Information Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Berufskenntnisse		20%
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit (wird doppelt gewichtet)		Gestalten und Präsentieren
Schriftlich Dauer: 45 Minuten	Mündlich - Präsentation - Gespräch über Produkt der Präsentation - Gespräch zu weiteren Themen Dauer: 30 Minuten	Schriftlich - Pflichtaufgabe - Eine von zwei Wahlaufgaben Dauer: 45 Minuten

Erfahrungsnote 10%

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

Allgemeinbildung 20%

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

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Produkt?

Ein Produkt ist z.B. eine Cremeschnitte

Dazu braucht es Halbfabrikate wie

- Blätterteigböden
- Créme

Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Rezept

Richemont

Butterzopf

Rezepturhinweise

Bereich	Bäckerei
Produktgruppe	Spezialbrote
Ausbeute	10.00 Stück
Einlage	1'079 g
Endgewicht pro Stück	926 g
Brutto Rezeptmenge	12'088 g
Netto Rezeptmenge	9'255 g
Verlust in Gramm	2'833 g
Verlust in %	23.43 %

Rezept

Menge	Zutaten	Hinweise
6'259 g	Weizenmehl 400	
3'628 g	Milch	
73 g	Flüssigmalz, in der Milch auflösen	
73 g	Zucker, in der Milch auflösen	
295 g	Backhefe	
343 g	Eier	
	miteinander mischen	
1'127 g	Butter, direkt aus dem Kühlschrank	
	nach 4-5 Minuten beigeben	
146 g	Speisesalz	
	gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig plastisch ausskneten	
50 g	Staubmehl, zum bestäuben der Stränge vor dem Flechten	
11'994 g	**Total Rezeptmenge I**	
- 1'199 g	Fertigungsverlust (10.00 %)	
10'795 g	**Total Rezeptmenge II**	
94 g	Eierstreiche	
10'889 g	**Total Rezeptmenge II - vor dem Backen**	
- 1'633 g	Backverlust (15.00 %)	
9'255 g	**Netto Rezeptmenge**	

Richemont

Butterzopf

Herstellung / Weiterverarbeitung

Teigherstellung
Mischzeit 10-12 Minuten
Knetzeit 2- 4 Minuten

Teigtemperatur
22-24 °C

Stockgare / Teigruhe
75-90 Minuten

Aufarbeiten

- Teigstücke leicht rund wirken und kurz abstehen lassen
- Die Teigstücke mit dem Langwirker länglich rollen
- Von Hand auf die gewünschte Länge nachrollen
- Die Stränge leicht mit Weizenmehl 720 stauben und locker flechten
- Auf Bleche mit Tuch absetzen, mit Ei bestreichen und gären lassen

Nach 3/4 Gare evtl. in den Kühlschrank abstehen lassen

Weitere Backanweisungen

Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschiessapparate absetzen und sofort einschiessen.

Backtemperatur: 225-230 °C Backzeit: 30-35 Minuten Zug: Mit offenem Zug einschiessen. Nach 5 Minuten schliessen und Dämpfen, nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

Weitere Bilder

Wegleitung VPA BKC EBA

Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht ausdrücklich erwähnt, sind Kombinationen mit andern 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).

Wegleitung VPA BKC EBA

- 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

- 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Die Experten kontrollieren die bereitgestellten Dokumente und Vorbereitungsarbeiten.

Wegleitung VPA BKC EFZ

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).

Wegleitung VPA BKC EBA

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

a) 1 Sorte geschnitten* (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück

b) 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

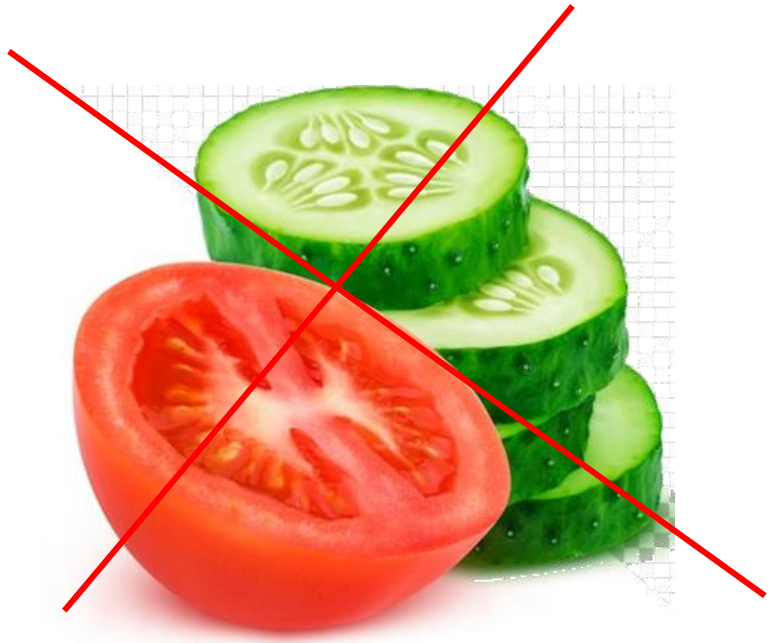
Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Dekorelemente wie z.B. Tomaten und Gurken dürfen nicht vorgeschnitten sein.



Kleine Apéro-Choux sind in dieser Aufgabe nicht erwünscht.

Wegleitung VPA BKC EBA

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)

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 7 Stückli und / oder Konfekt

a) 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 8 Torten, Cakes oder Törtchen / regionales Produkt

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

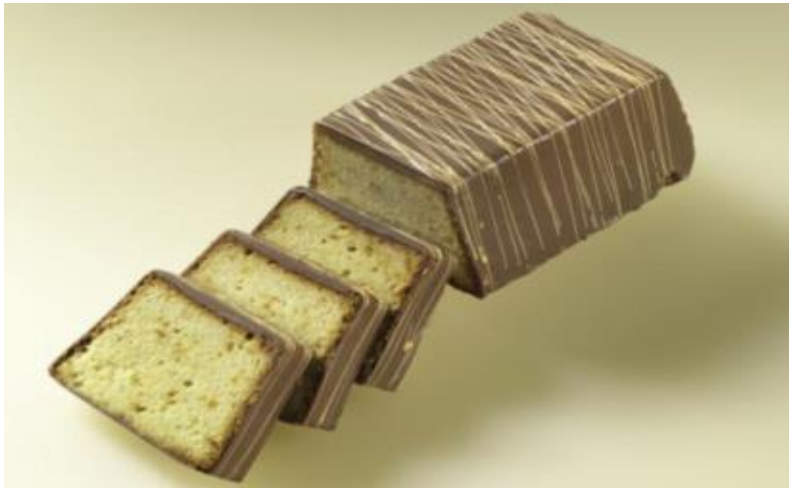
- Als Bindemittel sind Gelatine oder pflanzliche Bindemittel (ausgenommen modifizierte Stärke) erlaubt.

a) 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 9 Rahm-, Creme- oder 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 10 **Praline- und Couverturearbeiten**

a) 5 Sorten Pralines mit **mindestens zwei Couverturen überziehen/giessen**.

