

Schweizer Meisterschaft Fleischplatten legen

Richtlinien 2021



Die männliche Formulierung gilt selbstverständlich auch für das weibliche Geschlecht.

Die deutsche Version ist im Zweifelsfall die gültige Version.

Dokument: 2021_Richtlinien_Plattenlegen_d
Version: 1.0 definitiv
Zuletzt aktualisiert: 3. August 2021
Ersteller: Sascha Fliri ABZ Spiez; Philipp Sax, SFF Zürich
Empfänger: Interessierte, Betriebe, Verbände, etc.

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee
Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



1. Ziel und Zweck

1. Der Schweizer Fleisch-Fachverband (SFF) und das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft (ABZ Spiez) führen eine Schweizer Meisterschaft „Fleischplatten legen“ mit Schwergewicht Fleischerzeugnisse durch.
- 1.2 Die angestrebten Ziele sind:
 - Motivation der Berufsleute zu höherer Leistung, handwerklicher Geschicklichkeit und Kreativität.
 - Hebung des Ausbildungsniveaus / Fördern des Innovationsgeistes.
 - Positive Präsentation der Branche in der Öffentlichkeit = Aufmerksamkeit in der Allgemeinheit.
 - Das Interesse an den Berufen wecken und somit Berufsinformation und Nachwuchswerbung betreiben.

2. Teilnahmeberechtigung

Die Meisterschaften finden parallel zu den Schweizer Meisterschaften der jungen Fleischfachleute (beste Lehrabgänger) statt. Veranstalter beider Anlässe ist das ABZ Spiez, unterstützt durch den SFF.

Das Datum der Meisterschaften finden Sie im Internet unter www.abzspiez.ch

Zusätzliche Meisterschaften „Firmenmeisterschaft“ bzw. „Berufsschulmeisterschaft“

Es wird erneut die Firmenmeisterschaft und auch eine „Berufsschulmeisterschaft“ angeboten. Diese beiden Wettbewerbe werden ohne zusätzliche Anmeldegebühr durchgeführt. Für diese beiden Rangierungen zählen nur die Resultate der Qualifikationsrunde.

Bedingungen für diese Bewertung sind wie folgt:

A) Firmenmeisterschaft:

> Mindestens 3 Personen vom gleichen Betrieb, davon mindestens ein Lernender. Falls der Lernende an der Meisterschaft der Kategorie 2 teilnimmt, steht es dem Team frei, ob der Lernende am Sonntag nochmals antreten wird oder ob das Resultat vom Samstag für die Firmenwertung herangezogen wird. Nehmen mehr als 3 Personen der gleichen Firma am Wettbewerb teil, dann wird das Resultat des Lernenden und der zwei Besten „Open-Kategorie“ für die Firmenmeisterschaft gezählt. Wünscht der Betrieb mit mehreren Teams teilzunehmen, hat der Betrieb vor Wettkampfbeginn die Zuteilung seiner Mitarbeitenden je Team der Jury mitzuteilen. Pro Team muss mindestens ein Lernender zugeteilt werden. Eine Änderung der Zuteilung während dem Wettbewerb ist nicht möglich.

B) Berufsschulmeisterschaft

> 3 Lernende unabhängig vom Beruf und Lehrjahr (z.B. Lebensmitteltechnologe, Detailhandelsfachleute, Fleischfachleute, etc.)

> Diese 3 Personen besuchen entweder

- die gleiche Berufsfachschule bzw. besuchen am gleichen Ort den allgemeinen Unterricht oder sind beim gleichen Unternehmen angestellt (= 3 Lernende vom gleichen Betrieb).

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

Immer 3 Lernende der gleichen Schule bilden ein Team. Wünscht die Berufsschule mit mehreren Teams teilzunehmen, hat die Berufsschule vor Wettkampfbeginn die Zuteilung seiner Lernenden je Team der Jury mitzuteilen. Eine Änderung der Zuteilung während dem Wettbewerb ist nicht möglich.

