

1.1.4 Richtziel - Produktgruppen

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert von qualitativ hochstehenden Produkten für die Kunden. Sie stellen diese mit den geeigneten Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben fachgerecht her.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.4.1 Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Brot und Kleingebäck- Feingebäck und Schwimmendgebackenes- Snacks und Traiteur- Blätterteiggebäck- Torten, Cakes, Törtchen- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Patisserie, Stückli und Konfekt (K2)	<p>1.1.4.1 Produkte Ich stelle Produkte aus fünf der folgenden zehn Produktgruppen² fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none">- Brot und Kleingebäck- Feingebäck und Schwimmendgebackenes- Tourierte Teige- Snacks und Traiteur- Biscuit und Massen- Patisserie- Stückli und Konfekt- Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Couverturarbeiten (K3)	<p>1.1.4.1 Produkte BKC EBA stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none">- Brot und Kleingebäck- Feingebäck- Snacks und Traiteur- Blätterteiggebäck- Torten, Cakes, Törtchen- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Patisserie, Stückli und Konfekt (K3)

² Aus diesen sind zu Beginn der Ausbildung fünf Gruppen zu bestimmen und im Ausbildungsplan festzuhalten.