Wegleitung VPA BKC EBA

Grundmassen

Ganache

Butterganache

Gianduja

Pralinemasse

Wegleitung VPA BKC EBA

Dressiert

Ausgestochen

Geschnitten

Formenpraline

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

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

Wegleitung VPA BKC EBA

Produkte aus dem üK III Bäckerei

Froschkönig aus Partybrotteig

Fledermaus aus Sirupteig

Wegleitung VPA BKC EBA

Wegleitung VPA BKC EBA

Der Lernende 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Bewertung

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

Wegleitung VPA BKC EBA

Protokollierung mit Expert Admin

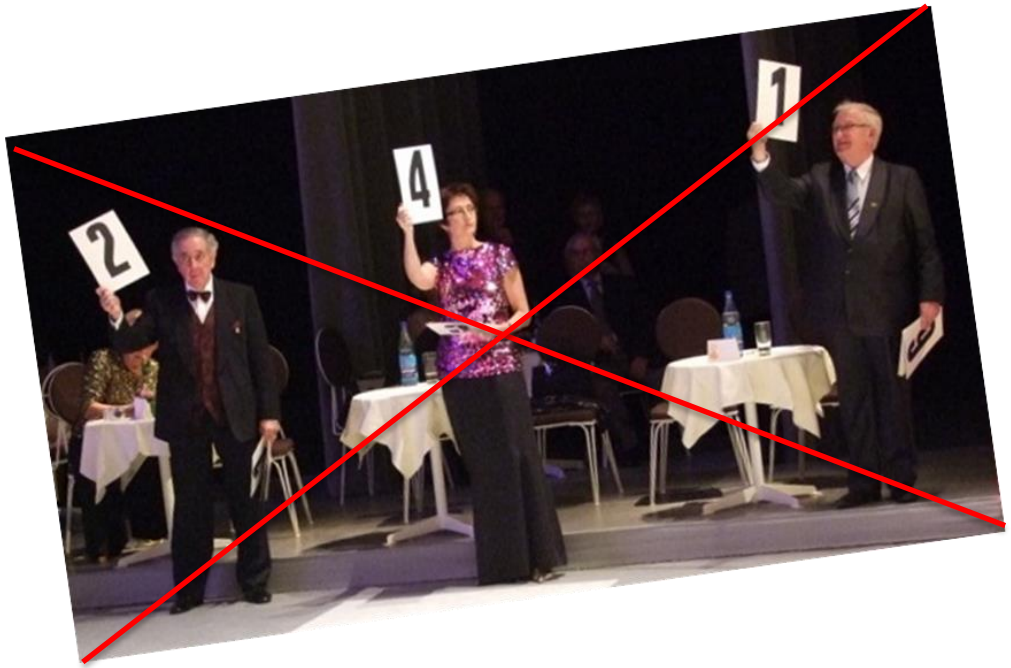
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2	Durchgang: 0	Experte 1: _____ _____
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2024	Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____ _____

5 a Biscuit und Massen			**Produktename:**								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge						Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Kaltes Bisquit (dressierte Schalen) oder warmes Biscuit	Masse herstellen		0	1	2					☑
		Melieren		0	1	2					
		Abfüllen / dressieren	Rezeptausbeute	0	1	2					
		Backen		0	1	2					
5.02	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2					☑
		Gesamteindruck		0	1	2					
5.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0					4		☑
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1						
		Benötigt 2. Versuch		0				3			
5.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1						☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1						
		Produkt nicht hergestellt		0	1						

Wegleitung VPA BKC EBA

Vorteile

- **Klar vorgegebene Aspekte und Kriterien**
- Subjektiv (persönlichen Gefühlen, Meinungen oder Vorurteilen bestimmt; beeinflusst, unsachlich) **kann minimiert werden**
- nicht nachvollziehbar **wird ausgeschlossen**
- in jedem Kanton anders **wird ausgeschlossen**
- äussere Attraktivität **wird ausgeschlossen**



Webseite Grundbildung

www.forme-deine-zukunft.ch

Haben Sie Fragen

Wegleitung VPA BKC EFZ

Ansprechpersonen bei Fragen

1. Chefexperte / Chefexpertin
2. Peter Signer/ Ausbildungschef SBC
   081 322 88 77 / peter.signer@swissbaker.ch
3. Esther Wehren / Vice-Präsidentin Kom. B & Q
   041 390 21 61 / info@wehrens.ch
4. Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
   041 375 85 85 / zimmerli@richemont.swiss

Theoretische Prüfungen

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.

Mündliche Prüfung

Mündliche Prüfung

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)

Mündliche Prüfung

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).

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

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.

Mündliche Prüfung / Auswahlblatt

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

Qualifikationsverfahren (QV)
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 Chefexperten ausgefüllt)
Lehrbetrieb _____
Abgabedatum (Wird von der Fachlehrperson ausgefüllt)

Mündliche Prüfung / Beachten Sie die kantonalen Weisungen gem. Chefexperte/in

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

5.2 Position 1: Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren

Dauer und Form: 3/4 Stunde, 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.

Wichtig:
Ab 1. April 2027 ist die Prüfung auf www.forme-deine-zukunft.ch aufgeschaltet.

Viel Erfolg an Ihrem QV

Richemont