellt	15		3	



2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
24.4	<b>Herstellung und Beurteilung II:</b> Braten herstellen bzw. Ballotinen, Galantinen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	15		3			
24.5	<b>Herstellung und Beurteilung III:</b> Saucen, Marinaden herstellen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	15		3			
24.6	<b>Herstellung und Beurteilung IV:</b> Backwaren, Fleischerzeugnisse im Teig herstellen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	15		3			
24.7	<b>Herstellung und Beurteilung V:</b> Belegte Brote herstellen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	20		3			
24.8	<b>Herstellung und Beurteilung VI:</b> Sulz und Picknickartikel herstellen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	15		3			
24.9	<b>Herstellung und Beurteilung VII:</b> Tischfertige Platten herstellen  <u>E entscheidet was K herstellt</u>	25		3			

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
24.10	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt werden.</b>	30					
24.10.1	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
24.10.2	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
24.10.3	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
24.10.4	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
24.10.5	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 1	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
24.10.6	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
24.11	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
24.12	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
24.13	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
24.14	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 25 Gastronomie

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

- 1** **Mise en Place** >> K schlägt 14 Tage vor der eidgn. Prüfung drei vollständige Catering-Menüs (Apero + 3 Gänge) vor. E teilt den Conveniencegrad pro Produkt mit.  
>> E entscheidet am Prüfungstag über Apero und Menükombination.

Für die Auftrags erfassung und -planung sowie Offertenerstellung nötigen Formulare, Preislisten und Unterlagen

Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit zu halten

Räumlichkeit und Inventar für das Probeessen (4 Personen)

Zutaten für die drei Vorschläge Apero und Menu (3 Gänge) für 4 Personen

Bestehend aus:

- Apero, kalte oder warme Vorspeise

- Fleisch und übliche Sättigungsbeilagen und Saisongemüse

- Dessert mit möglichst viel Eigenleistung des Kandidaten bei der Herstellung

Rezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen für die drei Menüvarianten

Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	195 Pte Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
<i>Note ungerundet</i>							

25.1	<b>Auftragsbesprechung Kundenanlass:</b> <u>E ist Kunde und erteilt K einen, der Betriebsgrösse angepassten Auftrag</u> (zBsp: Party Service / Catering für x Personen). <u>K berät E umfassend.</u>	20		3			
25.2	<b>Kalkulation:</b> Kalkulation des Kundenanlasses gemäss 25.1	15		3			
25.3	<b>Offerte:</b> Offerte für den Anlass gemäss 25.1 erstellen	20		3			

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
25.4	<b>Planung:</b> Ressourcenplanung des Anlasses gemäss 25.1	15		3			
25.5	<b>Menü: Kochen und Garen eines Menüs,</b> Basis Mise en Place mit betriebsmöglichen Anpassungen (Apero und ein 3-Gang-Menü für 4 Personen) <u>E entscheidet, was K selber machen muss</u>	50		3			
25.6	<b>Anrichten und Präsentation:</b> Anrichten und präsentieren des Menüs inkl. Gedeck, etc. gemäss Auftrag 25.5 <u>E entscheidet, was K unter Berücksichtigung der betriebsüblichen Aufgabenplanung selber machen muss</u>	20		3			
25.7	<b>Service und Degustation:</b> Servieren und <u>sensorische Prüfung</u> des Menüs gemäss Auftrag 25.5  Nach dem Service und der sensorischen Prüfung kann das Essen ausserhalb der Prüfungszeit zwecks Verköstigung von K und E verwendet werden.			3			
25.8	<b>Nachbearbeitung:</b> Nachbearbeitung z.B. Teilnehmerzahl, Änderung xy, <u>Unterlagen</u> <u>bereitmachen für Rechnungsstellung</u>	10		3			

