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

Qualifikationsverfahren (QV) 2027
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
Berufskenntnisse mündlich

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

Wichtig:

- Das Auswahlblatt zeigt auf, welche Produkte im Rezeptbuch für die praktische Prüfung aufgeführt waren und welche Arbeitsaufträge in der Lerndokumentation (learndoc.swiss) erarbeitet wurden
- Das Auswahlblatt und das Rezept des selbst gewählten Produkts (aus der Fachrichtung «Bäckerei») muss spätestens **Mitte April** der Fachlehrperson in der Berufsfachschule abgegeben werden
- Die Fachlehrperson in der Berufsfachschule leitet diese Dokumente dem Chefexperten/in weiter
- Am Prüfungstag nimmt der/die Kandidat/in das Produkt vom abgegebenen Rezept mit

Prüfungsablauf

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

- das Rezept des selbst gewählten Produktes (aus der **Fachrichtung «Bäckerei»**) 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)
- 15 Arbeitsaufträge 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. Ausnahme: Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein Farbfoto mind. A5 mitgebracht werden.
- Die Experten befragen den/die Kandidat/in über das mitgebrachte Produkte (aus seiner Fachrichtung «Bäckerei») 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, aus einer anderen (weiteren, noch nicht abgefragten und von Vorteil der Fachrichtung entsprechend) vom Lernenden gewählten Produktegruppe (Auswahlblatt).
- Sind keine oder weniger als 15 erarbeiteten Arbeitsaufträge 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.

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

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EFZ für mündliche Prüfung

1. Notieren Sie die Namen der Produkte im Bereich «Bäckerei», welche im Rezeptbuch Ihrer praktischen Prüfung waren / nd.
2. Kreuzen Sie ein Produkt an ☑ und geben Sie der Fachlehrperson in der Berufsfachschule das dazugehörende Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.
3. Schreiben Sie ihre 15 ausgeführten Arbeitsaufträge in der dafür vorgesehenen Tabelle auf Seite drei (3) ein.

Beachten Sie auch die Wegleitung mit den detaillierten Informationen zum Qualifikationsbereich «Berufskenntnisse».

Bäckerei

Aufgabe 1	Brot aus Normalmehl (Normalbrot)	Kandidat/in
Produkt 1		☐
Produkt 2		☐
Produkt 3		☐
Produkt 4		☐
Produkt 5		☐

Aufgabe 2	Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (Spezialbrot)	Kandidat/in
Produkt 1		☐
Produkt 2		☐
Produkt 3		☐
Produkt 4		☐
Produkt 5		☐

Aufgabe 3	Zopf	Kandidat/in
Produkt 1		☐
Produkt 2		☐
Produkt 3		☐
Produkt 4		☐

Aufgabe 4	Kleinbrot	Kandidat/in
Produkt 1		☐
Produkt 2		☐
Produkt 3		☐
Produkt 4		☐
Produkt 5		☐

Aufgabe 5	Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie	Kandidat/in
Produkt 1		☐
Produkt 2		☐
Produkt 3		☐

Erledigte Arbeitsaufträge aus learndoc.swiss	Bereich oder Produktegruppe	Experten
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍
		❍

Name: _____ Vorname: _____

Kandidatennummer: _____ Wird vom Chefexperten ausgefüllt

Lehrbetrieb: _____

Abgabedatum: _____ Wird von der Fachlehrperson ausgefüllt