Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Verkürzte berufliche Grundbildung (Zusatzlehre)

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ

Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ

Fachrichtung Konditorei-**Confiserie**

gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2027

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Endgültige Version für das QV 2027

Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Verkürzte berufliche Grundbildung (Zusatzlehre) Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Die vorliegende Wegleitung stützt sich auf die Verordnung des SBFI zur beruflichen Grundbildung vom 27.10.2010 (Stand 1.1.2018) und den Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 01.08.2014 (Stand 1.1.2018).

Hinweis: Unter Vorbehalt Art. 40 BBG der kantonalen Gesetzgebung

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2027 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten/innen des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 20.08.2026.

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität der Produktionsberufe der Bäckerei-Konditorei-Confiserie hat zu dieser Wegleitung Stellung genommen und sie verabschiedet.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.
(Die Wegleitung gilt für die Angehörigen beider Geschlechter in gleicher Weise)

Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt 8 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.
- Der Betrieb definiert das vorgegebene Prüfungszeitfenster für beide Tage mit der Prüfungsanmeldung
  - 08.00 – 12.00 Uhr
    oder
  - 13.00 – 17.00 Uhr
- Am ersten Tag beginnt die Prüfung um 08.00 oder 13.00 Uhr und dauert bis 12.00 oder 17.00 Uhr. Wird diese Zeit am ersten Tag nicht aufgebraucht, kann diese **nicht** auf den zweiten Tag übertragen werden. 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 halbe Stunde vor der Prüfung (07.30 oder 12.30 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 07.30 oder 12.30 Uhr und dauert ca. 5 Minuten.
- Danach definieren die Experten die Produkte aus dem Rezeptbuch für die Aufgaben mit dem Vermerk „nach Vorgabe“.
- Die restliche Zeit (ca. 15 Minuten) stehen dem Berufsbildner und dem Kandidaten für die Koordination der neu erhaltenen Aufgaben (gesamte Prüfungszeit) 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 oder 13.00 und dauert bis 12.00 oder 17.00 Uhr. Beide Experten müssen von Beginn weg anwesend sein.
- Nach 4 Stunden am ersten Tag, respektive nach total 8 Stunden nach zwei halben 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 (gesamte Prüfungszeit)

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.
- Misslungene Produkte 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, 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 (Böden, Biscuits, Füllungen usw.) von Grund auf an der Prüfung hergestellt werden, **inklusive abwägen der Rohstoffe**. Die herzustellenden Massen und Füllungen 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).
- Wenn in der Aufgabe Füllungen als Halbfabrikat vorbereitet sein dürfen, sind diese **nicht** ausgerollt oder dressiert (portioniert).
- Beim QV der verkürzten beruflichen Grundbildung müssen alle Dekorelemente während der Prüfung hergestellt werden.
- Sämtliche Arbeiten und Bereitstellungen sowie die Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz muss vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
  Ausnahmen: 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.
- Handelsübliche Glasuren, Marmeladen, Gelee, Nussfüllung, Mandelmasse dürfen verwendet werden.
- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremen, Kaltcremepulver und eingekaufte Dekorelemente 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

Confiserie

Aufgaben 1 - 6 müssen ausgeführt werden.

Aufgabe 1 Zuckerarbeiten

a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl
b) 2 Zuckerarbeiten nach Vorgabe

Unter dieser Aufgabe hergestellte Produkte dürfen nicht für andere Aufgaben weiterverwendet werden. Davon müssen mindestens 30 Stück trempierbereit / verkaufsbereit hergestellt werden (brauner Nougat zwei Halbschalen verarbeiten).

- Im Rezeptbuch müssen 5 (fünf) der folgenden Rezepte enthalten sein: Fruchtgelée, Caramel Fondant (Fondant, Fondantpulver, dürfen nicht verwendet werden), Caramel Mou, Brauner Nougat, Honig Nougat, Nougat Montelimar, Nidelzeltli, Likör-Praline mit Kruste.

Aufgabe 2 Grundmassen

a) 2 Grundmassen nach Vorgabe für das Praline-Sortiment
b) 2 Grundmassen 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 verschiedene Massen und Techniken.
- Davon müssen mindestens 80 Stück je Sorte trempierbereit hergestellt und unter Aufgabe 3 a weiterverarbeitet werden.
- Die Überzähligen können weiterverarbeitbar zur Seite gestellt werden.
- Nüsse / Kerne dürfen geröstet sein.
- Couverturebödeli müssen während der Prüfung aufgestrichen werden.

Aufgabe 3 Praline und Dragierarbeiten

a) 4 verschiedene Interieurs à mindestens 30 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert.

