# Wegleitung
# zum Qualifikationsverfahren

## Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA
## Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2027

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Die Wegleitung richtet sich an alle Personen, die sich mit der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Qualifikationsverfahren befassen.

**Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband**

Endgültige Version für das QV 2027

## Inhaltsverzeichnis


1. Allgemeines ..... 3
   - 1.1 Einleitung ..... 3
   - 1.2 Grundlagen und Bestimmungen ..... 3
   - 1.3 Verantwortlichkeiten ..... 3
2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren ..... 4
3. Qualifikationsbereich praktische Arbeit ..... 5
4. Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA) ..... 5
5. Qualifikationsbereich Berufskenntnisse ..... 11
6. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts ..... 13
7. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ..... 13
8. Bewertung ..... 14
9. Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung ..... 14
10. Anhang ..... 14

# 1. Allgemeines

## 1.1 Einleitung

Diese Wegleitung zum Qualifikationsverfahren ergänzt die Bestimmungen der Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Berufsattest (EBA), Abschnitt 8, Art. 16-22 und den Teil D des Bildungsplanes. Sie konkretisiert das Qualifikationsverfahren und liefert die Basis, dass schweizweit einheitliche Prüfungen durchgeführt werden.

Mit dem Qualifikationsverfahren wird festgestellt, ob die zu prüfende Person, über die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgelegten Kompetenzen verfügt.

## 1.2 Grundlagen und Bestimmungen

Die nachfolgend ausgeführten Dokumente enthalten die gesetzlichen Grundlagen zur Durchführung des Qualifikationsverfahrens:

- Bundesgesetz über die Berufsbildung BBG, Art. 33 bis 41, Art. 47
- Verordnung über die Berufsbildung BBV, Art. 30 bis 35, Art. 39, Art. 50
- Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidgenössischem Berufsattest (EBA), Abschnitt 8, Art. 16-22
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, Teil D „Qualifikationsverfahren“

## 1.3 Verantwortlichkeiten

Gemäss BBG, Art. 40, und BBV, Art. 35, sorgen die Kantone für die Durchführung der Qualifikationsverfahren und wählen die Experten. Zur Organisation und Leitung des Qualifikationsverfahrens werden Chefexperten/innen eingesetzt

## 2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten 50%
Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

- Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie mit den fünf Produktegruppen
5 von 10 Wahlaufgaben aus dem Prüfungsprogramm werden im Betrieb hergestellt und bewertet.

- Position 2: Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit als Pflichtaufgabe

Dauer maximal 6 Stunden

- Die Position 1 wird doppelt gewichtet.
- Die Position 2 wird einfach gewichtet.

<table>
<tr><td colspan="3">Berufskenntnisse 20%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit<br>(wird doppelt gewichtet)</td><td>Gestalten und Präsentieren</td></tr>
<tr><td>Schriftlich<br><br>Dauer: 45 Minuten</td><td>Mündlich<br>- Präsentation<br>- Gespräch über Produkt der Präsentation<br>- Gespräch zu weiteren Themen<br>Dauer: 30 Minuten</td><td>Schriftlich<br>- Pflichtaufgabe<br>- Eine von zwei Wahlaufgaben<br><br>Dauer: 45 Minuten</td></tr>
</table>

Erfahrungsnote 10%

Mittel aus der Summe aller Semesternoten des berufskundlichen Unterrichts (Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit / Gestalten und Präsentieren)

Allgemeinbildung 20%

## 3. Qualifikationsbereich praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“ wird in der Form einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) durchgeführt.

Die fünf Produktegruppen die zu Beginn der Ausbildung festgelegt und im Ausbildungsplan festgehalten wurden, sind bei der Prüfungsanmeldung bekanntzugeben.

- ☐ Normal- und Spezialbrot
- ☐ Tourierte Teige
- ☐ Biscuit und Massen
- ☐ Stückli und / oder Konfekt
- ☐ Couverturarbeiten
- ☐ Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebackenes
- ☐ Snacks und Traiteur
- ☐ Patisserie
- ☐ Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck
- ☐ Rahm-, Creme- und Glace-desserts

## 4. Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

**Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA**

Die vorliegende Wegleitung stützt sich auf die Verordnung des SBFI zur beruflichen Grundbildung vom 27.10.2010 (Stand 1.1.2018) und den Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung.