Folgende Personen können teilnehmen:

Kategorie 1

Sämtliche interessierten Personen, Berufsleute und „Hobby-Plattenleger“, die nicht in Kategorie 2 starten können.

Kategorie 2

Lernende Fleischfachleute oder Detailhandelsfachleute Branche Fleischwirtschaft oder einer anderen anerkannten Grundbildung in der Schweiz.

Die Anmeldung ist erst mit schriftlicher Anmeldung und Einzahlung der Einschreibgebühr gültig. Die Anmeldegebühr wird nicht zurückerstattet. Eine Nachmeldung ist mit Gebühr, soweit noch Startplätze verfügbar sind, möglich (siehe Anmeldeformular).

Das Organisationskomitee hat Anrecht, einen angemeldeten Kandidaten auszuschliessen bzw. zu nominieren. Die maximale Teilnehmerzahl je Kategorie ist beschränkt. Die Teilnahmeberechtigung erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen und wird durch den Veranstalter bestätigt.

Die Anmeldung erfolgt spätestens 10 Tage vor dem Wettkampf. Mutationen oder spätere Anmeldungen sind mit einer zusätzlichen Gebühr möglich.

Final / Siegerehrung

Maximal die 10 besten Kandidaten der Vorrunde (Qualifikation) qualifizieren sich für den Final, welcher am gleichen Tag durchgeführt wird. Die Anzahl für den Final zugelassener Kandidaten und den genauen Zeitpunkt der Finalrunde wird am Wettkampftag bekannt gegeben. Die Siegerehrung mit Preisverleihung erfolgt ebenfalls am Wettkampftag, (Zeitpunkt noch offen).

3. Ausschluss

Jeder Kandidat kann vom Wettbewerb ausgeschlossen werden, wenn er sich unlauteren Mitteln bedient oder die Richtlinien nicht einhält. Unwahre Angaben bei der Anmeldung führen zur Disqualifikation.

Ein nicht oder zu spätes Eintreffen am Wettkampfort hat die Disqualifikation zur Folge, was den Ausschluss vom Wettbewerb bedeutet.

Verstösse gegen die GHP-Richtlinien und/oder Arbeitssicherheit können ebenso zum Ausschluss führen. (Entscheid durch die Jury)

Offensichtlicher Alkohol- oder Drogenkonsum, etc. werden mit Ausschluss aus dem Wettkampf bestraft. Die Juryentscheide sind endgültig.

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



4. Wettbewerbsarbeit

4.1 Wettbewerbsarbeit

Herrichten und präsentieren einer kalten Platte für 5 Personen inkl. Berechnung und Kalkulation. Das Thema ist frei wählbar.

Während der Wettkampfzeit von 30 Minuten sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Herrichten einer kalten Platte
- Beschriftung und Berechnung der kalten Platte
- Dekorationen zuschneiden

Die Zutaten für die Platte können durch den Teilnehmer vor der Wettkampfzeit bereitgelegt werden (mise en place). Die Beschriftung darf vorbereitet mitgebracht werden. Für die Berechnung darf eine Vorlage, jedoch noch ohne Totalkosten je verwendeten Artikel verwendet werden.

4.2 Produkte, Waren, die durch ABZ Spiez zur Verfügung gestellt werden

Pro Teilnehmer werden folgende Artikel und Produkte zur Verfügung gestellt:

- Eine Platte in runder oder ovaler Form (siehe Anhang 1). Der Kandidat entscheidet selber, ob er eine ovale oder runde Platte verwenden möchte.
- Ein Warenkorb „Fleischerzeugnisse“ mit vorgeschnittenen Fleischerzeugnissen, namentlich Schinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohessspeck, Landrauschschinken, Trutenschinken und runder Salami
- Ein Warenkorb „Käse“ mit vorgeschnittenem Käse, namentlich Tête de Moine, Sbrinz-Röllchen
- Ein Warenkorb „Dekoration“ mit diversen Dekorationen, namentlich Früchte und Gemüse und Antipasti, welche während des Wettkampfes durch die Teilnehmer zugeschnitten werden. Die detaillierte Liste ist in Anhang 2 nachzulesen.
- Nummernschild mit Kategorie, Name, Vorname, Arbeitsgeber
- Reinigungsmittel für die Wiederinstandstellung des Arbeitsplatzes
- (Einweg)-schürze, Kopfbedeckung und bei Bedarf T-Shirt

