

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren

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

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
Fachrichtung Konditorei-Confiserie**
gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2014



Die Wegleitung richtet sich an alle Personen, die sich mit der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Qualifikationsverfahren befassen.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Fassung vom 13.02.2014

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeines.....	3
1.1	Einleitung	3
1.2	Grundlagen und Bestimmungen	3
1.3	Verantwortlichkeiten.....	3
2.	Übersicht über das Qualifikationsverfahren.....	4
3.	Qualifikationsbereich praktische Arbeit.....	5
4.	Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)	5
5.	Qualifikationsbereich Berufskennnisse	11
6.	Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts.....	12
7.	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	13
8.	Bewertung	13
9.	Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung	13
10.	Anhang	14

1. Allgemeines

1.1 Einleitung

Diese Wegleitung zum Qualifikationsverfahren ergänzt die Bestimmungen der Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) Abschnitt 8 und 9, Art. 16-22 und den Teil D des Bildungsplanes. Sie konkretisiert das Qualifikationsverfahren und liefert die Basis, dass schweizweit einheitliche Prüfungen durchgeführt werden.

Mit dem Qualifikationsverfahren wird festgestellt, ob die zu prüfende Person über die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgelegten Kompetenzen verfügt.

1.2 Grundlagen und Bestimmungen

Die nachfolgend ausgeführten Dokumente enthalten die gesetzlichen Grundlagen zur Durchführung des Qualifikationsverfahrens:

- Bundesgesetz über die Berufsbildung BBG, Art. 33 bis 41, Art. 47
- Verordnung über die Berufsbildung BBV, Art. 30 bis 35, Art. 39, Art. 50
- Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) Abschnitt 8 und 9, Art. 16-22
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in- Confiseur/in EFZ, Teil D „Qualifikationsverfahren“
- Wegleitung des Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Rahmen der Abschlussprüfungen im Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung

1.3 Verantwortlichkeiten

Gemäss BBG, Art. 40, und BBV, Art. 35, sorgen die Kantone für die Durchführung der Qualifikationsverfahren und wählen die Experten. Zur Organisation und Leitung des Qualifikationsverfahrens werden Chefexperten/innen eingesetzt

2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten	50 %
Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)	
<ul style="list-style-type: none"> - Position 1: Produktgruppen der Konditorei - Position 2: Produktgruppen der Fachrichtung „Bäckerei-Konditorei“ oder Konditorei- Confiserie“. 	
Dauer maximal 12 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen	

Berufskennnisse	20 %	
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit	Dauer	Gewichtung
Handwerk, Technologie „schriftlich“	90 Minuten	doppelt
Qualität und Sicherheit „mündlich“	30 Minuten	einfach
Gestalten und Kreieren	150 Minuten	einfach
Betriebswirtschaft	90 Minuten	einfach

Erfahrungsnote	10 %
Mittel aus der Summe aller Semesternoten des berufskundlichen Unterrichts (Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit / Gestalten und Kreieren / Betriebswirtschaft)	

Allgemeinbildung	20 %
-------------------------	-------------

3. Qualifikationsbereich praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“ wird in der Form einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) durchgeführt.

4. Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei und Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Die vorliegende Wegleitung stützt sich auf die Verordnung des BBT zur beruflichen Grundbildung vom 27.10.2010 und den Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 27.10.2010.

Hinweis: Unter Vorbehalt Art. 40 BBG der kantonalen Gesetzgebung

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2014 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten vom 25.04.2013 und dem Zentralvorstand des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 16.06.2013.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.

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

Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt 12 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.
- Am ersten Tag beginnt die Prüfung um 14.00 Uhr und dauert bis 18.00 Uhr. 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 Stunde vor der Prüfung (13.00 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 Schreibearbeiten zu.
- Die Orientierung beginnt um 13.00 Uhr und dauert ca. 10 Minuten.
- Danach definieren die Experten die Produkte aus der Rezeptdokumentation für die Aufgaben mit dem Vermerk „nach Vorgabe“.
- Die restliche Zeit (ca. 30 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 eingefügt werden.
- Am zweiten Tag beginnt die Prüfung um 08.00 und dauert bis 17.00 Uhr. Beide Experten müssen von Beginn weg anwesend sein.
- Die Mittagspause ist zwingend einzuhalten, beträgt 60 Minuten und findet zwischen 12.00 und 14.00 Uhr statt.
- Nach 4 Stunden am ersten Tag, respektive nach total 12 Stunden nach zwei 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
- Rezeptdokumentation
Diese 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, Cremes und Massen.
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