Hinweis: Unter Vorbehalt der kantonalen Gesetzgebung (vgl. Art. 40 BBG)

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2027 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 20.08.2026.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität der Produktionsberufe der Bäckerei-Konditorei-Confiserie hat zu dieser Wegleitung Stellung genommen und sie verabschiedet.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.
(Die Wegleitung gilt für die Angehörigen beider Geschlechter in gleicher Weise)

**Organisatorisches**

- Die Prüfungszeit beträgt sechs Stunden.
- Prüfungsbeginn ist 09.00 Uhr.
- Bei Prüfungsbeginn sind der **Berufsbildner** evtl. Betriebsinhaber**, Kandidat/in und beide Experten anwesend.**
- Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er informiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreibarbeiten zu. Die Orientierung beginnt um **08.30 Uhr**, dauert ca. 30 Minuten und gehört nicht zur Prüfungszeit.
- Die Mittagspause ist zwingend einzuhalten, beträgt **60 Minuten** und findet zwischen 12.00 und 14.00 Uhr statt.
- Nach sechs Stunden wird die Prüfung abgebrochen. Es werden nur Produkte bewertet, die innerhalb der Prüfungszeit hergestellt worden sind. Nur in begründeten Fällen wie unerwarteter Stromausfall, Maschinenpannen oder Unfällen kann eine Zeitüberschreitung toleriert werden.

## Der Kandidat übergibt bei Prüfungsbeginn den Experten folgende Dokumente

- Personalausweis
- Rezeptbuch
  Dieses beinhaltet mindestens fünf Produkte mit unterschiedlichen Rezepten, mit unterschiedlichen Arbeitstechniken pro Aufgabe. Ausnahmen sind in den Aufgaben separat geregelt. Zusätzlich vorhanden sein müssen die Rezepte der Halbfabrikate wie Teige, Cremen und Massen.
- Für die Experten ist ein Doppel des Rezeptbuchs bereitzustellen.
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

Wichtig:

Bei fehlendem Rezeptbuch, stellen die Experten Ersatzrezepte zur Verfügung. Damit fallen die Aufgaben nach freier Wahl weg und werden zu Aufgaben nach Vorgaben.

Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

## Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht ausdrücklich erwähnt, sind Kombinationen mit anderen Aufgaben nicht erlaubt.
- Produkte, die nicht gelingen, dürfen ein zweites Mal hergestellt werden (wenn in der Prüfungszeit möglich). Es wird nur das zweite Produkt bewertet und ein definierter Notenabzug für den zweiten Versuch gemacht.
- Nicht hergestellte Produkte werden mit der Note 1 bewertet. Angefangene Produkte werden nach dem Fertigungsstand bewertet.
- Unverkäufliche Produkte geben zwingend eine ungenügende Note.
- Die Anzahl, der in einer Aufgabe festgelegten Sorten, Stücke und Gewichte, müssen minimal hergestellt werden. Das Nichteinhalten ergibt zwingend eine ungenügende Note.
- Wenn nicht ausdrücklich erlaubt, müssen alle Produkte (Teige, Böden, Biscuits usw.) von Grund auf an der Prüfung hergestellt werden, inklusive abwägen der Rohstoffe. Die herzustellenden Massen und Teige müssen im Quantum so gehalten werden, dass sie der Kandidat selber fertig verarbeiten kann (**kleine** Teigresten, Füllungen, Cremen und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).
- Wenn in der Aufgabe Füllungen als Halbfabrikat vorbereitet sein dürfen, sind diese nicht ausgerollt oder dressiert (portioniert).
- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet und müssen vom Kandidaten selber hergestellt sein (ein Dekorelement kann durch die Experten nachverlangt werden - ausserhalb der Prüfungszeit).
- Sämtliche Arbeiten und Bereitstellungen sowie die Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz müssen vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
- Ausnahmen: Einschiessen, Reinigung des Geschirrs, das Arrangieren der Fertigprodukte auf Platten und das Erstellen der Ausstellung für die Schlussbesprechung, dürfen von Mitarbeitern übernommen werden.
- Die notwendigen Räumlichkeiten und Einrichtungen sind dem Kandidaten am Prüfungstag in ausreichendem Masse zur Verfügung zu stellen.
- Die Benützung aller Maschinen und Geräte ist gestattet, sofern unter den einzelnen Aufgaben nicht andere Hinweise aufgeführt sind. Der Kandidat muss jedoch die Maschinen selbständig einrichten und bedienen.
- Handelsübliche Glasuren, Marmeladen, Gelee, Nussfüllung, Mandelmasse dürfen verwendet werden.

- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremen, Kaltcremepulver und eingekaufte Dekorelemente sind an der Prüfung nicht gestattet. Bei Verwendung derselben, ist das Produkt als nicht ausgeführt zu beurteilen.
- Bild- und Tonaufnahmen während der Prüfung und den Besprechungen sind nicht gestattet.
- Im Anschluss an die Prüfung ist eine Auswahl aller Produkte in ansprechender Form zu präsentieren. Die übrigen Produkte werden rechtzeitig von den Experten für den Verkauf freigegeben.

- Der Kandidat kommentiert seine Arbeiten während ca. 5 Minuten (zählt nicht zur Prüfungszeit). Es dürfen nur die beiden Experten, der Kandidat, der Berufsbildner, der Betriebsinhaber und betriebseigene Lernende teilnehmen.
- Es dürfen keine Noten (in Wort oder Zahl) und keine Angaben über Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung bekanntgegeben werden.

## Bewertung

- Beide Experten überwachen und beurteilen die Ausführung der Prüfungsarbeiten.
- Es werden berücksichtigt: Fachkompetenz (Arbeitstechnik), Methodenkompetenz (Zeitaufwand, Handfertigkeit), Aussehen, Materialverbrauch und die Übereinstimmung mit der Rezeptdokumentation.

## Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

### 5 der Aufgaben 1-10 gemäss Ausbildungsplan und Qualität und Sicherheit

**Aufgabe 1 Brot aus Normalmehl (Normalbrot*) und Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (Spezialbrot♦)**

a) 1 Sorte geschnitten* (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück gemäss Rezept
   - Schüttflüssigkeit ausschliesslich Wasser

b) 1 Sorte Spezialbrot♦ nach freier Wahl mindestens 6 Stück gemäss Rezept

- a+b: Es sind zwei verschiedene Teige von Grund auf herzustellen.
- Die Triebführung ist freigestellt, Vorteige dürfen vorbereitet sein.
- Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

**Aufgabe 2 Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes**

a) 1 Sorte aus Hefeteig gefüllt (vor oder nach dem Backen) nach freier Wahl, mindestens 20 Stück

b) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück

- Für a+b ist ein Teig herzustellen, wobei für a+b zwei verschiedene Formen gestaltet werden müssen.
- Es sind je Aufgabe mindestens 20 Einzelstücke (vor dem Backen) herzustellen
- Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremen erlaubt).
- Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

**Aufgabe 3 Tourierte Teige**

a) 1 tourierter Hefeteig oder 1 Blätterteig nach freier Wahl herstellen (muss nicht weiterverarbeitet werden)

b) 1 vorbereiteter tourierter Teig, (wie in 3 a hergestellt) zu 2 unterschiedlichen Produkten nach freier Wahl, mindestens je 15 Stück verarbeiten. Eines davon kann auch gross sein z.B. Hefekranz oder Polonais, 3 Stück à mindestens 400 g Ausbackgewicht

- Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremen erlaubt).
- Produkte dürfen auch nach dem Backen gefüllt werden.
- Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.

