

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren

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

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
Fachrichtung Konditorei-Confiserie**

gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2018



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

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Endgültige Version für das QV 2018

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.....	14
6.	Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts.....	15
7.	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung.....	15
8.	Bewertung.....	16
9.	Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung.....	16
10.	Anhang.....	16

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“

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

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

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

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

<p>Allgemeinbildung 20 %</p>

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 01.08.2014.

Hinweis: Unter Vorbehalt der kantonalen Gesetzgebung (vgl. Art. 40 BBG)

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2018 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten/innen des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 24.08.2017.

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 Schreibarbeiten zu.
- Die Orientierung beginnt um 13.00 Uhr und dauert ca. 10 Minuten.
- Danach definieren die Experten die Produkte aus dem Rezeptbuch 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.
- Sind die Kandidaten vor 14.00 Uhr bereit für die Prüfung, kann diese frühestens ab 13.30 Uhr beginnen. Die Prüfungszeit von vier Stunden wird dann ab der Startzeit bemessen.
- 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
- 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

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 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, 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 (**kleine** Teigresten, Füllungen, Cremen und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).
- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet und müssen vom Kandidaten selber hergestellt sein. Ausgenommen ist die Aufgabe 6 in der Bäckerei / Confiserie Fantasieartikel und bei der Aufgabe 5 a) in der Konditorei „Pâtisserie“ muss der Decor während der Prüfung von Grund auf 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 selbständig einrichten und bedienen.
- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremen, Kaltcremepulver, 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

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 (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück
- b) 1 Sorte (andere Brotform) nach freier Wahl mindestens 6 Stück
 - a+b: Einen Teig aus mindestens 7 Kg Mehl 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.

Aufgabe 2 Spezialbrot

- a) 1 Sorte aus Vollkornbrotteig (100 % Vollkorn), 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) Zwei 5-, oder zwei 6-, oder zwei 8- teilig hoch geflochtene Zöpfe, mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück. Flechtart nach Vorgabe.
 - Eierstreiche, Tücher, Bretter, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch müssen nur vier Produkte enthalten sein. Jede Flechtart ist ein Produkt.

Aufgabe 4 Kleinbrot

- a) 1 Sorte mindestens 20 Stück nach freier Wahl aus Vollkorn-Teig (100 % Vollkorn)
- b) 1 Sorte mindestens 20 Stück nach Vorgabe, 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 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 Techniken angewendet werden müssen.

Aufgabe 6 Fantasieartikel

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

- a) Schwierigkeitsgrad
- b) Kreativität und Gesamteindruck
 - Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein.
 - In dieser Aufgabe sind alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
 - Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden.
 - Produkt muss gebacken werden.
 - Schablonen, Ausstecher, Formen, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.

Qualitätssicherung

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

Konditorei

Sieben der Aufgaben 1 – 8 müssen ausgeführt werden:

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

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

Aufgabe 1 Kleingebäck und Feingebäck

- a) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück herstellen
- b) 1 Sorte aus Hefeteig nach Vorgabe mindestens 20 Stück
 - Tourierte Teige sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt.
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens 2 verschiedene Produkte „Kleingebäcke“ und drei verschiedene Produkte „Feingebäcke (Hefesüssteig)“ enthalten sein.
 - Es müssen für a) und b) zwingend verschiedene Teige hergestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 2 Tourierte Teige

- a) 1 tourierter Hefeteig **oder** 1 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
 - Im Rezeptbuch müssen die beiden Teige a) und mindestens je zwei Produkte b) vorhanden sein (total mindestens 6 Rezepte).
 - Es ist erlaubt, mehrere Teige (Stückzahl) herzustellen und diese im Kühlschrank zur Weiterverarbeitung zu lagern.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Produkte dürfen auch nach dem Backen gefüllt werden.
 - Formen gefettet, 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 Traiteurgelée 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 Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens je ein Produkt aus touriertem- und geriebenem Teig sowie 3 Sorten Canapés (gelten als ein Produkt) enthalten sein. Dazu können für a) auch Sandwiches enthalten sein. Total fünf Produkte.
 - 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.
 - Kuchenguss muss an der Prüfung hergestellt werden.

Aufgabe 4 Biscuit und Massen

- a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach Vorgabe
- b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach Vorgabe
 - Im Rezeptbuch müssen alle aufgeführten Massen enthalten sein.
 - bei a) kaltes Biscuit müssen dressierte Schalen hergestellt werden.

Aufgabe 5 Patisserie

- a) 1 Sorte mindestens 8 Stück nach freier Wahl glasiert
- b) 1 Sorte Rahmpatisserie mindestens 8 Stück nach Vorgabe
 - Im Rezeptbuch muss ein glasiertes Produkt und vier Rahmpatisserie (nur ein Produkt im Becher/Glas) enthalten sein.
 - Im Rezeptbuch müssen Produkte mit verschiedenen Cremes/Füllungen und Techniken enthalten sein.
 - Ein Decor für a) (mindestens 8 Stück) muss während der Prüfung hergestellt werden. Cornetarbeit ist zwingend.
 - Glasuren, Bödeli, selbst hergestellte Rouladen / Cremeschnittenböden (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet 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.
 - Sämtliche Massen und Teige sind von Grund auf herzustellen.
 - Dressiertes Mandelkonfekt ist von Grund auf herzustellen (zugekaufte Mandelmasse nicht erlaubt).
 - Es muss nur die verlangte Mindestmenge der gebackene Produkte gefüllt und fertiggestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.

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 (ausgenommen modifizierte Stärke) erlaubt.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Glasuren, Teig am Stück, Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.
 - Im Rezeptbuch müssen ein Tortenrezept für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.

Aufgabe 8 Rahm-, Creme- oder Glacedesserts

- a) 1 gekochte Creme oder 1 Cremeglace oder 1 Creme Bavaroise 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
- Im Rezeptbuch, Aufgabe 8 b) müssen nur drei verschiedene Produkte enthalten sein.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht gefüllt, nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten), Choux gebacken (nicht gefüllt und nicht carameliert) dürfen vorbereitet sein.

Qualitätssicherung

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

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 / verkaufsbereit hergestellt werden (brauner Nougat zwei Halbschalen verarbeiten).
 - Im Rezeptbuch enthalten sein müssen: Fruchtgelée, Caramel Fondant, Caramel Mou, Brauner Nougat.
 - Im Rezeptbuch weiter enthalten sein müssen: Honig Nougat **oder** Nougat Montelimar **oder** Nidelzeltli.

Aufgabe 2 Grundmassen

- a) 1 Grundmasse nach Vorgabe für das Praline-Sortiment
- b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für das Praline-Sortiment
 - Im Rezeptbuch enthalten sein müssen: Ganachen; Butterganachen; Gianduja; Pralinemassen; Marzipan. Diese müssen von Grund auf hergestellt werden.
 - Im Rezeptbuch müssen je 2 dressierte, 2 geschnittene und 2 ausgestochene Rezepte aus verschiedenen Grundmassen vorhanden sein (Total 6 Rezepte).
 - Die Experten wählen daraus zwei verschiedene Massen und Techniken.
 - Davon müssen mindestens 80 Stück je Sorte trempierbereit hergestellt und unter 3 a) weiterverarbeitet werden.
 - Die Überzähligen können weiterverarbeitbar zur Seite gestellt werden.
 - Sämtliche Nüsse müssen während der Prüfung geröstet werden.
 - Couverturebödeli müssen während der Prüfung aufgestrichen werden.

Aufgabe 3 Praline und Dragierarbeiten

- a) 5 verschiedene Interieurs à mindestens 15 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert.
Mit mindestens **zwei** verschiedenen Couverturen trempieren.
 - 2 Sorten aus Aufgabe 2 welche durch die Experten ausgewählt wurden.
 - 1 Sorte Formenpralinen à mindestens 15 Stück ob von Hand oder Maschine.
 - Selbst hergestellte Füllungen für die Formenpralinen dürfen als Halbfabrikate vorbereitet sein.
 - Die restlichen 2 Interieurs dürfen vorbereitet sein (andere Rezepte als in Aufgabe 2 enthalten), jedoch selbst hergestellt (Hohlkugeln für Truffes erlaubt).
 - Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden. Die Arbeiten am Endprodukt (Decor) müssen vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
 - Die Einstellungen an der Maschine sind vom Kandidaten vorzunehmen.
- b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes herstellen (Mandeln oder Nüsse)
 - 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 oder Breite schminken, giessen und fertigstellen
 - Couverturen zum Schminken und für sämtliche Dekorationen dürfen temperiert sein.
 - Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten 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
 - Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein.
 - Selbst hergestellte, gebackene Bödeli dürfen vorbereitet sein.
 - Deckel müssen an der Prüfung von Grund auf hergestellt werden, Einsatz von Folien erlaubt.
 - Zugekaufte Grundmassen sind nicht erlaubt.

Aufgabe 6 Fantasieartikel

- a) Rationelle Herstellung in dreifacher Ausführung nach freier Wahl; Schwierigkeitsgrad
- b) Kreativität und Gesamteindruck
 - Marzipan und Modelliercouverture darf vorhanden, eingefärbt aber nicht portioniert sein.
 - Alle anderen Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herstellen (Hohlkörper müssen an der Prüfung gegossen werden).
 - Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden.
 - Im Rezeptbuch müssen nur drei Produkte enthalten sein.

Qualitätssicherung

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

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 und das Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit
1 1/2 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 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. Dem Fachlehrer ist bis Ende April, das vollständige Rezept in doppelter Ausführung (inklusive Halbfabrikate und Foto) abzugeben.
- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung. Ausnahme: Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein grösseres Farbfoto (A5) mitgebracht werden.

2. Teil 10 Minuten

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

3. Teil 10 Minuten

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

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 Produktgruppen 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 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.

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.

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.

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

Bivo Art. 19

10. Anhang

1. Formular Berufskennntnisse: 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)