

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 01.01.2025



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Endgültige Version für das QV 2025

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 01.01.2025 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten/innen des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 22.08.2024.

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 8 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.
- Der Betrieb definiert mit der Prüfungsanmeldung das vorgegebene Prüfungszeitfenster für beide Tage
 - o 08.00 – 12.00 Uhr
 - oder
 - o 13.00 – 17.00 Uhr
- Am ersten Tag beginnt die Prüfung um 08.00 oder 13.00 Uhr und dauert bis 12.00 oder 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 (07.30 oder 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 07.30 oder 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 (gesamte Prüfungszeit) zur Verfügung.
- Im Anschluss an die Besprechung müssen die Überraschungsaufgaben vom Kandidaten in das Prüfungsprogramm eingefügt werden.
- Am zweiten Tag beginnt die Prüfung um 08.00 oder 13.00 und dauert bis 12.00 oder 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, die 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).
- Wenn in der Aufgabe Füllungen als Halbfabrikat vorbereitet sein dürfen, sind diese **nicht** ausgerollt oder dressiert (portioniert).
- 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 selbstständig einrichten und bedienen.
- Handelsübliche Glasuren, Marmeladen, Gelee, Nussfüllung, Mandelmasse dürfen verwendet werden.
- 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 Brot aus Normalmehl (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 Normalmehl (aus Ruch- oder Halbweissmehl) 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.
 - Schüttflüssigkeit ausschliesslich Wasser

Aufgabe 2 Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (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 belegt.
 - Im Rezeptbuch müssen nur zwei Produkte enthalten sein.
 - In dieser Aufgabe sind alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
 - Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden
 - Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat 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

Qualifikationsbereich Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 4 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 1.4 / Qualität und Sicherheit
1 Stunde, schriftlich
- Position 2: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit
1/2 Stunde, mündlich
- Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren, 2 Stunden, schriftlich
- Position 4: Leitziel 1.3 / Betriebswirtschaft, 1 Stunde, schriftlich

Die Position 1 und Position 3 wird doppelt gewichtet.

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

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 **EFZ**-Lernenden mit Zusatzlehre (1 Jahr) erarbeiten die Arbeitsaufträge in Ihrer Fachrichtung der praktischen Prüfung (mindestens drei (3) neue).

Prüfungsablauf

Der Kandidat muss spätestens Mitte April folgendes Dokument seiner Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgeben (dieser leitet das Dokument dem Chefexperten zur Prüfungsvorbereitung weiter).

- das Rezept des selbst gewählten Produktes (aus der Fachrichtung «Bäckerei») aus seinem praktischen Prüfungsprogramm, in doppelter Ausführung (inklusive Halbfabrikate und Foto)
- das ausgefüllte Auswahlblatt EFZ für die mündliche Prüfung (inkl. der Angaben der ausgeführten Arbeitsaufträge)
- drei (3) neue Arbeitsaufträge (Bäckerei) aus der Lerndokumentation (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.

Teil 1 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung.
- Die Experten befragen den/die Kandidat/in über das mitgebrachte Produkte (aus der Fachrichtung «Bäckerei») bezüglich Qualitätsaspekte, Techniken, Sicherheitsvorkehrungen und Fehlermöglichkeiten.
- Ist kein Rezept abgegeben worden oder ist das Produkt am Prüfungstag nicht vorhanden, so sind die Experten frei, aus der Fotogalerie ein Produkt aus der Fachrichtung auszuwählen und abzufragen.

Teil 2 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus der Fotogalerie der Themen Konditorei (2-10)

Teil 3 10 Minuten

- Fragen der Prüfungsexperten zu einem vom Lernenden ausgeführten Arbeitsauftrag der Fachrichtung «Bäckerei»
- Sind keine **oder weniger als drei (3)** erarbeiteten Arbeitsaufträge aus der Bäckerei abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorhandenen SBC-Arbeitsaufträgen (der gewählten Produktgruppen) auszusuchen und diese als Ausgangslage für das Fachgespräch einzusetzen.

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.

Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren
Dauer und Form: 2 Stunden, schriftlich

Hinweise zu Gestalten und Kreieren

Die Prüfungsaufgaben je Fachrichtung werden am 1. April des Prüfungsjahres auf www.forme-deine-zukunft.ch aufgeschaltet.

Die Aufgaben dürfen in der Berufsfachschule nicht geübt werden.

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. Empfehlung der Kommission **B&Q: Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Fachlehrpersonen zur Bewertung einteilen.**

Es wird ein Protokoll geführt. Alle Notenabzüge sind auf dem Protokoll zu begründen.

Eine allfällige Ausstellung der Arbeiten oder deren Vernichtung erfolgt nach Weisungen des Lehrlingsobmannes/ Chefexpertin/Chefexperten.

Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

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

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.

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.

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

Bivo Art. 19

Anhang

1. Formular Berufskennnisse: Protokollraster für die mündliche Prüfung
2. Formulare Gestalten und Präsentieren: Protokollraster
3. Formulare für die VPA: Vorlage Produkteliste
4. Formular Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht (SDBB)
5. Notenformular (SDBB)