Wichtig:

Bei fehlender Rezeptdokumentation, stellen die Experten eine Ersatzrezeptdokumentation 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 andern Aufgaben nicht erlaubt.
- Mislungene Produkte dürfen ein zweites Mal hergestellt werden (wenn in der Prüfungszeit möglich). Beide Produkte werden bewertet. Daraus wird der Durchschnitt ermittelt und in die Bewertung übernommen.
- 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.
- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet sein. Ausgenommen ist die Aufgabe 6 in der Bäckerei / Confitiserie Fantasieartikel. Bei einem Produkt werden die Experten die Herstellung des Dekors von Grund auf prüfen (verlangte Stückzahl gemäss der ausgewählten Aufgabe).
- 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.
- Die Triebführungsarten sind freigestellt, inklusive der Einsatz von Kühltechnologien. Vorteige sind während der Prüfung herzustellen. Wird ein Grundsauer für die Vorteigherstellung verwendet, darf dieser vorbereitet sein.
- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremen, Kaltcremepulver, zugekaufte (essbare) Patisseriebödeli, 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.

Bäckerei

Fünf der Aufgaben 1 – 6 müssen ausgeführt werden.

Die Auswahl der Aufgabe 2 oder 4 wird bei Prüfungsbeginn durch die Experten bestimmt (Zufallsprinzip).

Aufgabe 1 Normalbrot

- a) 1 Sorte geschnitten mindestens 6 Stück
- b) Eine andere Brotform mindestens 6 Stück
 - a+b: Einen Teig aus mindestens 7 Kg Mehl herstellen.

Aufgabe 2 Spezialbrot

- a) 10 Spezialbrote aus Vollkornbrotteig, Teigeinlage gemäss Rezept
- b) 10 Spezialbrote nach Vorgabe, Teigeinlage gemäss Rezept
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
 - Formen, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 3 Zopf

Zopf Teig aus mindestens 3 Kg Mehl herstellen.

- a) 2 Zöpfe normal geflochten mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück
- b) Zwei 5-, oder zwei 6-, oder zwei 8- teilig hoch geflochtene Zöpfe nach Vorgabe
 - mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück.
 - Eierstreiche, Tücher, Bretter, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
 - In dieser Aufgabe müssen nur vier Rezept vorhanden sein.

Aufgabe 4 Kleinbrot

- a) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach freier Wahl aus Vollkorn-Teig
- b) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach Vorgabe, Teigeinlage gemäss Rezept
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
 - Formen, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 5 Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie

- a) Ein separater Teig nach freier Wahl 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 Sorte nach freier Wahl (mit Teig aus 5 a), Teigeinlage mindestens 200 g.
 - Teigführung muss über die beiden Prüfungstage geführt werden, Grundsauer darf vorhanden sein.
 - Formen, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 6 Fantasieartikel

1 Party- oder Gebildebrot (Teig und Thema nach freier Wahl) mindestens 2 Kg Fertiggewicht.

- a) Schwierigkeitsgrad
- b) Kreativität und Gesamteindruck
 - In dieser Aufgabe muss nur ein Rezept vorhanden sein.
 - In dieser Aufgabe sind alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
 - Schablonen, Ausstecher, Formen, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 7 Qualitätssicherung

- a) Hygiene- und Materialauswertung
- b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
- c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation

Konditorei

Sieben der Aufgaben 1 – 8 müssen ausgeführt werden:

Fachrichtung Konditorei-Confiserie: Die Auswahl der Aufgabe 1 oder 2 wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei: Die Auswahl der Aufgabe 7 oder 8 wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Aufgabe 1 Kleingebäck und Feingebäck

- a) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 15 Stück herstellen
- b) 1 Sorte aus Hefeteig nach Vorgabe mindestens 15 Stück
 - tourierte Teige sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 2 Tourierte Teige