**Aufgabe 4 Snacks und Traiteur**

a) 1 Sorte à mindestens 15 Stück nach freier Wahl aus touriertem- **oder** geriebenem Teig **oder** 3 Sorten Canapés à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis

b) 1 Sorte nach freier Wahl, mindestens 15 Stück

- Im Rezeptbuch müssen mindestens je ein Produkt aus touriertem- und geriebenem Teig so wie 3 Sorten Canapés (gelten als ein Produkt) enthalten sein. Dazu können für b) auch Sandwiches enthalten sein. Total fünf Produkte.
- Es sind je Aufgabe mindestens 15 Einzelstücke (vor dem Backen) herzustellen
- Der tourierte- oder geriebene Teig darf am Stück vorbereitet sein. Toastbrote (Canapés) oder
- Brötchen (Sandwiches etc.) dürfen ungeschnitten vorhanden sein.
- Aufstriche und Füllungen (streichfähig) dürfen vorbereitet sein.
- Alle übrigen Arbeiten, inkl. Dekor müssen während der Prüfung gemacht werden
- Kuchenguss muss an der Prüfung hergestellt werden.

**Aufgabe 5 Biscuit und Massen**

a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach freier Wahl

b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach freier Wahl

- Im Rezeptbuch müssen alle aufgeführten Massen enthalten sein.
- bei a) kaltes Biscuit müssen dressierte Schalen hergestellt werden.
  Teige dürfen am Stück vorbereitet sein (z.B. Holländer)

## Aufgabe 6 Patisserie

a) 2 Sorten nach freier Wahl à je mindestens 8 Stück

b) 1 Sorte glasiert nach freier Wahl, mindestens 8 Stück. Die Creme zum Füllen darf vorbereitet sein.

- Glasuren, Bödeli, selbst hergestellte Rouladen/Cremeschnittenböden (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.

## Aufgabe 7 Stückli und / oder Konfekt

a) 1 Sorte nach freier Wahl aus Teig

b) 1 Sorte nach freier Wahl dressiert
*(Stückli je Sorte mindestens 12 Stück, Konfekt je Sorte mindestens 20 Stück)*

- Eine Sorte muss gefüllt sein.
- Teige dürfen am Stück vorbereitet sein.
- Es muss nur die verlangte Mindestmenge der gebackenen Produkte gefüllt und fertig gestellt werden.
- Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.

## Aufgabe 8 Torten, Cakes oder Törtchen / regionales Produkt

a) 1 gefrierfeste Schnitttorte, abgebunden mit Bindemittel, in mindestens 10 Stücke geschnitten

- Als Bindemittel sind Gelatine oder pflanzliche Bindemittel (ausgenommen modifizierte Stärke) erlaubt.

b) 1 Produkt nach freier Wahl mindestens 4 Stück à mindestens 12 cm Ø oder Länge

- Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Teige am Stück, Biscuit (ungeschnitten), Glasuren, dürfen vorbereitet sein.

## Aufgabe 9 Rahm-, Creme- und Glacedesserts

a) 1 gekochte Creme oder 1 Cremeglace oder 1 Creme Bavaroise nach freier Wahl herstellen und bei 9 b) einsetzen. Diese Creme darf maximal noch bei einem Produkt in der Aufgabe 6 a) eingesetzt werden.

b) 1 Dessert nach freier Wahl für mindestens 10 Personen mindestens 22 cm Ø oder mind. 1200 g (eines der beiden Kriterien muss erfüllt sein)

- Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten), Pâte à Choux (nicht gefüllt und nicht caramelisiert) dürfen vorbereitet sein.

## Aufgabe 10 Praline- und Couverturearbeiten

a) 5 Sorten Pralines mit mindestens zwei Couverturen überziehen/giessen. Je Sorte mindestens 15 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert.
1 Sorte Formenpralinen mit Ganache (diese muss während der Prüfungszeit hergestellt werden) à mindestens 15 Stück ob von Hand oder Maschine

- 1 Sorte dressiert, 2 Sorten ausgestochen, 2 Sorten geschnitten. Diese Interieurs dürfen so vorbereitet sein, dass sie in einem Arbeitsgang fertig trempiert werden können (trempierbereit)
- Beide Couverturen dürfen trempierbereit vorhanden sein.
- Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden.
- Das Einstellen und das Bedienen der Maschine ist vom Kandidaten vorzunehmen.

b) 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe oder Breite schminken, giessen und fertigstellen.