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
25.9	<b>Fachgespräch: 6</b> Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (z.B. Saisonplanung, Verhandlungstechnik, etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt werden.</b>	30					
25.9.1	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
25.9.2	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
25.9.3	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
25.9.4	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
25.9.5	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						
25.9.6	<i>Leistungsziel</i>				1		
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min. 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
25.10	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
25.11	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet (3 Menükalkulationen des Mise en Place + korrekte Kalkulation der Zutaten), vorbereitete Kalkulationsblätter.			2			
25.12	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
25.13	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 31 Produktion

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

**1 Mise en Place >> K schlägt 14 Tage vor der eidgn. Prüfung je ein weiterzuentwickelndes oder neues Produkt pro gewähltes Wahlmodul vor >> E entscheidet am Prüfungstag welches Produkt weiter entwickelt wird.**

QS und SGA Unterlagen sowie die für die Führung der Abteilung / Bereichs notwendigen Führungsinstrumente, Hilfsmittel  
 Zur Auftrags Erfüllung (Weiterentwicklung) nötige Arbeitsunterlagen  
 Dokumentierte Konzeption des gewählten Entwicklungsprozesses  
 Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen inklusive Verkauf am Telefon sind bereit zu halten  
 Rezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen  
 Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware.

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	155 Pte Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
---	---------	-------------	-------------	--------	------------------------------	---------------	-------------------------------

*Note ungerundet*

31.1	<b>Auftragsanalyse u. Mise en Place Produktion:</b> K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Produktionsmenge).	10		1			
------	---	----	--	---	--	--	--



2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
31.2	<p><b>Produkteentwicklung:</b> je ein Produkt aus Wahlmodulen 21-25 (total 3): Neu- oder Weiterentwicklung</p> <p>Mögliche Bewertungsthemen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Absicht / Ziele der Entwicklung</li> <li>- Konzeption</li> <li>- Stärken / Schwächen / Chancen / Risiken</li> <li>- Varianten der Weiterentwicklung</li> <li>- Ressourcenplanung / -bedarf / -ausbau</li> <li>- sensorische Beurteilung</li> <li>- Kalkulation Produkt / Projekt / Aufwände</li> <li>- Vermarktung / Zielgruppendefinition</li> <li>- Kommunikation</li> <li>- Verpackung / Deklaration</li> <li>- Meilensteine</li> <li>- Kontrolle / Analyseplan</li> <li>- etc.</li> </ul>	70					
31.2.1	<p><b>Produkteentwicklung:</b></p> <p>&gt;&gt; Bewertung 1: Was hat K bisher in 31.2 erzielt (Vergangenheit)?</p>				3		
31.2.2	<p><b>Produkteentwicklung:</b></p> <p>&gt;&gt; Bewertung 2: Was hat K "heute" in 31.2 erreicht / vorgestellt (Gegenwart)?</p>				3		
31.2.3	<p><b>Produkteentwicklung:</b></p> <p>&gt;&gt; Bewertung 3: Wie umschreibt K die nächsten Massnahmen / Aufgaben für 31.2 (Zukunft)?</p>				3		

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
31.3	<b><u>Führung &amp; Qualitätssicherung:</u></b> - Vorstellen des Betriebs - Abläufe über/im gesamten Betrieb - Qualitätssicherung - Arbeitssicherheit - Wareneingang - Rückverfolgbarkeit	40		3			
31.4	<b><u>Verkauf:</u></b> Verkauf am Telefon (siehe Checkliste) - praktische Beispiele - Kundenreaktionen bearbeiten	30		3			
31.5	<b><u>Fachgespräch:</u></b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt            werden.</b>	30					
31.5.1	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
31.5.2	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
31.5.3	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 1	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
31.5.4	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
31.5.5	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
31.5.6	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
31.6	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
31.7	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
31.8	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
31.9	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

## 32 KMU\_Verkauf

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

### 1 Mise en Place >> K schlägt spätestens 14 Tage vor der eidgn. Prüfung eine Förderung des Verkaufs (POS-Schwerpunkt) vor >> E teilt mit, was K selber unter Berücksichtigung der betriebsüblichen Prozesse vorbereiten / einrichten muss

Mise en Place für POS-Schwerpunkt: Vorschlag durch Kandidaten

POS-Schwerpunkt ist am Tag der Prüfung "eingrichtet" / in Umsetzung!