- a) 1 tourierter Hefeteig **oder** Blätterteig nach Vorgabe herstellen und unter b) weiterverarbeiten
- b) 2 unterschiedliche Produkte zu je mindestens 15 Stück nach freier Wahl herstellen.
Eines davon kann auch gross sein z.B. Hefekranz oder Polonais, 3 Stück à mindestens 400 g
 - In der Rezeptdokumentation müssen die beiden Teige (a) und mindestens je zwei Produkte (b) vorhanden sein (mindestens 6 Rezepte).
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.
 - Formen, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 3 Snacks und Traiteur

- a) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach freier Wahl (bei Canapés 3 Sorten à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelee auf pflanzlicher Basis)
- b) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach Vorgabe aus touriertem- **oder** geriebenem Teig **oder** 3 Sorten Canapés à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelee auf pflanzlicher Basis
 - Der tourierte- oder geriebene Teig darf am Stück vorbereitet sein. Toastbrote (Canapés) oder Brötchen (Sandwiches etc.) dürfen ungeschnitten vorhanden sein.
 - Füllungen und Aufstriche dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 4 Biscuit und Massen

- a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach Vorgabe
- b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach Vorgabe

Aufgabe 5 Patisserie

- a) 1 Sorte mindestens 8 Stück nach freier Wahl mit Fondant glasiert
- b) 1 Sorte Rahmpatisserie mindestens 8 Stück nach Vorgabe
 - Selbst hergestellte Bödeli, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorhanden sein.

Aufgabe 6 Stückli und / oder Konfekt

- a) 1 Sorte nach freier Wahl
- b) 1 Sorte nach Vorgabe
 - Bei Stückli je Sorte mindestens 12 Stück / bei Konfekt je Sorte mindestens 20 Stück.
 - Im Rezeptbuch müssen Produkte aus verschiedenen Teigen und Massen enthalten sein, davon eine Sorte dressiert.

Aufgabe 7 Torten, Cakes oder Törtchen

- a) 1 gefrierfeste Schnitttorte, abgebunden mit Bindemittel, in mindestens 10 Stücke geschnitten, freie Wahl
- b) 1 Produkt nach Vorgabe mindestens 4 Stück à mindestens 12 cm Ø oder Länge
 - Als Bindemittel sind Gelatine oder pflanzliche Bindemittel erlaubt.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Teig am Stück, Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 8 Rahm-, Creme- oder Glacedesserts

- a) 1 gekochte Creme oder Cremeglace oder Creme Bavaoise nach freier Wahl herstellen und bei 8 b) einsetzen. Diese Creme darf maximal noch bei einem weiteren Produkt eingesetzt werden.
- b) 1 Dessert für mindestens 10 Personen nach Vorgabe
 - In der Position 8b müssen nur drei verschiedene Rezepte vorhanden sein.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht gefüllt, nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 9 Qualitätssicherung

- a) Hygiene- und Materialauswertung
- b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
- c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation

Confiserie

Aufgaben 1 - 4 müssen ausgeführt werden.

Die Auswahl der Aufgaben 5 oder 6 wird bei Prüfungsbeginn durch die Experten bestimmt (Zufallsprinzip).

Aufgabe 1 Zuckerarbeiten

- a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl
- b) 1 Zuckerarbeit nach Vorgabe

Unter dieser Aufgabe hergestellte Produkte dürfen nicht für andere Aufgaben weiterverwendet werden. Davon müssen mindestens 15 Stück trempierbereit hergestellt werden (brauner Nougat zwei Schalen verarbeiten).

- In der Rezeptdokumentation enthalten sein müssen: Fruchtgelée, Caramel Fondant, Caramel Mou, Brauner Nougat.
- In der Rezeptdokumentation weiter enthalten sein müssen: Honig Nougat oder Nougat Montelimar oder Nidelzeltli.

Aufgabe 2 Grundmassen

- a) 2 Grundmassen nach freier Wahl für das Praline-Sortiment
- b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für das Praline-Sortiment

- Ganachen; Butterganachen; Gianduja; Pralinemassen; Marzipan müssen von Grund auf hergestellt werden.
- Davon müssen mindestens 15 Stück trempierbereit hergestellt und unter 3 a) weiterverarbeitet werden.