**Qualität und Sicherheit**

a) Hygiene- und Materialauswertung
   - Produktionshygiene
   - Betriebliche Hygiene
   - Persönliche Hygiene

b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
   - Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit

c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs
   - Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs

# 5. Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 1 1/2 Stunden schriftlich und 1/2 Stunde mündlich die Erreichung der Leistungsziele im berufskundlichen Unterricht überprüft.

Der Qualifikationsbereich umfasst:

| | |
|---|---|
| Position 1: | Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit |
| Position 2: | Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren |

## 5.1 Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit

**Dauer und Form:** 3/4 Stunde, schriftlich,
1/2 Stunde mündlich

**Die Position 1 wird doppelt gewichtet.**

### Hinweise zur mündlichen Prüfung

Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Mit der Einführung der neuen Lerndokumentation «learndoc.swiss» wurde ein Instrument geschaffen, das den Lernenden, den Berufsbildner, den Fachlehrpersonen und den Experten einen Mehrwert bietet.
Durch vorgegebene oder selbst gewählte Themen durch den Berufsbildner sollen die Lernenden Arbeitsabläufe, Techniken und vernetztes Denken als Reflexion einbringen und besser verstehen und wiedergeben können.
Die **EBA**-Lernenden arbeiten die Arbeitsaufträge in Ihren selbstgewählten fünf Produktegruppen der praktischen Prüfung ab (mindestens fünf in drei Semestern).

Im 4. Semester, **spätestens Mitte April**, werden das Auswahlblatt, die Arbeitsaufträge und das Rezept der Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgegeben.

### Prüfungsablauf

Der Kandidat muss spätestens Mitte April folgende Dokumente seiner Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgeben (dieser leitet die Dokumente dem Chefexperten zur Prüfungsvorbereitung weiter).

- das Rezept des selbst gewählten Produktes aus seinem praktischen Prüfungsprogramm
- das Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung
- die fünf ausgeführten Arbeitsaufträge (digital gemäss kantonaler Weisung)

**Am Prüfungstag nimmt der Kandidat das Produkt vom abgegebenen Rezept mit.**

Die mündliche Prüfung dauert 30 Minuten die wie folgt aufgeteilt werden.

- 10 Minuten — Das Produkt wird vom Lernenden kurz (2-3 Minuten) präsentiert. Die restliche Zeit fragen die Experten über dieses Produkt.
- 10 Minuten — Fragen zu weiteren Produkten/Themen zu den Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und zum Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit.

  Die Prüfungsexperten wählen mindestens ein Produkt aus den weiteren vier Aufgaben. Das heisst, dass die Experten aus den acht Produkten auswählen können, die der Kandidat/in an der vorgegeben praktischen Arbeit (VPA) hergestellt hat.
- 10 Minuten — Fragen der Prüfungsexperten zu einem vom Lernenden ausgeführten Arbeitsauftrag, aus einer anderen (weiteren, noch nicht abgefragten) vom Lernenden gewählten Produktegruppe (Auswahlblatt).

Sind keine oder weniger als 5 erarbeiteten Arbeitsaufträge abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorhandenen SBC-Arbeitsaufträgen (der gewählten Produktegruppen) auszusuchen und diese als Ausgangslage für das Fachgespräch einzusetzen.

**Wichtig:** Die Unterlagen des Lernenden dürfen nicht bewertet werden. Einzig das daraus resultierende Fachgespräch mit dem vorgegebenen Bewertungsraster.

## Protokollführung und Bewertung

Die mündlichen Prüfungen werden stets von einem Team aus zwei Prüfungsexpertinnen oder Prüfungsexperten abgenommen.