QS und SGA Unterlagen sowie die für die Führung der Abteilung / Bereichs notwendigen Führungsinstrumente, Hilfsmittel

Zur Auftrags Erfüllung nötige Unterlagen (z.B. PR- und Werbematerialien, etc.)

Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit.

Zutaten und Zubehör für die Herstellung von küchen- und pfannenfertigen Produkten, Tages, Aktions-, Schau- und Festtagsplatten,

(E entscheidet am Prüfungstag, welche Produkte hergestellt / verkaufsfertig gemacht werden)

Mindestens 10 Produkte aus dem Zusatzsortiment, die regelmässig verkauft werden

Rezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen

Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	155 Pte Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
<i>Note ungerundet</i>							

32.1	<b><u>Auftragsanalyse u. Mise en Place Verkauf:</u></b> K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Verkaufsmenge).	10		1			
------	---	----	--	---	--	--	--

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
32.2	<b><u>Verkauf (Laden geöffnet oder geschlossen):</u></b> - Leitung des Verkauf - aktiver Verkauf im Laden - Degustation / sensorische Prüfung Verkaufsartikel - Verkauf / Beratung am Telefon - zusätzlich zu 1:1 Kunden xy Fallbeispiele (Bestellung / Kundenreaktion / etc.)	40		3			
32.3	<b><u>Förderung Verkauf (POS-Schwerpunkt):</u></b> - Konzeption - Zielsetzungen - Massnahmen - Vermarktung - Budgetierung (mit Vorgesetztem) - Kalkulation - Absatzplanung - Verkaufsfördernde Massnahmen - Werbung - Innovation / Veredelung - Weiterentwicklung - Nachbearbeitung - Deklaration - Kundenreklamationen / -reaktionen - Verbesserungsmassnahmen - etc.	20		3			
32.4	<b><u>Produktion:</u></b> - Küchen- und pfannenfertige Produkte herstellen (zBsp: Schauplatten) <u>E entscheidet, was K selber ausführen muss</u>	30		3			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
32.5	<b>Zusatzsortiment:</b> - Handelsartikel - Zusatzsortiment - Vermarktung - Preisgestaltung - nicht konforme Produkte <u>E entscheidet, was K selber ausführen muss</u>	10		3			
32.6	<b>Führung &amp; Qualitätssicherung:</b> - Vorstellen des Betriebs - Aufbau und Ablauforganisation - Systematisches Qualitätsmanagement - Sicherheit + Gesundheit am Arbeitsplatz - Wareneingang + Lagerführung - Warenverfolgbarkeit	40		3			
32.7	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt            werden.</b>	30					
32.7.1	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
32.7.2	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
32.7.3	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 1	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
32.7.4	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
32.7.5	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
32.7.6	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
32.8	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
32.9	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
32.10	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
32.11	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			

### 33 Verkauf

Betrieb:

Kandidat:

Datum:

Experte 1:

Experte 2:

#### 1 Mise en Place

>> K schlägt spätestens 14 Tage vor der eidgn. Prüfung einen POS-Schwerpunkt und Inbetriebnahme eines zusätzlichen POS vor  
 >> E teilt mit, was K selber unter Berücksichtigung der betriebsüblichen Prozesse vorbereiten / einrichten muss

Mise en Place für POS-Schwerpunkt und Eröffnung eines zusätzlichen POS: (Degustand, Marktstand, Verkaufsmobil etc.)  
 POS-Schwerpunkt und zusätzlicher Verkaufspunkt ist am Tag der Prüfung "eingrichtet" / in Umsetzung!  
 QS und SGA Unterlagen sowie die für die Führung der Abteilung / Bereichs notwendigen Führungsinstrumente, Hilfsmittel  
 Zur Auftragserfüllung nötige Unterlagen (z.B. PR- und Werbematerialien, etc.)  
 Die nötigen Geräte, Maschinen und Anlagen sind bereit zu halten  
 Zutaten und Zubehör für die Herstellung, Tages, Aktions-, Schau- und Festtagsplatten, Degu-Material, temporäre Verkaufsstation, Transportlogistik.  
 (E entscheidet am Prüfungstag, welche Produkte hergestellt / verkaufsfertig gemacht werden)  
 Mindestens 10 Produkte aus dem Zusatzsortiment seines Bereichs oder von angrenzenden Bereichen, die regelmässig verkauft werden  
 Rezepturen, Spezifikationen und entsprechende Kalkulationen  
 Zugang zu gesetzlichen Grundlagen, Theoretische Unterlagen und Kalkulationssoftware.