4.3 Produkte und Hilfsmittel, die durch den Teilnehmer mitgebracht werden können

- Hilfsmittel zum Erstellen und Dekorieren der kalten Platte (Gabel, Messer, Spiessli, usw.).
- Vorbereitete, leere Berechnungstabelle und Beschriftung der Platte. Die Berechnung und Beschriftung wird in handschriftlicher Form während der Wettkampfzeit erstellt.
- Sofern der Kandidat eigene Fleisch- oder Käseerzeugnisse verwenden möchte, maximal zwei Fleisch- oder Käseerzeugnisse aus seinem Fachgeschäft.
- Sofern der Kandidat für die Dekoration selber Früchte, Gemüse, Kräuter oder Blüten mitnehmen möchte: maximal zwei verschiedene Produkte unabhängig in der Anzahl, die ganz und im rohen Zustand bei Wettkampfbeginn sind.
- Freiwillig: Dekomaterial für das Buffet (Grösse 66 x 69), wo die Platte ausgestellt wird (z.B. : Tuch, Themenbild, etc.), wird jedoch nicht bewertet
- Für die Vorrunde: leere Platte aus dem Fachgeschäft für 5 Personen (z.B. Schieferplatte, Spiegel, etc.) max. 60x60cm, so dass die Platten ins Buffet passen. Selbstverständlich kann für die Vorrunde auch eine der beiden zur Verfügung gestellten Platten verwendet werden. Zu grosse Platten führen zum Ausschluss vom Wettbewerb.



4.4 Besonderes

Zur Chancengleichheit unter den Teilnehmern wird auf andere und / oder vorbereitete Dekoration als oben erwähnt, auf der Platte verzichtet. Mit Ausnahme der zwei Fleisch- oder Käseerzeugnisse und von zwei Früchte-/Gemüse-/Kräuter-/Blütenprodukten dürfen nur Produkte aus dem Warenkorb verwendet werden.

Elektrisch betriebene Hilfsmittel während der offiziellen Wettkampfzeit sind nicht erlaubt (Ausnahme: Taschenrechner).

Die aktuellen kg-Preise für bereitgestellte Fleischerzeugnisse, Dekoration (Gemüse, Früchte, etc.) und Kosten für leere Platten sind vor Ort erhältlich.

5. Ausstellung der Platten, Beurteilungskriterien

5.1 Ausstellung der Platten

Die Platten werden während einer möglichst langen Zeit den Besuchern in Buffets, etc. zur Begutachtung ausgestellt. Im Anschluss an die Ausstellung kann der Kandidat die von ihm gelieferten Materialien am vereinbarten Ort wieder abholen. Nicht abgeholte Ware, Gegenstände, etc. werden entsorgt bzw. gehen in dem Eigentum der Wettkampforganisation über.

5.2 Bewertungsraster / -kriterien

Für die Bewertung der Wettbewerbsleistung wird pro Kriterium mit 0 bis maximal 3 Punkten bewertet. Die Kriterien werden unterschiedlich gewichtet.

Kriterien	Gewichtung
Vorrunde	
1. Schwierigkeitsgrad & Legetechniken	37 %
2. Kreativität	10 %
3. Präsentation der kalten Platte	30 %
4. Beschriftung und Kalkulation	10 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
6. Zeiteinhaltung	3 %
Finale	
1. Schwierigkeitsgrad & Legetechniken	25 %
2. Kreativität	6.7 %
3. Präsentation der kalten Platte	20 %
4. Beschriftung und Kalkulation	6.7 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	6.6 %
6. Zeiteinhaltung	2 %
7. Vorrunde	33 %



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

6. Jury, Bewertung, Punktegleichheit, Preise

6.1. Die Jury

Die Jury besteht aus drei Personen. Diese werden vom ABZ Spiez zusammengestellt. Für die Auswertung ist das ABZ Spiez zuständig.