Aufgabe 3 Praline und Dragierarbeiten

- a) 6 verschiedene Interieurs à mindestens 15 Stück, mit mindestens zwei verschiedenen Couverturen trempieren
 - 1 Sorte dressiert aus Aufgabe 2, 1 Sorte ausgestochen aus Aufgabe 2, 1 Sorte geschnitten aus Aufgabe 2, 1 Sorte Formenpralinen.
 - Die restlichen 2 Interieurs dürfen vorbereitet sein, jedoch selbst hergestellt (Hohlkugeln für Truffes erlaubt)
 - Mindestens 3 der 6 Sorten müssen von Hand trempiert werden.
 - Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden.
 - Die Einstellungen an der Maschine sind vom Kandidaten vorzunehmen.
- b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes herstellen
 - Kerne dürfen geröstet sein, caramolisieren und dragieren während der Prüfung.
 - Die Couverturen für a+b dürfen temperiert sein.

Aufgabe 4 Couverturearbeiten

- a) 1 Couverture von Hand für 4 b) temperieren
- b) 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe schminken, giessen und fertigstellen.
 - Couverturen zum Schminken und für sämtliche Dekorationen dürfen temperiert sein.
 - In dieser Aufgabe muss nur ein Rezept vorhanden sein.

Aufgabe 5 Schokoladenspezialität

- a) 1 Füllung nach freier Wahl für b) herstellen
- b) Produktion und fertig stellen, mindestens 20 Stück mit je mind. 20 Gramm
 - In dieser Aufgabe muss nur ein Rezept vorhanden sein.
 - Selbst hergestellte Biscuit-Bödeli dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 6 Fantasieartikel

- a) Rationelle Herstellung in dreifacher Ausführung nach freier Wahl; Schwierigkeitsgrad
- b) Kreativität und Gesamteindruck
 - Marzipan darf vorhanden, eingefärbt aber nicht portioniert sein.
 - Alle anderen Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
 - In dieser Aufgabe muss nur ein Rezept vorhanden sein.

Aufgabe 7 Qualitätssicherung

- a) Hygiene- und Materialauswertung
- b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
- c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation

5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 5 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, 1 1/2 Stunde, schriftlich
- Position 2: Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit, 1/2 Stunde, mündlich
- Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren, 2 1/2 Stunden, schriftlich
- Position 4: Leitziel 1.3 / Betriebswirtschaft, 1 1/2 Stunde, schriftlich

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

1. Teil 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in wählt ein Produkt aus der praktischen Prüfung aus und nimmt das Rezept in doppelter Ausführung mit an die Prüfung.
- Auf das Mitbringen des Produktes kann zugunsten der Produktvielfalt bei Glace und gekühlten Produkten verzichtet werden.

2. Teil 10 Minuten

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

3. Teil 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen der entsprechenden Fachrichtung (Bäckerei / Coniserie) (12-15)

Protokollführung und Benotung

Die mündlichen Prüfungen werden stets von einem Team aus zwei Prüfungsexpertinnen oder Prüfungsexperten abgenommen.

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

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 Produktgruppen sind Bestandteil der mündlichen Prüfung.

Die Prüfungsprotokolle sind von beiden Prüfungsexperten/innen zu unterzeichnen.

Die Positionsnote setzt sich aus dem "Leitziel 1.1 Handwerk und Technologie schriftlich und dem Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit mündlich" zusammen. Dies ist eine Positionsnote und als solche auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren
Dauer und Form: 2 ½ 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.

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.

Die Positionsnote "Leitziel 1.2 Gestalten und Präsentieren" ist auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

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

6. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Note für den berufskundlichen Unterricht ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

7. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Die Grundlage für den Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ist die Verordnung des BBT über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006. Allgemeinbildung setzt sich aus folgenden Teilbereichen zusammen:

- Erfahrungsnote
- Vertiefungsarbeit

8. 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.

9. Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1. Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
 - a) der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
 - b) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.
2. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.
3. Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.
4. Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
 - a) praktische Arbeit: 50 %;
 - b) Berufskennnisse: 20 %;
 - c) Allgemeinbildung: 20 %;
 - d) Erfahrungsnote: 10 %.

10. Anhang

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