

Speziallegement Disziplin 4: Umgang mit dem gefangenen Fisch	<i>Kategorie A:</i> Jede/r Jugendliche behändigt und tötet waidgerecht eine Forelle, nimmt sie aus und filetiert sie. Maximale Zeitvorgabe: 15 Min. <i>Kategorie B:</i> Wie Kategorie A, aber ohne Filetieren Maximale Zeitvorgabe: 8 Min.	Getrennte Bewertung der Arbeitsschritte: <ul style="list-style-type: none"> • Entnahme aus dem Bassin • Betäubung/Tötung • Filetieren • Sicherheit / Hygiene 	Jedes Mitglied der Gruppe wird gewertet: Behändigen: 5 Punkte Betäubung / Tötung: 5 Punkte Filetieren: 5 Punkte Sicherheit / Hygiene: 5 Punkte Das Total aller erreichten Punkte der drei Mitglieder zählt für die Wertung. Kat. A: Maximal 60 Punkte pro Mannschaft. Kat. B: 45 Pkt. Bei Zeitüberschreitung: pro Teilnehmer 5 Punkte Abzug pro angebrochene Minute.
---	---	--	--

Behändigen	Total:	5 Punkte	Betäuben/Töten	Total:	5 Punkte
Abzüge: 1 Punkt für den Einsatz eines falschen Feumers (Drahtgeflecht, grosse Knoten etc.) 1 Punkt für das erste Entgleiten des Fisches 2 Punkte für das zweite oder mehrmalige Entgleiten des Fisches 1 Punkt für zu langes Handling vom Feumereinsatz bis zur Betäubung (Stressfaktor für den Fisch)			Abzüge: 1 Punkt für zu starkes Halten / Drücken des Fisches 1 Punkte für das Verfehlen oder nicht Anbringen des Betäubungsschlages 1 Punkt für drei oder mehr Betäubungsschläge 2 Punkte für einen mangelhaft oder nicht ausgeführten Kiemenschnitt		
Filetieren	Total:	5 Punkte	Sicherheit/Hygiene	Total:	5 Punkte
Abzüge: 1 Punkt für das Nichtausnehmen des Fisches 1 Punkt für das Durchtrennen der Wirbelsäule 1 Punkt für Schnitte im fertigen Fischfilet 1 Punkt für vorhandene Längsgräten im Filet 1 Punkt für vorhandene Flossen, Flossenteile und Bauchlappen			Abzüge: 2 Punkte für den Nichtgebrauch des Sicherheitshandschuhes (Stich- und Schneideschutz) beim Ausnehmen und Filetieren 1 Punkt für noch vorhandene Innereien nach dem Ausnehmen 1 Punkt für noch vorhandenes Blut und Innereienteile am fertigen Fischfilet 1 Punkt für das Nichtentsorgen der Fischabfälle 1 Punkt für das Nichtreinigen des Arbeitsplatzes		