

Schweizer Meisterschaft Fleischplatten legen

Richtlinien 2022



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: 27. Juni 2022
Ersteller: Sascha Fliri ABZ Spiez; Philipp Sax, SFF Zürich
Empfänger: Interessierte, Betriebe, Verbände, etc.



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 in der Kategorie 1 nochmals antreten wird oder ob das Resultat von der Kategorie 2 für die Firmenwertung herangezogen wird. Die höhere Wertung zählt. Die Lernenden dürfen nur in der Kategorie 1 teilnehmen sofern noch genügend Plätze für Teilnehmende vorhanden sind. 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. Für die Resultate werden ausschliesslich die Punktzahlen der Vorrunde verwendet.

B) Berufsschulmeisterschaft

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

> Diese 3 Personen besuchen

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

- die gleiche Berufsfachschule bzw. besuchen am gleichen Ort den allgemeinen Unterricht.

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.

Falls die Berufsschule das Team nicht auffüllen kann, kann ein Teilnehmer auch in zwei Teams vertreten sein. Jeder Teilnehmer darf in maximal zwei Teams vertreten sein. Jedes Team darf maximal einen Kandidaten beinhalten, welcher in zwei Teams vertreten ist.

Für die Resultate werden ausschliesslich die Punktzahlen der Vorrunde verwendet.

Folgende Personen können teilnehmen:

Kategorie 1

Alle interessierten Personen.

Kategorie 2

Lernende Fleischfachleute, Fleischtechnologien, Detailhandelsfachleute oder einer anderen anerkannten Grundbildung in der Schweiz.

Die Anmeldung ist erst mit schriftlicher Anmeldung 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 je nach Austragungsort (Öffnungszeiten des Wettkampfgeländes) 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 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.

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

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.

4. Wettbewerbsarbeit

4.1 Wettbewerbsarbeit

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

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Während der Wettkampfzeit von 30 Minuten sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Herrichten einer kalten Platte für 5 Personen
- Berechnung der kalten Platte
- Garnitur 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. Bei der Berechnung müssen folgende Punkte ersichtlich sein:

- Welcher Anlass (Apéro, Hauptmahlzeit etc.)
- Endpreis
- Durchschnittspreis pro Person
- Gesamtgewicht ohne Garnitur
- Durchschnittsgewicht pro Person

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 selbst, ob er eine ovale oder runde Platte verwenden möchte.
 - Ein Warenkorb mit folgenden Fleischerzeugnissen ganz Kochschinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohessspeck, Landrauchschinken, Trutenschinken und runder Salami
 - Ein Warenkorb „Käse“ mit vorgeschnittenem Käse, namentlich Tête de Moine, Sbrinz-Röllchen
 - Ein Warenkorb mit diversen Garnituren, namentlich Früchte und Gemüse und Antipasti. Die detaillierte Liste ist in Anhang 2 nachzulesen.
 - Nummernschild mit Kategorie, Name, Vorname, Arbeitsgeber
- Reinigungsmittel für die Wiederinstandstellung des Arbeitsplatzes
-

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

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

- Hilfsmittel zum Erstellen und Garnieren 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 Garnitur 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 69cm), 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.
 - Die Arbeitskleider des Arbeitgebers oder eine einheitliche Teambekleidung sind zwingend zu tragen (Hygienegrundlagen)
 -
-

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

4.4 Besonderes

Es dürfen nur Garnituren nach Art. 4.3 bearbeitet und verwendet werden.
Ausnahmen sind in Art. 4.3 geregelt.

Kalkulationsprogramme, die sich auf Gerätschaften der Informatik befinden, können für die Berechnung benutzt werden.

Die aktuellen kg-Preise für bereitgestellte Fleischerzeugnisse, Garnitur (Gemüse, Früchte, etc.) und Kosten für leere Platten werden mit dem Aufgebot bekannt gegeben.

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	40 %
2. Kreativität	10 %
3. Präsentation der kalten Platte	30 %
4. Beschriftung und Kalkulation	10 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	10 %
Finale	
1. Schwierigkeitsgrad & Legetechniken	25 %
2. Kreativität	7 %
3. Präsentation der kalten Platte	20 %
4. Beschriftung und Kalkulation	7 %
5. Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz	7 %
6. Vorrunde	34 %



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



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.