Die Bewertung der Wettbewerbsleistungen erfolgt durch das einzelne Jurymitglied.

Die Jurymitglieder machen sich zur Pflicht, sich vor dem Wettbewerb mit den Richtlinien vertraut zu machen.

Die Jury ist bei sämtlichen Wettbewerbsarbeiten anwesend und amtet unabhängig.

Die Entscheide der Jury sind unanfechtbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es werden keine ausgefüllten Bewertungsblätter abgegeben.

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



6.2. Bewertungsvorgang

Jedes Jurymitglied füllt pro Wettbewerbsarbeit ein Bewertungsblatt aus.

Mit dem Jurieren kann begonnen werden, sobald mit der Disziplin gestartet wurde. Die Teilnehmer dürfen dabei nicht gestört werden.

Das Bewertungsblatt enthält mindestens die Kandidatennummer, Beurteilungskriterien, Punktzahl und den Namen des Jurymitgliedes. Es wird ein der Aufgabe angepasster, einheitlicher Bewertungsbogen verwendet.

Die Summe der drei Bewertungen ist die Totalpunktzahl, welche über die Rangierung in der Vorrunde (Qualifikation) entscheidet.

Bei Zeitüberschreitung wird die Arbeit abgebrochen und der Ist-Zustand wird beurteilt.

6.3. Resultatmitteilung

Die Resultatmitteilung erfolgt an der Rangverkündigung.

Nach der Rangverkündigung haben die Teilnehmer ein Anrecht auf eine Rangliste in elektronischer Form. Diese wird per E-Mail zugesandt.

6.4. Sieger

Sieger ist, wer in der Addition von Vorrunde und Final und Addition aller drei Experten-Resultate die meisten Punkte erreicht. Das Resultat der Vorrunde zählt dabei einfach und das Resultat der Finalrunde doppelt.

Rang 1- 3 wird mit Punktwert bekannt gegeben. Der 4. bis 10. Platzierte werden alle ohne Punktwert in alphabetischer Reihenfolge auf Platz 4 rangiert. Die übrigen Teilnehmer werden auf dem 11. Platz rangiert.

6.5. Punktgleichheit:

Bei Punktgleichheit fällt der Preis dem Kandidaten zu, der zwischen den Einzelresultaten der Experten vom Höchsten zum Tiefsten die kleinere Differenz hat. Ist diese gleich, wird der / die Jüngere auf den besseren Platz platziert.

6.6 Preise / Siegerehrung / Qualifikation CH-Meisterschaft Folgejahr:

Am Ende des Wettbewerbs findet eine Rangverkündigung statt. Es werden nach Möglichkeit Preise abgegeben. Der Sieger je Kategorie wird zum Schweizer Meister erkoren. Die drei Erstplatzierten der Kategorie 2 (Lernende) qualifizieren sich, unabhängig

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

von ihrem Resultat der Lehrabschlussprüfung für die CH-Meisterschaften der besten
Lehrabgänger in ihrem Abschlussjahr.

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

7. Kosten, Versicherung

Das ABZ Spiez übernimmt die Aufwände gemäss diesen Richtlinien.

Unterkunft, Verpflegung, Transport, Wegspesen und Kosten für mitgebrachtes Material sowie Hilfsmittel gehen zu Lasten des Teilnehmers.

Jeder Teilnehmer ist für die Versicherung selber verantwortlich. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

Jeder Wettkämpfer hat Messer und andere gesundheitsgefährdende Gegenstände in einem festen Behältnis oder mindestens mit einem Messerklingenschutz zu transportieren. Sollte diese Weisung nicht befolgt werden, wird der Teilnehmer sofort disqualifiziert.

Das Tragen von Handschmuck und Uhren ist während des Wettbewerbs aus hygienischen Gründen untersagt.

