



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



Das Programm der Schweizer Meisterschaften der Fleischfachleute Heso 2024

Freitag, 20. September 2024, 14 – 21 Uhr

ganztags Lernende Bell + gibb Berufsschule Bern

Samstag, 21. September 2024, 11 – 21 Uhr

ganztags Lernende Bell + gibb Berufsschule Bern

Sonntag, 22. September 2024, 11 – 18 Uhr

ganztags

- Rangverkündigung Qualitätswettbewerb
- Präsentation AOP-IGP

Montag, 23. September 2024, 14 – 21 Uhr

ganztags Ausscheidung EuroSkills 2025

Dienstag, 24. September 2024, 14 – 21 Uhr

ganztags Ausscheidung EuroSkills 2025

20 – 20.30 Uhr Rangverkündigung Ausscheidung EuroSkills

Mittwoch, 25. September 2024, 14 – 21 Uhr

14.30 – 19 Uhr Schweizer Meisterschaft Fleischplattenlegen Lernende

um ca. 20 Uhr Rangverkündigung Schweizer Meisterschaft

Donnerstag, 26. September 2024, 14 – 21 Uhr

14.30 – 17.30 Uhr *Schweizer Meisterschaft Fleischfachleute*

- Ausbeinen und Feindressur eines Schweinskarree und einer Kalbsschulter

17.30 – 20.30 Uhr Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindvorschlages

Freitag, 27. September 2024, 14 – 21 Uhr

14.30 – 16.30 Uhr *Schweizer Meisterschaft Fleischfachleute*

- Feinzerlegung und wirtschaftliche Feindressur eines Rindvorschlages

16.30 – 18.30 Uhr Herrichten einer gemischten Aufschnittplatte

18.30 – 20.30 Uhr Herrichten von drei Tagesplatten

Samstag, 28. September 2024, 11 – 21 Uhr

11.30 – 18 Uhr *Schweizer Meisterschaft Fleischfachleute*

- Herrichten und Präsentieren einer festlichen Grillplatte

19.30 – 20.15 Uhr Rangverkündigung Schweizer Meisterschaft

Sonntag, 29. September 2024, 11 – 18 Uhr

ganztags Präsentation Fleischfachleute gibb Berufsschule Bern

Harley-Treffen

Änderungen der Zeiten vorbehalten. Beachten Sie die Ansagen des Moderators.

SFF-Bildungszentrum

Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 58 521 53 00 · bildung@sff.ch · www.sff.ch