Mit mindestens **zwei** verschiedenen Couverturen trempieren.

1 Sorte Formenpralinen à mindestens 30 Stück.

- 4 Sorten aus Aufgabe 2 welche durch die Experten ausgewählt wurden.
- Selbst hergestellte Füllungen für die Formenpralinen dürfen als Halbfabrikate vorbereitet sein.
- 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, caramelisieren 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) 3 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe oder Breite schminken, giessen und fertigstellen.

- Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein
- Couverturen zum Schminken und für sämtliche Dekorationen dürfen temperiert sein.

Zugabe von reinen Beta-Kristallen (z.B. Magic Temper) ist in dieser Aufgabe a + b nicht erlaubt.

Aufgabe 5 Schokoladenspezialität

a) 1 Füllung nach freier Wahl für b) von Grund auf herstellen
b) Produktion und fertig stellen, mindestens 30 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 Vorgabe; 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 Produkt enthalten sein

Qualität und Sicherheit

a) Qualitätssicherung
   - Persönliche Hygiene
   - Betriebliche Hygiene
   - Verarbeitungshygiene (GHP)

b) Arbeitssicherheit
   - sicherheitsbewusster Umgang mit Geräten und Maschinen

c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs und der Arbeitsplanung
   - Rezeptqualität
   - Arbeitsplanung

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 4 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 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 Stunden, schriftlich
- Position 4: Leitziel 1.3 / Betriebswirtschaft, 1 Stunde, schriftlich

Die Position 1 und Position 3 wird doppelt gewichtet.

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Mit der Einführung der neuen Lerndokumentation «learndoc.swiss» wurde ein Instrument geschaffen, das den Lernenden, den Berufsbildner, den Fachlehrpersonen und den Experten einen Mehrwert bietet.
Durch vorgegebene oder selbst gewählte Themen durch den Berufsbildner sollen die Lernenden Arbeitsabläufe, Techniken und vernetztes Denken als Reflexion einbringen und besser verstehen und wiedergeben können.
Die **EFZ**-Lernenden **mit Zusatzlehre** (1 Jahr) erarbeiten die Arbeitsaufträge in Ihrer Fachrichtung der praktischen Prüfung (mindestens drei (3) neue).

Prüfungsablauf

Der Kandidat muss spätestens Mitte April folgende Dokumente seiner Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgeben (dieser leitet die Dokumente dem Chefexperten zur Prüfungsvorbereitung weiter).

- das Rezept des selbst gewählten Produktes (aus der Fachrichtung «Confiserie») aus seinem praktischen Prüfungsprogramm, in doppelter Ausführung (inklusiv Halbfabrikate und Foto)
- das ausgefüllte Auswahlblatt EFZ für die mündliche Prüfung (inkl. der Angaben der ausgeführten Arbeitsaufträgen)
- drei (3) neue Arbeitsaufträge (Confiserie) aus der Lerndokumentation (digital, gemäss kantonaler Weisung)

Am Prüfungstag nimmt der Kandidat das Produkt vom abgegebenen Rezept mit.

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

Teil 1 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung.
- Die Experten befragen den/die Kandidat/in über das mitgebrachte Produkte (aus der Fachrichtung «Confiserie») bezüglich Qualitätsaspekte, Techniken, Sicherheitsvorkehrungen und Fehlermöglichkeiten.
- Ist kein Rezept abgegeben worden oder ist das Produkt am Prüfungstag nicht vorhanden, so sind die Experten frei, aus der Fotogalerie ein Produkt aus der Fachrichtung auszuwählen und abzufragen.

Teil 2 10 Minuten

- Die Experten wählen ein Produkt aus der Fotogalerie der Themen «Konditorei» (2-10)

Teil 3 10 Minuten

- Fragen der Prüfungsexperten zu einem vom Lernenden ausgeführten Arbeitsauftrag der Fachrichtung «Confiserie».
- Sind keine **oder weniger als drei** (3) erarbeiteten Arbeitsaufträge aus der Confiserie abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorhandenen SBC-Arbeitsaufträgen (der gewählten Produktegruppen) auszusuchen und diese als Ausgangslage für das Fachgespräch einzusetzen.

Wichtig: Die Unterlagen des Lernenden dürfen nicht bewertet werden. Einzig das daraus resultierende Fachgespräch mit dem vorgegebenen Bewertungsraster.

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 Produktegruppen 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 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.

Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Die Grundlage für den Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ist die Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006.

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.

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

Bivo Art. 19

Anhang

1. Formular Berufskenntnisse: 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)