Die beiden Prüfungsexpertinnen oder Prüfungsexperten verständigen sich vor der Prüfung auf die zu übernehmende Rolle:

- Gesprächsführerin bzw. Gesprächsführer (Examinatorin bzw. Examinator)
- Protokollführerin bzw. Protokollführer (Expertin bzw. Experte)

Beide müssen fachlich kompetent und mittels vorbereiteter Unterlagen über den Prüfungsinhalt detailliert im Bild sein. Dies ist deshalb bei den Protokollführenden genauso wichtig, wie bei den Gesprächsführenden, weil deren Notizen später bei der Notengebung und in einem allfälligen Rekursfall von grundlegender Bedeutung sind.

Über das Gespräch wird ein Protokoll geführt. Alle Punktabzüge sind auf dem Protokoll zu begründen.

Die entsprechenden Blätter mit den Produktegruppen sind Bestandteil der mündlichen Prüfung.

Die Prüfungsprotokolle sind von beiden Prüfungsexperten/innen zu unterzeichnen.

Die Positionsnote setzt sich aus dem" Leitziel 1.1 Handwerk und Technologie und dem Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit schriftlich und mündlich" zusammen. Dies ist eine Positionsnote und als solche auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

### 5.2 **Position 2:** Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren
**Dauer und Form:** 3/4 Stunden, schriftlich

**Hinweise zu Gestalten und Präsentieren**

Die Prüfungsaufgaben werden den Kandidatinnen und Kandidaten in der Berufsfachschule verteilt, besprochen und müssen vorgängig, während dem Unterricht geübt werden können.

Die Aufgaben sind in eine Pflichtaufgabe und zwei Wahlpflichtaufgaben (a und b) aufgeteilt, von welcher eine Aufgabe gelöst werden muss.

**Arbeitsplatz**

Für die Arbeiten sind einfache Arbeitstische und eine minimale Arbeitsplatzbreite von 1 Meter bereitzustellen. Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen. Die Gerätschaften sind vollständig und ordentlich am Arbeitsplatz zu deponieren.

**Hilfsmittel**

Von der Prüfungsorganisation wird das für die Aufgaben benötigte Material bereitgestellt.

Die notwendigen Gerätschaften wie z.B. Rollholz, Mehlsieb, Messer, Spachtel, Schere, Teigrädchen, einfache Ausstecher, Modellierstäbe, Tüllen und Dressiersäcke etc. und alle notwendigen Rohstoffe (z.B. Eingefärbter Marzipan, Glasuren, Dekormaterialien) sind vorhanden.

**Protokollführung und Bewertung**
Die Bewertung hat durch mindestens zwei Expertinnen/Experten zu erfolgen.

Es wird ein Protokoll geführt. Alle Notenabzüge sind auf dem Protokoll zu begründen.
Die Positionsnote "Leitziel 1.2 Gestalten und Präsentieren" ist auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

Eine allfällige Ausstellung der Arbeiten oder deren Vernichtung erfolgt nach Weisungen des Chefexperte/in.

## 6. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

## 7. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Die Grundlage für den Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ist die Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006.

## 8. Bewertung

Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden in ganzen Noten von 1 bis 6 bewertet. Die Note 4 und höher bezeichnen genügende Leistungen. Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen.

| Note | Eigenschaft der Leistung |
|---|---|
| 6 | sehr gut |
| 5 | gut |
| 4 | genügend |
| 3 | schwach |
| 2 | sehr schwach |
| 1 | unbrauchbar |

Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zugelassen.

## 9. Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1. Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
   a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
   b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.
2. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.
3. Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.
4. Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
   a. praktische Arbeit: 50 %
   b. Berufskenntnisse: 20 %
   c. Allgemeinbildung: 20 %
   d. Erfahrungsnote: 10 %

## 10. Anhang

1. Formular Berufskenntnisse: Protokollraster für die mündliche Prüfung
2. Formulare Gestalten und Präsentieren: Protokollraster
3. Formulare für die VPA: Vorlage zum Definieren der Produktegruppen, Vorlage Zeitplan, Vorlage Produkteliste, Raster für die Aufgabenstellung inkl. den Kriterien und Bewertungen
4. Formular Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht (SDBB)