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

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.

Die Bewertungsblätter werden aus dem CIS entnommen.

6.3. Resultatmitteilung

Die Resultatmitteilung erfolgt an der Rangverkündigung.

Sieben Tage 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 34%. Rang 1- 3 wird mit Punktwert bekannt gegeben. Der 4. bis 6. Platzierte werden alle ohne Punktwert in alphabetischer Reihenfolge auf Platz 4 rangiert. Die übrigen Teilnehmer werden auf dem 7. 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 Siegerehrung statt. Der Sieger je Kategorie wird zum Schweizer Meister erkoren. Die drei Erstplatzierten der Kategorie 2 (Lernende) qualifizieren sich, unabhängig von ihrem Resultat der Lehrabschlussprüfung für die Schweizermeisterschaften 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.

Alle Teilnehmenden sind für die Versicherung selbst verantwortlich. Der Veranstalter schliesst jede Haftung aus.

Jeder Teilnehmende 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

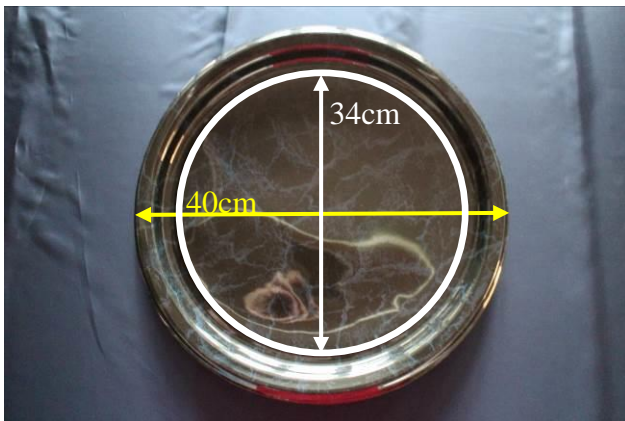
Ihr Bildungspartner am Thunersee

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

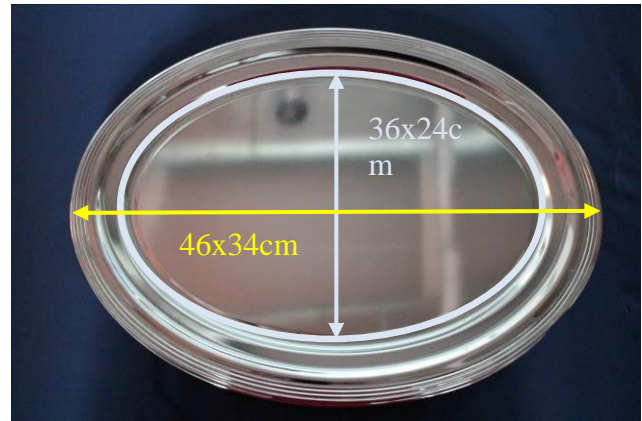
www.abzspiez.ch
www.hotel-seaside.ch

Anhang 1

Platten



Einwegplatte Marmor W 816
 Pacovis Art. 3938.10



oder Traiteurplatte classic oval
 Rigaflex Art. 151.398.01



Anhang 2

Warenkorb Garnituren für Kalte Platten

Salate:

- Grüner Lollo
- Roter Lollo

Früchte / Gemüse / Hülsenfrüchte:

- Äpfel (Gala)
- Birnen (Williams)
- Mandarinen
- Trauben weiss
- Trauben blau
- Cherry-Tomaten
- Baumnüsse
- Radieschen
- Himbeeren
- Rüebli orange
- Tomaten
- Gurken
- Pflaumen

Sprossen und Kräuter

- Randensprossen
- Zwiebelsprossen
- Blutampfer

Sprossen / Blüten:



Informieren Sie sich für eine Ideale Vorbereitung direkt bei Espro Sprossen
033 251 36 65 oder unter www.espro-sprossen.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:

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



Informieren Sie sich für eine Ideale Vorbereitung 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
- Weichkäseballchen mit Kräutern Art. 26538
- Teufelshörnli Art. 31532
- Spiessli mit Zucchini, Peperoni, Patisson, Oliven Art. 31579



Informieren Sie sich für eine Ideale Vorbereitung direkt bei Cepsa
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