

# Eignungstest

## Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Schweizerischer Bäcker-  
Confiseurmeister-Verband  
Seilerstrasse 9  
3001 Bern

Tel: 031 388 14 14  
Fax: 031 388 14 24  
E-Mail: [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
Internet: [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)  
[www.formedeinezukunft.ch](http://www.formedeinezukunft.ch)

## Eignungstest für zukünftige Lernende

**Bäcker-Konditor/in  
Konditor-Confiseur/in**

**Detailhandelsfachleute  
Detailhandelsassistent/in**

### Ziel und Zweck

- Wir wollen den richtigen Nachwuchs rekrutieren, das heisst, wir gewinnen interessierte, motivierte, lernbegeisterte junge Lernende mit einem guten Potential für eine künftige Weiterentwicklung.
- Wir wollen mit dem Eignungstest die Lehrbetriebe sensibilisieren, den oben genannten Erwartungen mehr Beachtung zu schenken.
- Wir zeigen den künftigen Lernenden sowie den Eltern, den Lehrkräften und der Berufsberatung, welche Anforderungen für unsere Branche von Bedeutung sind.

### Anleitung für den Schüler / die Schülerin

- Beim Test 1 „logisches Denken“ ist die richtige Lösung herauszufinden (A,B,C) und anzukreuzen. Ist die Lösung unbekannt, soll „weiss nicht“ markiert werden. Für diesen Teil beträgt die Prüfungszeit ca. 10 Minuten.
- Beim Test 2 „Mathematik“ sind 5 Rechenaufgaben ohne Taschenrechner zu lösen. Für diesen Teil beträgt die Prüfungszeit 15 Minuten.
- Beim Test 3 „Sprache und Kommunikation“ ist ein kurzer Aufsatz zu schreiben. Das Thema kann aus drei Vorschlägen ausgewählt werden. Für diesen Aufsatz stehen 30 Minuten zur Verfügung.

### Anleitung für den Lehrbetrieb

- Der Schüler/die Schülerin arbeitet immer nur an einem der drei Tests (Logisches Denken, Mathematik, Sprache). Die Reihenfolge kann dem Schüler/der Schülerin überlassen werden. **Die vorgegebenen Zeiten pro Bereich sind zu überwachen.**
- **Die Lösungen** für die Tests 1 und 2 sowie die Beurteilungskriterien für den Test 3 (Aufsatz, Bericht, Erzählung) **sind auf einem separaten Blatt zusammengefasst.**
- Die Tests 4 und 5 werden aufgrund von Beobachtungen während der Schnupperlehre und gezielten Gesprächen mit dem Schüler/der Schülerin durch den Schnupper-Lehrmeister beurteilt.
- Das Ergebnis der Eignungsabklärung wird am Schluss der Schnupperlehre mit dem Schüler/der Schülerin und den Eltern besprochen.
- **Das Eignungsprofil kann dem Schnupperlehrling, Schnupperlehrtochter oder den Eltern mitgegeben werden.**

## Logisches Denken (ca. 10 Minuten)

Auf welche Weise setzen sich die angefangenen Reihen in den folgenden Aufgaben fort?

A, B, C oder „weiss nicht“ ankreuzen

### Aufgabe 1

13	17	21	25
----	----	----	----

A	B	C	
26	29	27	weiss nicht

### Aufgabe 2

1	2	4	7
---	---	---	---

A	B	C	
9	11	10	weiss nicht

### Aufgabe 3

M	O	Q	S
---	---	---	---

A	B	C	
T	V	U	weiss nicht

### Aufgabe 4

<pre> * </pre>	<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>	<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>	<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>
--	--	--	--

A	B	C	
<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>	<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>	<pre> * * * * * * * * * * * * * * * * * * </pre>	weiss nicht

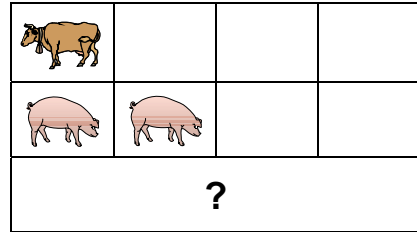
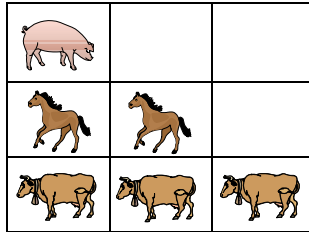
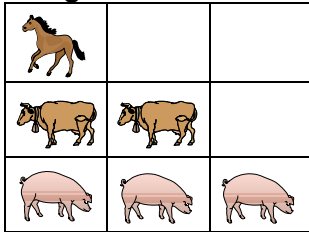
### Aufgabe 5

1	2	4	8
---	---	---	---

A	B	C	
20	16	12	weiss nicht

Welche Lösung passt in die Lücke, in der das Fragezeichen steht?

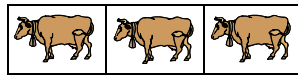
**Aufgabe 6**



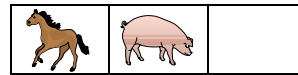
A



B



C

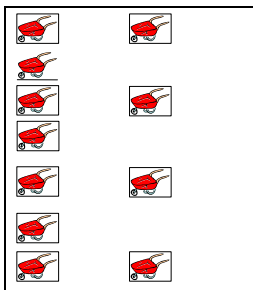


weiss nicht

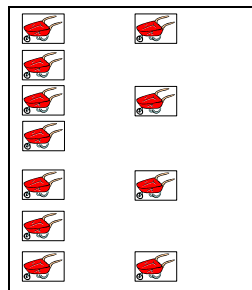
Welches Bild passt nicht zu den anderen?

**Aufgabe 7**

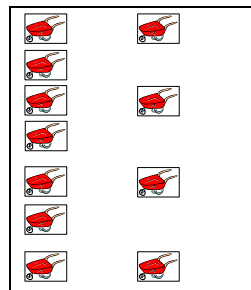
A



B



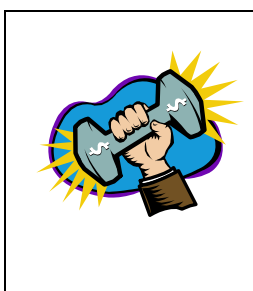
C



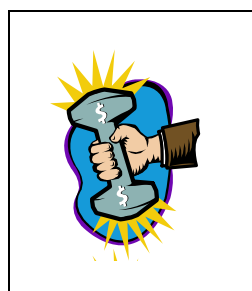
weiss nicht

**Aufgabe 8**

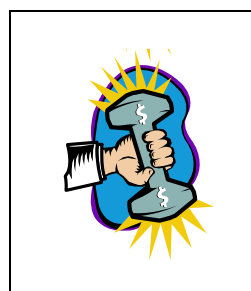
A



B



C

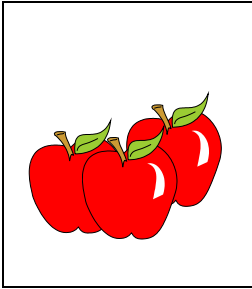


weiss nicht

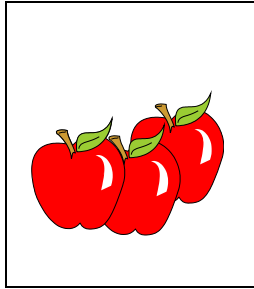
**Welches Bild passt nicht zu den anderen?**

**Aufgabe 9**

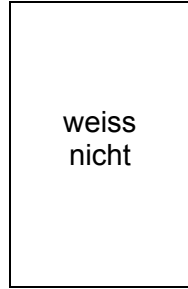
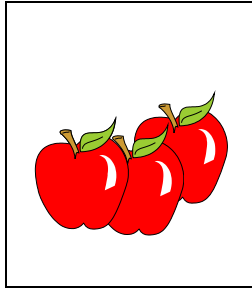
A



B



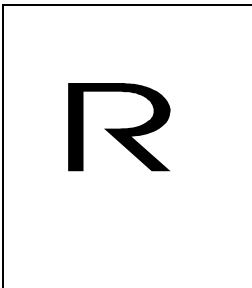
C



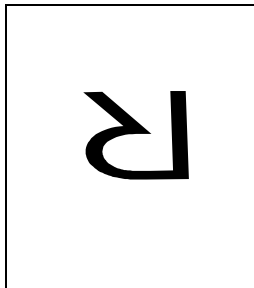
**Welches Bild passt nicht zu den andern, weil es spiegelverkehrt abgebildet ist?**

**Aufgabe 10**

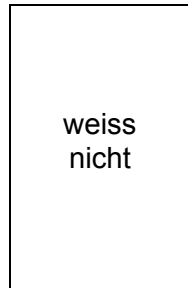
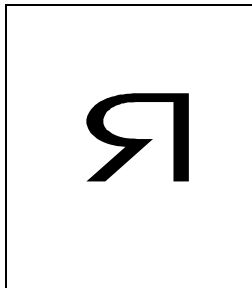
A



B

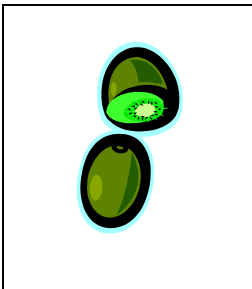


C

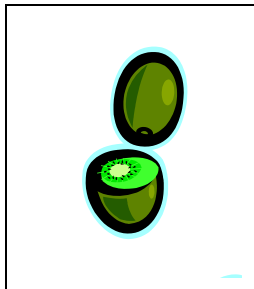


**Aufgabe 11**

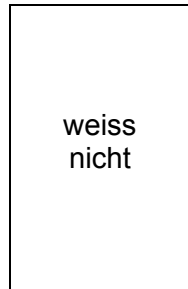
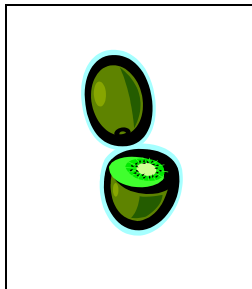
A



B



C



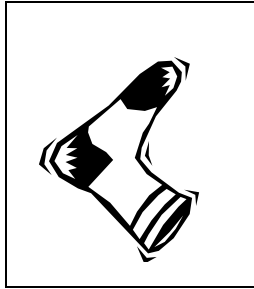
Welches Bild passt nicht zu den andern, weil es spiegelverkehrt abgebildet ist?

Aufgabe 12

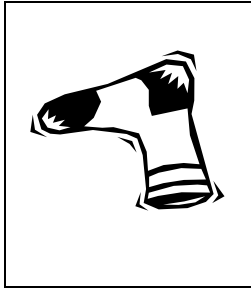
A



B



C



# 1. Mathematik

(15 Minuten)

**Löse folgende Rechenaufgaben ohne Taschenrechner. Notizen erlaubt!**

## Aufgabe 1

Frau Marolf kauft 5 Kleinbrötli à 85 Rappen, 1 Brot à CHF 3.20 und 600 g Cakes für CHF 1.80 pro 100 g.

Wieviel Rückgeld erhält Frau Marolf, wenn sie mit einer 50-Franken-Note bezahlt?

Lösung:

---

---

---

---

---

---

---

## Aufgabe 2

Ein Restaurant bestellt 180 Pastetli.

Wieviel Blätterteig benötigt man, wenn 500 g Teig 15 Stück ergeben?

Lösung:

---

---

---

---

---

---

---

**Aufgabe 3**

Für 70 Weggli benötigt man folgendes Rezept:  
Schreibe das Rezept für 245 Weggli auf.

Lösung:

1000 g	Milch	.....g	Milch
100 g	Backhefe	.....g	Backhefe
40 g	Speisesalz	.....g	Speisesalz
20 g	Gerstenmalz	.....g	Gerstenmalz
200 g	Butter	.....g	Butter
2000 g	Weissmehl	.....g	Weissmehl

**Aufgabe 4**

Ein Kunde kauft im Laden Produkte im Wert von CHF 42.00 ein. Die Chefin offeriert eine Preisreduktion von 15 %.

Wie lautet der zu bezahlende Betrag?

Lösung:

---



---



---



---



---

**Aufgabe 5**

Wie viel ist 1/8 von 1000?

Lösung:

---



## 2. Sprache und Kommunikation

(30 Minuten)

Wähle eines der folgenden Themen aus und berichte darüber:

- Warum interessiert mich der Beruf als:
- Bäcker-Konditor / Konditor-Confiseur
- Detailhandelsfachfrau/mann
- Detailhandelsassistent/in

---

---

---

---

- Meine Kurzgeschichte zum Brot / Torte oder einem anderen Produkt aus der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie

---

---

---

---

- Thema der Ausbilderin/des Ausbildners

Titel:

---

---

---

---

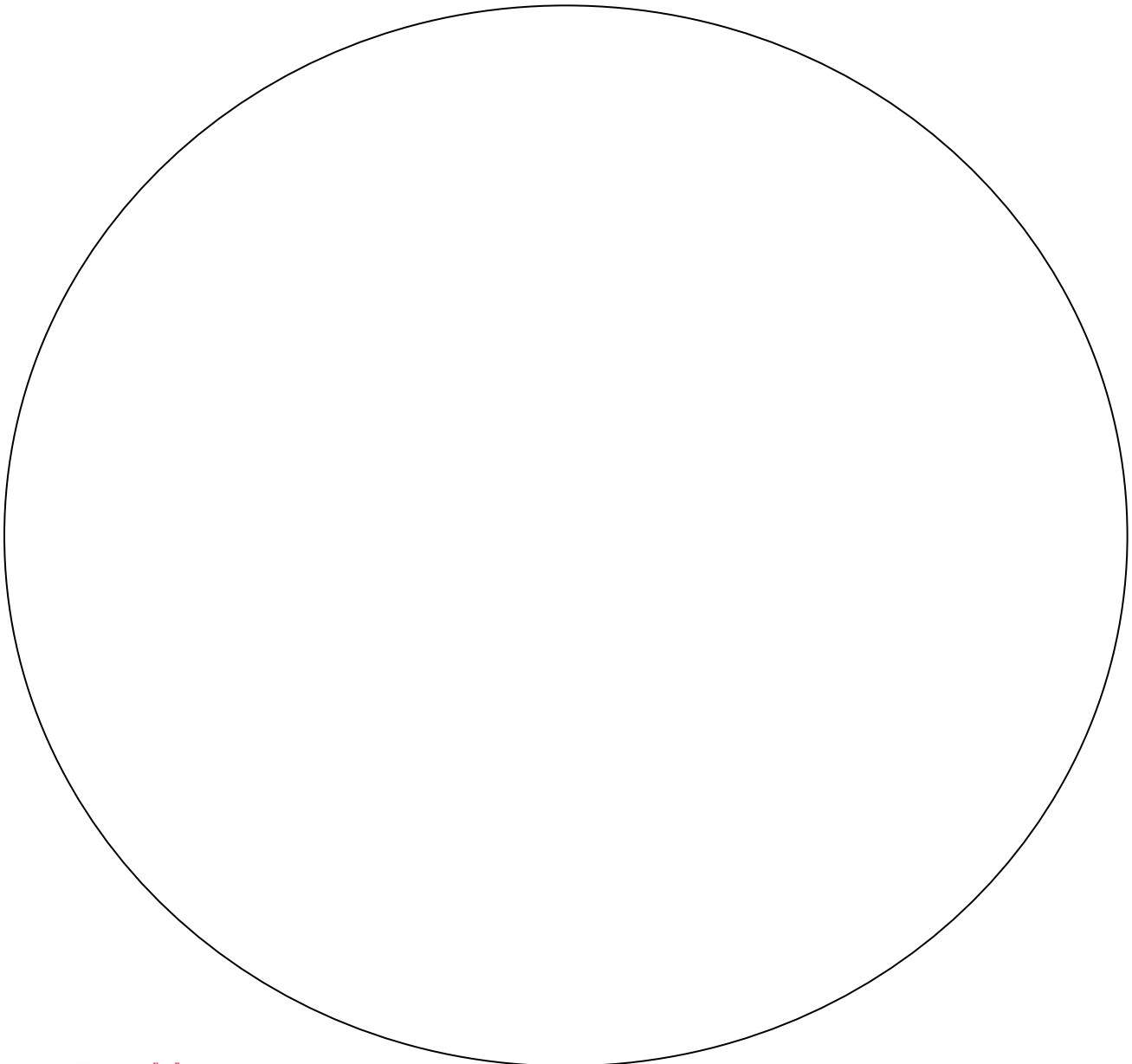
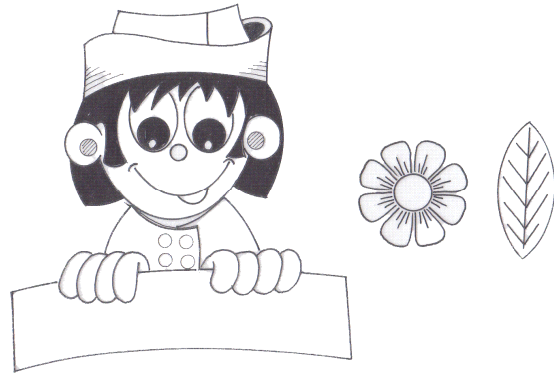
---

### 3. Gestalten

(30 Minuten)

- Zeichne die Figur in den Kreis (Grösse nach deiner Wahl)
- Platziere einige Blumen und Blätter
- Vollende die Zeichnung mit deinem Vornamen im Schild.

Diese Aufgabe wird unter dem Punkt:  
praktische Fertigkeiten bewertet.



## Beurteilung durch den Lehrbetrieb

### 1. Selbst- und Sozialkompetenz

Die **durchschnittliche Beurteilung** ist auf das Eignungsprofil zu übertragen (Seite 13)

Beurteilungskriterien	ungenügend	genügend Note 4	gut Note 5	sehr gut Note 6
<b>Auftreten und Umgangsformen</b>	<input type="checkbox"/> unfreundlich, launisch, nicht hilfsbereit	<input type="checkbox"/> hin und wieder gleichgültig unaufmerksam	<input type="checkbox"/> korrekt	<input type="checkbox"/> freundlich und zuvorkommend
<b>Äussere Erscheinung und persönliche Hygiene</b>	<input type="checkbox"/> ungepflegt	<input type="checkbox"/> nicht immer ordentlich	<input type="checkbox"/> ordentlich	<input type="checkbox"/> sauber und gepflegt
<b>Teamfähigkeit</b>	<input type="checkbox"/> keine Bereitschaft zur Teamarbeit	<input type="checkbox"/> muss manchmal zur Mithilfe aufgefordert werden	<input type="checkbox"/> kooperativ, umgänglich	<input type="checkbox"/> gut im Team integriert
<b>Selbstvertrauen</b>	<input type="checkbox"/> hat spezifische Ängste	<input type="checkbox"/> unsicher	<input type="checkbox"/> in der Regel recht eigenständig	<input type="checkbox"/> eigenständig, vertritt gute Argumente
<b>Interesse und Initiative</b>	<input type="checkbox"/> kein Interesse, passiv	<input type="checkbox"/> zeitweise unkonzentriert, scheint etwas abwesend	<input type="checkbox"/> stete Präsenz	<input type="checkbox"/> denkt mit bei der Arbeit, stellt Fragen
<b>Persönliches Umfeld</b>	<input type="checkbox"/> zweifelhafter Freundeskreis	<input type="checkbox"/> hat kein Hobby, Interessen unklar	<input type="checkbox"/> sinnvolle Freizeit- beschäftigung	<input type="checkbox"/> Unterstützung durch Familie und Freunde

Bemerkungen:

---



---



---



---

## 2. Praktische Fähigkeiten

Die **durchschnittliche Beurteilung** ist auf das Eignungsprofil zu übertragen (Seite 13)

Beurteilungskriterien	ungenügend	genügend Note 4	gut Note 5	sehr gut Note 6
<b>Einsatz und Ausdauer</b>	<input type="checkbox"/> Einsatz lässt zu wünschen übrig, bequem	<input type="checkbox"/> Einsatz befriedigend, auf die Dauer nachlässig	<input type="checkbox"/> einsatzwillig, konstant	<input type="checkbox"/> fleissig, ausdauernd
<b>Arbeitstempo</b>	<input type="checkbox"/> träge, kommt nur langsam vorwärts	<input type="checkbox"/> eher langsam	<input type="checkbox"/> angemessen, gleichmässig	<input type="checkbox"/> zügig, speditiv
<b>Arbeitsqualität</b>	<input type="checkbox"/> meistens unbrauchbare, unsorgfältige Arbeit	<input type="checkbox"/> brauchbare, bisweilen eher unsorgfältige Arbeit	<input type="checkbox"/> gute, im allgemeinen sorgfältige Arbeit	<input type="checkbox"/> einwandfreie, sorgfältige Arbeit
<b>Umgang mit Betriebseinrichtungen und Produkten</b>	<input type="checkbox"/> unsachgemäss, fahrlässig, unökologisches Verhalten	<input type="checkbox"/> teilweise unbeholfen, unwirtschaftlich	<input type="checkbox"/> im allgemeinen fachgerecht	<input type="checkbox"/> respektvoll, sorgfältig
<b>Hygiene im Lebensmittelbetrieb</b>	<input type="checkbox"/> ungenügendes Hygieneverständnis und -verhalten	<input type="checkbox"/> mangelhaftes Verständnis vorhanden	<input type="checkbox"/> Verständnis vorhanden	<input type="checkbox"/> Hygiene und Reinigung einwandfrei

Bemerkungen:

---



---



---



---

## Personalien

- Lehre als Bäcker-Konditor
  Detailhandelsfachleute  
 Lehre als Konditor-Confiseur
  Detailhandelsassistent/in

Name Schnupperlehrling \_\_\_\_\_

Lehrbetrieb \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

## Eignungsprofil

Alle Beteiligten am Berufswahlprozess – der Schüler/die Schülerin, die Eltern, der künftige Lehrbetrieb, die Lehrkräfte und die Berufsberatung – haben ein grosses Interesse, dass die richtige Berufswahl getroffen wird. Dieser Eignungstest kann hier Hilfe leisten. Die Auswertung zeigt folgendes Eignungsprofil:

Beurteilungsbereiche	Anforderungen erfüllt			
	ungenügend	genügend Note 4	gut Note 5	sehr gut Note 6
<b>1. Logisches Denken</b>				
Fähigkeit, etwas genau zu beobachten, zu analysieren und zu kombinieren (wichtige Basis für künftige Weiterbildung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Mathematik</b>				
Beherrschen der Grundrechenoperation, Umgang mit Zahlen und Massen (Zukunftspotential)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Sprache/Kommunikation</b>				
Deutschkenntnisse, Wortschatz, Sprachverständnis, schriftliche Ausdrucksfähigkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Selbst- und Sozialkompetenz</b>				
Identität, Auftreten, äussere Erscheinung, Teamfähigkeit, Selbstvertrauen, Initiative; persönliches Umfeld	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. Praktische Fertigkeiten</b>				
Praktische und gestalterische Tätigkeiten nach einer angemessenen Einführung sauber, genau, verantwortungsbewusst verrichten zu können	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gesamtbeurteilung (Durchschnitt)</b>				