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	155 Pte Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
---	---------	-------------	-------------	--------	------------------------------	---------------	-------------------------------

*Note ungerundet*

33.1	<b><u>Auftragsanalyse u. Mise en Place Verkauf:</u></b> K erläutert Mise en Place und vorgesehenen Prüfungsablauf, E beurteilt Planung und Mise en Place und gibt Anpassungen bekannt (zBsp: Verkaufsmenge).	10		1			
------	---	----	--	---	--	--	--



2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 3	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
33.2	<b><u>Verkauf:</u></b> - Leitung der Verkaufsabteilung "Fleisch / Fisch / Charcuterie" - aktiver Verkauf im Fachbereich - Verkauf / Beratung am Telefon - zusätzlich zu 1:1 Kunden xy Fallbeispiele (Bestellung / Kundenreaktion / etc.)	45		3			
33.3	<b><u>POS-Schwerpunkt / neue Verkaufsstelle:</u></b> - Konzeption - Zielsetzungen - Massnahmen - Vermarktung - Budgetierung (mit Vorgesetztem) - Kalkulation - Absatzplanung - Verkaufsfördernde Massnahmen - Werbung - Innovation / Veredelung - Deklaration - Management Kundenreaktionen - Verbesserungsmassnahmen - Weiterentwicklung - Nachbearbeitung - Kritische Analyse der oben genannten Punkte	30		3			
33.4	<b><u>Zusätzliche POS:</u></b> - Pos - Gestaltung extern, Logistikaufbau und -abwicklung, Kommunikation, Marketing, Budgetierung, Ressourcenplanung <u>E entscheidet, was K selber ausführen muss</u>	15		3			
33.5	<b><u>Zusatzsortiment:</u></b> - Handelsartikel / Konzernartikel - Saisonsortiment - Vermarktung - Preisgestaltung - nicht konforme Produkte <u>E entscheidet, was K selber ausführen muss</u>	10		3			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
33.6	<b>Führung &amp; Qualitätssicherung</b> Führung & Qualitätssicherung - Vorstellen des Betriebs - Aufbau und Ablauforganisation - Systematisches Qualitätsmanagement - Sicherheit + Gesundheit am Arbeitsplatz - Wareneingang + Lagerführung - Warenverfolgbarkeit	40		3			
33.7	<b>Fachgespräch:</b> 6 Themen (Fragengruppe), basierend auf Leistungszielen (u.a. Saisonplanung, Verhandlungstechnik etc.)  <b>Es müssen zwingend 6 Themen behandelt            werden.</b>	30					
33.7.1	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
33.7.2	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
33.7.3	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			
33.7.4	<i>Leistungsziel</i>  <i>Thema</i>			1			

2	Aufgabe	Min 180'	Punkte 0	Faktor 1	Max Pte. 0 Pte	Protokoll der	Text an Zellengrösse anpassen
33.7.5	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
33.7.6	<i>Leistungsziel</i>			1			
	<i>Thema</i>						
33.8	<b>Führung Modul 11:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Führungskompetenzen des Kandidaten			3			
33.9	<b>Kalkulation Modul 12:</b> beobachtet in obigen Positionen, separat bewertet, vorbereitete Kalkulationsblätter			2			
33.10	<b>Qualitätssicherung Modul 13:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			
33.11	<b>Fleischverarbeitung Modul 14:</b> beobachtet während des gesamten praktischen Prüfungsteils die Kompetenzen des Kandidaten			2			