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

Qualifikationsverfahren (QV) 2027
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA
Berufskenntnisse mündlich

Hinweise zur mündlichen Prüfung
Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Wichtig:

- Das Auswahlblatt beinhaltet sämtliche Produkte der praktischen Prüfung
- Das Auswahlblatt und das Rezept des selbst gewählten Produkts muss spätestens **Mitte April** der Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgegeben werden
- Die Fachlehrperson in der Berufsfachschule leitet diese Dokumente dem Chefexperten/in weiter
- Am Prüfungstag nimmt der/die Kandidat/in das Produkt vom abgegebenen Rezept mit
- Das Auswahlblatt zeigt auf, welche fünf Arbeitsaufträge erarbeitet wurden

Prüfungsablauf

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

Wichtig: 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.

- 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 fünf (5) erarbeiteten Arbeitsaufträge abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorgegebenen 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.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung

1. Kreuzen Sie die fünf ausgewählten Produktegruppen an ☐, welche Sie an der praktischen Prüfung herstellen.
2. Notieren Sie die Namen der zehn gewählten Produkte Ihrer praktischen Prüfung.
3. Kreuzen Sie ein Produkt an ☐ und geben Sie dem Fachlehrer das dazugehörende Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.
4. Schreiben Sie ihre ausgeführten Arbeitsaufträge in der dafür vorgesehenen Tabelle auf Seite drei (3) ein.

☐ Aufgabe 1	Normal- und Spezialbrot	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 2	Kleingebäck, Feingebäck od. Schwimmendgebackenes		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 3	Tourierte Teige		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 4	Snacks und Traiteur		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 5	Biscuit und Massen		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 6	Patisserie		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍
Produkt 3		☐	❍

☐ Aufgabe 7	Stückli und/oder Konfekt		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 8	Torten, Cakes oder Törtchen		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 9	Rahm-, Creme- und Glacedesserts	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

☐ Aufgabe 10	Praline- und Couverturearbeiten		
Produkt 1		☐	❍
Produkt 2		☐	❍

Erledigte Arbeitsaufträge aus learndoc.swiss	Bereich oder Produktegruppe	Experte
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍

Name _____ Vorname _____

Kandidatennummer Wird vom Chefxperten ausgefüllt

Lehrbetrieb _____

Abgabedatum Wird von der Fachlehrperson ausgefüllt