

# **Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)**

## **Verkürzte berufliche Grundbildung (Zusatzlehre)**

**Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ**  
**Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ**

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei**  
gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2022



**Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband**

Endgültige Version für das QV 2022

# Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

## Verkürzte berufliche Grundbildung (Zusatzlehre) Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

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 vom 01.08.2014 (Stand 1.1.2018).

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

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2022 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten/innen des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 23.08.2021.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.

(Die Wegleitung gilt für die Angehörigen beider Geschlechter in gleicher Weise)

## Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt 8 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.
- Am ersten Tag beginnt die Prüfung um 13.00 Uhr und dauert bis 17.00 Uhr. Wird diese Zeit am ersten Tag nicht aufgebraucht, kann diese **nicht** auf den zweiten Tag übertragen werden. Aus organisatorischen Gründen kann das Zeitfenster im Ermessen der Experten um maximal 30 Minuten verlängert werden. Diese Zeit wird dann am zweiten Tag abgezogen.
- Damit die Experten die Produkte nach Vorgabe bestimmen können, gibt es eine Vorbesprechung zum QV. Diese beginnt eine halbe Stunde vor der Prüfung (12.30 Uhr) und gehört nicht zur Prüfungszeit. Anwesend sind Berufsbildner evtl. Betriebsinhaber, Kandidat/in und beide Experten.
- Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er orientiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreivarbeiten zu.
- Die Orientierung beginnt um 12.30 Uhr und dauert ca. 5 Minuten.
- Danach definieren die Experten die Produkte aus dem Rezeptbuch für die Aufgaben mit dem Vermerk „nach Vorgabe“.
- Die restliche Zeit (ca. 15 Minuten) stehen dem Berufsbildner und dem Kandidaten für die Koordination der neu erhaltenen Aufgaben zur Verfügung.
- Im Anschluss an die Besprechung müssen die Überraschungsaufgaben vom Kandidaten in das Prüfungsprogramm (**gesamte Prüfungszeit**) eingefügt werden.
- Am zweiten Tag beginnt die Prüfung um 13.00 und dauert bis 17.00 Uhr. Beide Experten müssen von Beginn weg anwesend sein.
- Nach 4 Stunden am ersten Tag, respektive nach total 8 Stunden nach zwei halben Tagen 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 Rezeptbuches bereitzustellen.
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster (gesamte Prüfungszeit)

### 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.
- Mislungene Produkte 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, Füllungen 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, Cremes und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).
- Beim QV der verkürzten beruflichen Grundbildung müssen alle Dekorelemente während der Prüfung hergestellt werden.
- Sämtliche Arbeiten und Bereitstellungen sowie die Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz muss 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 an den Prüfungstagen 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.
- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremes, 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 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.
- 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: Schwierigkeitsgrad, Fachkompetenz (Arbeitstechnik), Methodenkompetenz (Zeitaufwand, Handfertigkeit), Aussehen, Materialverbrauch und die Übereinstimmung mit dem Rezeptbuch.

# Bäckerei

Aufgaben 1 - 6 müssen ausgeführt werden.

## Aufgabe 1 Normalbrot

- a) 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück
- b) 1 Sorte (andere Brotform) nach freier Wahl mindestens 6 Stück
  - a+b: Einen Teig aus mindestens 7 Kg Mehl herstellen.
  - Der ganze Teig muss fertig verarbeitet und gebacken werden.
  - Im Rezeptbuch müssen mindestens fünf verschiedene Produkte enthalten sein.
  - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

## Aufgabe 2 Spezialbrot

- a) 1 Sorte aus Vollkornbrotteig (100 % Vollkorn (aus Weizen oder Dinkel oder Roggen)) mindestens 10 Stück, Teigeinlage gemäss Rezept
- b) 1 Sorte nach Vorgabe, mindestens 10 Stück, Teigeinlage gemäss Rezept
  - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
  - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
  - Im Rezeptbuch muss ein Produkt für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.

## Aufgabe 3 Zopf

- a) 6 Zöpfe normal geflochten mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück
- b) Je zwei 5-, zwei 6- und zwei 8- teilig hoch geflochtene Zöpfe mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück
  - Eierstriche, Tücher, Bretter, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
  - Im Rezeptbuch müssen nur vier Produkte enthalten sein. Jede Flechtart ist ein Produkt.

## Aufgabe 4 Kleinbrote und Gipfelteig

- a) 2 Sorten Kleinbrote (aus demselben Teig) à mindestens 20 Stück pro Sorte nach Vorgabe.
- b) 1 Sorte Gipfel mindestens 30 Stück nach Vorgabe, Teigeinlage gemäss Rezept (Teig muss an der Prüfung hergestellt und aufgearbeitet werden).
  - a) Im Rezeptbuch müssen mindestens zwei verschiedene Teigrezepte enthalten sein. Daraus müssen je zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
  - b) Im Rezeptbuch müssen mindestens zwei verschiedene Teigrezepte (ohne Fertigmischung) enthalten sein.
  - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

## Aufgabe 5 Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie

- a) Ein separater Teig nach Vorgabe aus mindestens 3 kg Mehl herstellen, unter Anwendung von Sauerteigführung oder Gärverzögerung oder Gärunterbrechung oder sanfter Kälte. Muss in 5 b weiterverarbeitet werden.
- b) 1 Produkt mit Teig aus 5 a), Teigeinlage mindestens 200 g.
  - Teigführung muss über die beiden Prüfungstage geführt werden, Grundsauer darf vorhanden sein.
  - Wird beim Arbeiten über die Kälte ein Vorteig eingesetzt, darf dieser vorbereitet sein.
  - Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
  - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.
  - Im Rezeptbuch müssen drei Produkte enthalten sein, wobei verschiedene (mind. zwei) Techniken angewendet werden müssen.

## Aufgabe 6 Fantasieartikel

- a) 1 Party- oder Gebildebrot ungefüllt (Teig und Thema nach freier Wahl) mindestens 2 kg Fertiggewicht.
- b) 1 gefülltes Partybrot oder 1 Partybrotplatte (Teig und Thema nach freier Wahl) für mindestens 6 Personen mit Fleisch- und oder Käse belegt.
  - Im Rezeptbuch müssen nur zwei Produkte enthalten sein.
  - In dieser Aufgabe sind alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
  - Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
  - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet, Käse und Fleisch dürfen geschnitten vorbereitet sein.

## Qualität und Sicherheit

- a) Qualitätssicherung
  - Persönliche Hygiene
  - Betriebliche Hygiene
  - Verarbeitungshygiene (GHP)
- b) Arbeitssicherheit
  - sicherheitsbewusster Umgang mit Geräten und Maschinen
- c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs und der Arbeitsplanung
  - Rezeptqualität
  - Arbeitsplanung