

Qualifikationsverfahren (QV) Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA Berufskennnisse 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 **Ende April** dem Fachlehrer abgegeben werden
- Der/die Fachlehrer/in leitet diese Dokumente dem Chefexperten/in weiter
- Am Prüfungstag nimmt der/die Kandidat/in das Produkt vom abgegebenen Rezept mit

Prüfungsablauf

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

1. ca. 5 Minuten Das Produkt wird vom Lernenden präsentiert
2. ca. 10 Minuten Fragen der Prüfungsexperten zum mitgebrachten Produkt
3. ca. 15 Minuten Fragen zum 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 der Experte/ die Expertin aus den 8 Produkten auswählen kann, die Sie an der praktischen Arbeit produziert haben. Dieses Auswahlblatt bestimmt den Ablauf Ihrer mündlichen Prüfung.

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung

1. Kreuzen Sie die fünf ausgewählten Produktgruppen 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 dazugehörige Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 1	Normal- und Spezialbrot		Kandidat/in	Experte
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 2	Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 3	Tourierte Teige			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 4	Snacks und Traiteur			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 5	Biscuit und Massen			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 6	Patisserie			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 7	Stückli und/oder Konfekt			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 8	Torten, Cakes oder Törtchen			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 9	Rahm-, Creme- und Glacedesserts			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		

<input type="checkbox"/>	Aufgabe 10	Praline- und Couverturearbeiten			
	Produkt 1		<input type="checkbox"/>		
	Produkt 2		<input type="checkbox"/>		