
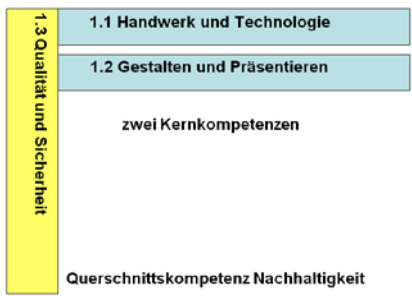


Informationsblatt

Neue berufliche Grundbildung Bäcker-Konditor-Confiseur (BKC) im Überblick

Mit Ausbildungsbeginn August 2011 startet die Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur mit den zwei eigenständigen Ausbildungen. Wir unterscheiden zwischen der drei jährigen beruflichen Grundbildung die mit einem „eidgenössischen Fähigkeitszeugnis“ (EFZ) und der zwei jährigen beruflichen Grundbildung die mit einem „eidgenössischem Berufsattest“ (EBA) abschliesst. Die nachfolgende Tabelle zeigt Ihnen die Unterschiede auf.

	BKC EFZ	BKC EBA
Vorbildung	abgeschlossene Volksschule, obere oder mittlere Schulstufe	abgeschlossene Volksschule, untere Schulstufe (Schwächen im Rechnen und Sprache)
Dauer der Ausbildung	drei Jahre	zwei Jahre
Ausbildung	Zwei Fachrichtungen: Bäckerei-Konditorei Konditorei-Confiserie	Fünf von zehn Sortimentsgruppen werden ausgebildet und geprüft.
Architektur der Ausbildung	 <p>1.4 Qualität und Sicherheit</p> <p>1.1 Handwerk und Technologie</p> <p>1.2 Gestalten und Kreieren</p> <p>1.3 Betriebswirtschaft</p> <p>drei Kernkompetenzen</p> <p>Querschnittskompetenz Nachhaltigkeit</p>	 <p>1.3 Qualität und Sicherheit</p> <p>1.1 Handwerk und Technologie</p> <p>1.2 Gestalten und Präsentieren</p> <p>zwei Kernkompetenzen</p> <p>Querschnittskompetenz Nachhaltigkeit</p>
Überbetrieblicher Kurs (üK)	3 x 3 Tage	2 x 3 Tage
Berufsfachschule	1 Tag pro Woche	1 Tag pro Woche
Qualifikationsverfahren (QV)	Im Ausbildungsbetrieb: 12 Std. praktisch In der Berufsfachschule: 6 Std. Berufskennnisse	Im Ausbildungsbetrieb: 6 Std. praktisch In der Berufsfachschule: 2 Std. Berufskennnisse
QV Allgemeinbildung	In der Berufsfachschule: gemäss Verordnung BBT	In der Berufsfachschule: gemäss Verordnung BBT

Zusatzausbildungen nach der beruflichen Grundbildung BKC oder Koch/Köchin

	BKC EFZ (ab 2014)	BKC EBA zum BKC EFZ (ab 2013)
	Die noch fehlende Fachrichtung kann in einem Jahr erworben werden.	Nach guten bis sehr guten Resultaten in der EBA Ausbildung kann in zwei Jahren die Ausbildung zum BKC EFZ gemacht werden.
Berufsfachschule	1/2 Tag pro Woche	1 Tag pro Woche
Überbetrieblicher Kurs (üK)	1 x 3 Tage	1 x 3 Tage
Qualifikationsverfahren (QV)	Im Ausbildungsbetrieb: 8 Std. praktisch In der Berufsfachschule: 6 Std. Berufskennnisse	Im Ausbildungsbetrieb: 12 Std. praktisch In der Berufsfachschule: 6 Std. Berufskennnisse

	Als Koch/Köchin - BKC EFZ
	Der Lernende entscheidet sich mit dem Ausbildungsbetrieb für eine Fachrichtung.
Dauer der Ausbildung	zwei Jahre
Berufsfachschule	1/2 Tag pro Woche
Überbetrieblicher Kurs (üK)	2 x 3 Tage
Qualifikationsverfahren (QV)	Im Ausbildungsbetrieb: 12 Std. praktisch In der Berufsfachschule: 6 Std. Berufskennnisse