ABZ Spiez

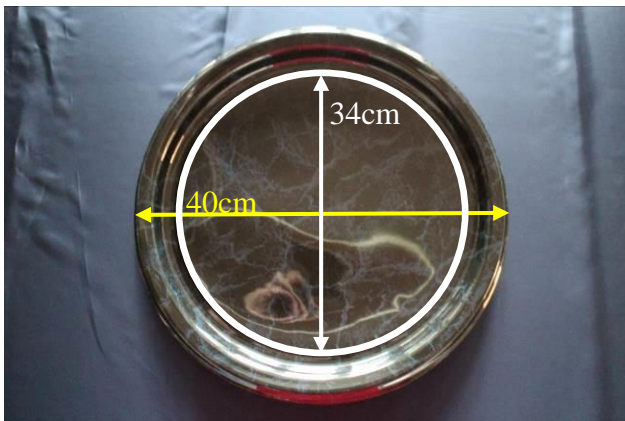
Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

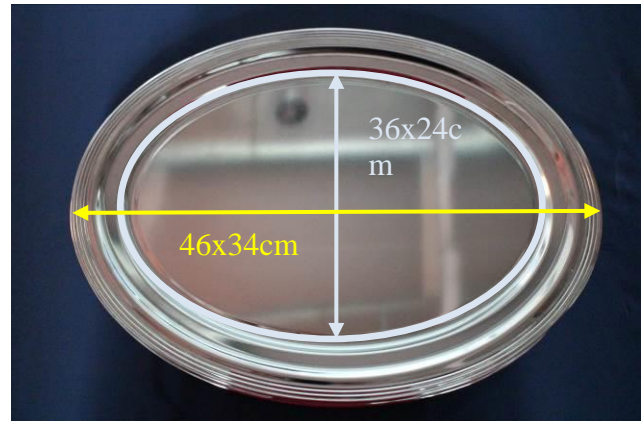
www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch

Anhang 1

Platten



Einwegplatte Marmor W 816
 Pacovis Art. 3938.10



oder Traiteurplatte classic oval
 Rigaflex Art. 151.398.01



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

Anhang 2

Warenkorb Dekorationen für Kalte Platten

Salate:

- Grüner Lollo
- Roter Lollo

Früchte / Gemüse / Hülsenfrüchte:

- Äpfel (Gala)
- Birnen (Williams)
- Mandarinen
- Trauben weiss
- Trauben blau
- Cherry-Tomaten
- Baumnüsse
- Radieschen
- HimbeerenRüebli
- Tomaten
- Gurken

Sprossen und Kräuter

- Randensprossen
- Zwiebelsprossen
- Blutampfer

Sprossen / Blüten:



unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu den Meisterschaften. Sie erhalten kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Informieren Sie sich direkt bei Espro Sprossen 033 251 36 65 oder unter www.espro-sprossen.ch

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft
Centre de Formation pour l'économie carnée suisse
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera
Training center for the Swiss Meat Economy



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

Pasteten / Millefeuille:  **le Patron**
CRÉATIONS CULINAIRES

- Dreieck Poulet Pastete Art. 1000774
- Enten Mango Millefeuilles Art. 1008952



unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu den Meisterschaften. Sie erhalten kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Informieren Sie sich direkt bei Le Patron 061 985 85 00 oder unter www.lepatron.ch



Antipasti :

- Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln Art. 11507
- Schwarze Oliven gefüllt mit Frischkäse Art. 11520
- Zucchini Rondellen gegrillt Art. 21569
- Weichkäsebällchen mit Kräutern Art. 26538
- Teufelshörnli Art. 31532
- Spiessli mit Zucchini, Peperoni, Patisson, Oliven Art. 31579



unterstützt Sie auf Ihrem Weg zu den Meisterschaften. Sie erhalten kostenlose Muster für wettbewerbsnahe Trainingssimulationen! Informieren Sie sich direkt bei Ceposa 071 677 30 30 oder unter www.ceposa.com

ABZ Spiez

Ihr Bildungspartner am Thunersee
Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | bildung@abzspiez.ch

www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch