

Information Wegleitung VPA BKC EBA



Richemont

Übersicht über das Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) 50%		
<ul style="list-style-type: none"> - Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie mit den fünf Produktgruppen 5 von 10 Wahlaufgaben aus dem Prüfungsprogramm werden im Betrieb hergestellt und bewertet.  <ul style="list-style-type: none"> - Position 2: Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit als Pflichtaufgabe 		
Dauer maximal 6 Stunden		
<ul style="list-style-type: none"> - Die Position 1 wird doppelt gewichtet. - Die Position 2 wird einfach gewichtet. 		
Berufskennnisse 20%		
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit Gestalten und Präsentieren		
Schriftlich	Mündlich	Schriftlich
	<ul style="list-style-type: none"> - Präsentation - Gespräch über Produkt der Präsentation - Gespräch zu weiteren Themen 	<ul style="list-style-type: none"> - Pflichtaufgabe - Eine von zwei Wahlaufgaben
Dauer: 45 Minuten	Dauer: 30 Minuten	Dauer: 45 Minuten
Erfahrungsnote 10%		
Mittel aus der Summe aller Semesternoten des berufskundlichen Unterrichts (Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit / Gestalten und Präsentieren)		
Allgemeinbildung 20%		

Qualifikationsbereich praktische Arbeit

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

Die fünf Produktgruppen die zu Beginn der Ausbildung festgelegt und im Ausbildungsplan festgehalten wurden, sind bei der Prüfungsanmeldung bekanntzugeben.

- Normal- und Spezialbrot
- Tourierte Teige
- Biscuit und Massen
- Stückli und / oder Konfekt
- Couverturarbeiten
- Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebackenes
- Snacks und Traiteur
- Patisserie
- Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck
- Rahm-, Creme- und Glace-desserts

Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

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 01.01.2021 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 24.08.2020.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.

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

Wegleitung VPA BKC EBA

Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt sechs Stunden.
- Prüfungsbeginn ist 09.00 Uhr.
- Bei Prüfungsbeginn sind der **Berufsbildner** evtl. Betriebsinhaber, **Kandidat/in und beide Experten anwesend.**
- Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er informiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreivarbeiten zu. Die Orientierung beginnt um **08.30 Uhr**, dauert ca. 30 Minuten und gehört nicht zur Prüfungszeit.
- Die Mittagspause ist zwingend einzuhalten, beträgt 30 - 60 Minuten und findet zwischen 12.00 und 14.00 Uhr statt.
- Nach **sechs** Stunden 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

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 Rezeptbuchs 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.

Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Produkt?

Ein Produkt ist z.B. eine Cremeschnitte

Dazu braucht es Halbfabrikate wie

- Blätterteigböden
- Crème



Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Rezept



Butterzopf

Rezepturhinweis	
Betrieb	Richemont
Bereich	Bäckerei
Gruppe	Zopf
Ausbeute	43 Stück
Einlage	750 g
Endgewicht	675 g



Rezept		CCP
16 500 g	Weizenmehl 400	
10 000 g	Milch	
200 g	Flüssigmalz	<i>in der Milch auflösen</i>
200 g	Zucker	<i>in der Milch auflösen</i>
800 g	Backhefe	
250 g	Levit Instant	
1 000 g	Eier	<i>verrühren und begeben</i>
3 000 g	Butter (Block)	<i>nach vier Minuten Mischzeit begeben</i>
400 g	Spelsesalz	<i>gegen Ende der Mischzeit begeben</i>
32 350 g	Rezeptmenge 1	
-3 235 g	10% Fertigungs- und Backverlust auf Rezeptmenge 1	
29 115 g	Nettorezeptmenge	



Butterzopf Querschnitt



Butterzopf 2



Butterzopf 3



Butterzopf

Weitere Back- und Kochanweisungen

Backtemperatur: 230 °C
 Backzeit: 25 - 30 Minuten
 Zug: Zug Offen/Siehe Backen
 Vor dem Backen noch einmal mit Ei bestreichen.

Backen:

Herstellung/Weiterverarbeitung CCP

Teigherstellung:
 Mischzeit: 10 - 12 Minuten
 Knetzeit: 2-3 Minuten
 Stockgare: 75 - 90 Minuten

Aufarbeiten:
 Die Teigstücke leicht rund wirken, anschließend lang wirken. Danach zu Zweistrangzöpfen flechten. Mit Ei bestreichen und gut gären lassen.

Backvorbereitung:
 Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschussapparate absetzen und sofort einschuessen.

Backen:
 In mittelwarmen Ofen bei offenem Zug einschuessen. Nach 5 Minuten den Zug schliessen und gut dämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

Legende: X definiert als CCP

Status Rezept und Lerndokumentation

Validiert von Markus Zimmerli Senior am 03.09.2012

oder

Status Rezept und Lerndokumentation

▲ Datum und Unterschrift Berufsbildner/in 02.08.2015 M. Zimmerli

Wegleitung VPA BKC EBA

Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht ausdrücklich erwähnt, sind Kombinationen mit andern Aufgaben nicht erlaubt.
- Produkte, die nicht gelingen, dürfen ein zweites Mal hergestellt werden (wenn in der Prüfungszeit möglich). Es wird nur das zweite Produkt bewertet und ein definierter 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, die 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 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, Cremes und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).

Wegleitung VPA BKC EBA

- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet und müssen vom Kandidaten selber hergestellt sein. 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 müssen vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
- Ausnahmen: Einschliessen, 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 am Prüfungstag 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

- 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 Kandidat 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.

Wegleitung VPA BKC EBA

Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er informiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreivarbeiten zu. Die Orientierung beginnt um **08.30 Uhr**, dauert ca. 30 Minuten und gehört nicht zur Prüfungszeit.



Wegleitung VPA BKC EBA

Die Experten kontrollieren die bereitgestellten Dokumente und Vorbereitungsarbeiten.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Wenn nicht ausdrücklich erlaubt, müssen alle Produkte (Teige, Böden, Biscuits 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, Cremes und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 1 Normalbrot- und Spezialbrot

- a) 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück
 - b) Sorte Spezialbrot nach freier Wahl mindestens 6 Stück gemäss Rezept
- a+b: Es sind zwei verschiedene Teige von Grund auf herzustellen.
 - Die Triebführung ist freigestellt, Vorteige dürfen vorbereitet sein.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Spezialbrot

Wegleitung VPA BKC EBA

Sauerteigbrot ohne Hefe
oder
mind. ohne Hefe im Vorteig



Sauerteigbrot

Mohnbrot über Tiefkühler



Mohnbrot

Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 2 Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes

- a) 1 Sorte aus Hefeteig gefüllt (vor oder nach dem Backen) nach freier Wahl, mindestens 20 Stück
- b) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück
- Es ist ein separater Teig herzustellen (Kombinationen mit andern Aufgaben sind nicht erlaubt).
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen aus dem gleichen Teig gestaltet werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 3 Tourierte Teige

- a) 1 tourierter Hefeteig oder 1 Blätterteig nach freier Wahl herstellen (muss nicht weiterverarbeitet werden)
- b) 1 vorbereiteter tourierter Teig, (wie in 3 a hergestellt) zu 2 unterschiedlichen Produkten nach freier Wahl, mindestens je 15 Stück verarbeiten. Eines davon kann auch gross sein z.B. Hefekranz oder Polonais, 3 Stück à mindestens 400 g Ausbackgewicht.
 - 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.



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 4 Snacks und Traiteur

- a) 1 Sorte à mindestens 15 Stück nach freier Wahl aus touriertem- **oder** geriebenem Teig **oder** 3 Sorten Canapés à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis
- b) 1 Sorte nach freier Wahl, mindestens 15 Stück
- Im Rezeptbuch müssen mindestens je ein Produkt aus touriertem- und geriebenem Teig so wie 3 Sorten Canapés (gelten als ein Produkt) enthalten sein. Dazu können für b) 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.
 - Aufstriche und Füllungen (streichfähig) dürfen vorbereitet sein.
 - Alle übrigen Arbeiten, inkl. Decor müssen während der Prüfung gemacht werden
 - Kuchenguss muss an der Prüfung hergestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 5 Biscuit und Massen

- a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach freier Wahl
- b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach freier Wahl
 - Im Rezeptbuch müssen alle aufgeführten Massen enthalten sein.
 - bei a) kaltes Biscuit müssen dressierte Schalen hergestellt werden. Teige dürfen am Stück vorbereitet sein (z.B. Holländer)



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 6 Patisserie

- a) 2 Sorten nach freier Wahl à je mindestens 8 Stück
 - b) 1 Sorte glasiert nach freier Wahl, mindestens 8 Stück. Die Creme zum Füllen darf vorbereitet sein.
- Glasuren, Bödeli, selbst hergestellte Rouladen/Cremeschnittenböden (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 7 Stückli und / oder Konfekt

a) Sorte nach freier Wahl aus Teig

b) 1 Sorte nach freier Wahl dressiert

(Stückli je Sorte mindestens 12 Stück, Konfekt je Sorte mindestens 20 Stück)

- Eine Sorte muss gefüllt sein.
- Teige dürfen am Stück vorbereitet sein.
- Es muss nur die verlangte Mindestmenge der gebackene Produkte gefüllt und fertig gestellt werden.
- Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 8 Torten, Cakes oder Törtchen / regionales Produkt

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



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 9 Rahm-, Creme- oder Glacedesserts

- a) 1 gekochte Creme oder 1 Cremeglace oder 1 Creme Bavaroise nach freier Wahl herstellen und bei 9 b) einsetzen. Diese Creme darf maximal noch bei einem Produkt in der Aufgabe 6 a) eingesetzt werden.
- b) 1 Dessert nach freier Wahl für mindestens 10 Personen
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten), Pâte à Choux (nicht gefüllt und nicht caramelisiert) dürfen vorbereitet sein.



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 10 Praline- und Couverturearbeiten

- a) 5 Sorten Pralines mit mindestens zwei Couverturen überziehen/giessen. Je Sorte mindestens 15 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert. 1 Sorte Formenpralinen mit Ganache (diese muss während der Prüfungszeit hergestellt werden) à mindestens 15 Stück ob von Hand oder Maschine
- b) 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe oder Breite schminken, giessen und fertigstellen.
- 1 Sorte dressiert, 2 Sorten ausgestochen, 2 Sorten geschnitten. Diese Interieurs dürfen so vorbereitet sein, dass sie in einem Arbeitsgang fertig trempiert werden können
 - Beide Couverturen dürfen trempierbereit vorhanden sein.
 - Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden.
 - Das Einstellen und das Bedienen der Maschine ist vom Kandidaten vorzunehmen.



Wegleitung VPA BKC EBA

Grundmassen



Ganache



Butterganache



Gianduja



Pralinemasse

Wegleitung VPA BKC EBA



Dressiert



Ausgestochen



Geschnitten



Formenpraline

Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

Aufgabe 11 Qualitätssicherung

- Hygiene- und Materialauswertung
- Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
- Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs



Rezeptbuch

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
Donnerstag 11. April 2013				
08:30 h		Begrüßung der Experten		
09:00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09:15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09:30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Wegleitung VPA BKC EBA

Produkte aus dem üK III Bäckerei



Froschkönig aus Partybrotteig



Fledermaus aus Sirupteig

Wegleitung VPA BKC EBA



Wegleitung VPA BKC EBA

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.



Wegleitung VPA BKC EBA

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.



Wegleitung VPA BKC EBA

Protokollierung mit Expert Admin

BäckerIn-KonditorIn EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2014			Durchgang: 1	Experte 1: _____						
KandidatIn: _____ / 01.01.2014			Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____						
4 a Biscuit und Massen nach Vorgabe			Produktname:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Kaltes oder warmes Biscuit	Masse herstellen		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Melieren		0	1	2				
		Abfüllen / dressieren	Rezeptlausbeute	0	1	2				
		Backen		0	1	2				
4.02	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Gesamteindruck		0	1	2				
4.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0				4		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		Benötigt 2. Versuch		0				3		
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1					<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Wegleitung VPA BKC EBA

Vorteile

- **Klar vorgegebene Aspekte und Kriterien**
- Subjektiv (persönlichen Gefühlen, Meinungen oder Vorurteilen bestimmt; beeinflusst, unsachlich) **kann minimiert werden**
- nicht nachvollziehbar **wird ausgeschlossen**
- in jedem Kanton anders **wird ausgeschlossen**
- äussere Attraktivität **wird ausgeschlossen**





Haben Sie Fragen



Wegleitung VPA BKC EFZ

Ansprechpersonen bei Fragen

1. Chefexperte / Chefexpertin
2. Peter Signer/ Ausbildungschef SBC
081 322 88 77 / peter.signer@swissbaker.ch
3. Esther Wehren / Vice-Präsidentin Kom. B & Q
041 390 21 61 / info@wehrens.ch
4. Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
041 375 85 85 / zimmerli@richemont.swiss



Mündliche Prüfung



Auswahlblatt Produktegruppen



Qualifikationsverfahren (QV) Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA Berufskennnisse mündlich

Hinweise zur mündlichen Prüfung
Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Wichtig:

- Das Auswahlblatt beinhaltet sämtliche Produkte der praktischen Prüfung
- Das Auswahlblatt und das Rezept des selbst gewählten Produkts muss spätestens **Ende April** dem Fachlehrer abgegeben werden
- Der/die Fachlehrer/in leitet diese Dokumente dem Chefexperten/in weiter
- Am Prüfungstag nimmt der/die Kandidat/in das Produkt vom abgegebenen Rezept mit

Prüfungsablauf

Die mündliche Prüfung dauert 30 Minuten die wie folgt aufgeteilt werden.

- | | |
|-------------------|---|
| 1. ca. 5 Minuten | Das Produkt wird vom Lernenden präsentiert |
| 2. ca. 10 Minuten | Fragen der Prüfungsexperten zum mitgebrachten Produkt |
| 3. ca. 15 Minuten | Fragen zum Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und zum Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit |

Die Prüfungsexperten wählen mindestens ein Produkt aus den weiteren vier Aufgaben. Das heisst, dass der Experte/ die Expertin aus den 8 Produkten auswählen kann, die Sie an der praktischen Arbeit produziert haben. Dieses Auswahlblatt bestimmt den Ablauf Ihrer mündlichen Prüfung.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung

1. Kreuzen Sie die fünf ausgewählten Produktegruppen an , welche Sie an der praktischen Prüfung herstellen.
2. Notieren Sie die Namen der zehn gewählten Produkte Ihrer praktischen Prüfung.
3. Kreuzen Sie ein Produkt an und geben Sie dem Fachlehrer das dazugehörende Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.

		Kandidat/in	Experte
<input type="checkbox"/> Aufgabe 1	Normal- und Spezialbrot		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 2	Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 3	Tourierte Teige		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 4	Snacks und Traiteur		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 5	Biscuit und Massen		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 6	Patisserie		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 7	Stückli und/oder Konfekt		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 8	Torten, Cakes oder Törtchen		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 9	Rahm-, Creme- und Glacedesserts		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Aufgabe 10	Praline- und Couverturearbeiten		
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Viel Erfolg an Ihrem QV



Richemont