

vom 27.10.2010 (Stand am 1. August 2014)

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	
1 Berufsbild	2
2 Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans	3
A) Handlungskompetenzen	
1 Fachkompetenzen / Leitziele, Richtziele und Leistungsziele	6
2 Methodenkompetenzen	31
3 Sozial- und Selbstkompetenzen	32
B) Lektionentafel der Berufsfachschule	33
C) Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse	34
D) Qualifikationsverfahren	38
E) Genehmigung und Inkraftsetzung	40
Änderung des Bildungsplans	41
Anhang: Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung	43

1 Berufsbild

Die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin auf Stufe EBA / der Bäcker-Konditor-Confiseur auf Stufe EBA beherrschen namentlich folgende Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgenden Hal-
tungen aus:

- a. Sie verarbeiten und veredeln Rohstoffe und Halbfabrikate zu konsumfertigen, qualitativ hochstehenden Konditoreiprodukten und je nach Wahl auch zu Bäckerei- oder Confiserieprodukten.
- b. Sie führen die Arbeiten mit den vorgegebenen Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen wirtschaftlich aus.
- c. Sie gestalten Produkte nach Vorgaben, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren.
- d. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.
- e. Sie zeichnen sich durch Kundenorientierung sowie Sorgfalt aus und stellen damit eine hohe Qualität und Verlässlichkeit ihrer Arbeiten sicher.

2 Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans

In der Grundbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und zum Bäcker-Konditor-Confiseur EBA und für das Verständnis dieses Bildungsplans sind die folgenden vier Punkte wichtig:

- 1) Die Lernenden müssen am Ende ihrer Ausbildung über Kompetenzen verfügen, mit denen sie die beruflichen Anforderungen beherrschen können. Diese Anforderungen setzen sich je nach Arbeitsschritten, Aufträgen oder Arbeitsorten aus drei unterschiedlichen Teilen zusammen, welche entsprechende Kompetenzen brauchen:

- Es müssen fachliche Anforderungen bewältigt werden, wie etwa Rohstoffe und Halbfabrikate bearbeiten, Abläufe planen, Produkte gestalten oder Geräte einsetzen und Anlagen bedienen. Dazu benötigt es **Fachkompetenzen**. Die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und der Bäcker-Konditor-Confiseur EBA verfügen am Ende Ihrer beruflichen Grundbildung über Fachkompetenzen in den folgenden Bereichen. Diese fachlichen Bildungsziele werden als Leit- und Richtziele bezeichnet:

Leitziel **1.1** **Handwerk und Technologie**

- Richtziel 1.1.1 Rohstoffe / Halbfabrikate
Richtziel 1.1.2 Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen
Richtziel 1.1.3 Naturlehre
Richtziel 1.1.4 Produktegruppen
Richtziel 1.1.5 Persönliche Arbeitsprozesse

Leitziel **1.2** **Gestalten und Präsentieren**

- Richtziel 1.2.1 Hilfsmittel und Techniken
Richtziel 1.2.2 Gestalten und Präsentieren von Produkten

Leitziel **1.3** **Qualität und Sicherheit**

- Richtziel 1.3.1 Qualitätssicherung
Richtziel 1.3.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene
Richtziel 1.3.3 Hygienekonzept
Richtziel 1.3.4 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
Richtziel 1.3.5 Umweltschutz
Richtziel 1.3.6 Brandschutz
Richtziel 1.3.7 Werterhaltung

- Um eine gute persönliche Arbeits- und Lernorganisation, eine geordnete und geplante Arbeit und einen sinnvollen Einsatz der Arbeitsmittel sicherzustellen, benötigt es **Methodenkompetenzen**. Es sind dies bei der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und beim Bäcker-Konditor-Confiseur EBA (vgl. genauer Seite 31 in diesem Bildungsplan):

- Arbeitstechniken
- Informations- und Kommunikationsstrategien
- Lernstrategien

- Es müssen zwischenmenschliche Anforderungen bewältigt werden, wie etwa im Umgang mit den Vorgesetzten, mit Mitarbeitenden, mit Kunden oder mit Behörden. Dazu benötigt es **Sozial- und Selbstkompetenzen**. Sie ermöglichen der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und dem Bäcker-Konditor-Confiseur EBA, bei Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu handeln. Dabei

stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten. Es sind dies bei der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und beim Bäcker-Konditor-Confiseur EBA (vgl. genauer Seite 32 in diesem Bildungsplan):

- Eigenverantwortliches Handeln
- Lebenslanges Lernen
- Kommunikationsfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- Teamfähigkeit
- Umgangsformen
- Belastbarkeit

2) Die **Fachkompetenzen** werden auf drei Ebenen mit Leit-, Richt- und Leistungszielen konkretisiert.

- Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete und die Kompetenzbereiche der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und den Bäcker-Konditor-Confiseur EBA wichtig sind.
- Richtziele konkretisieren die Leitziele und beschreiben Einstellungen, Haltungen oder übergeordnete Verhaltenseigenschaften der Lernenden.
- Mit den Leistungszielen wiederum werden die Richtziele in konkretes Handeln übersetzt, das die Lernenden in den drei Lernorten zeigen sollen.

Leit- und Richtziele gelten für alle drei Lernorte, die Leistungsziele sind spezifisch für die Lernorte Berufsfachschule, Betrieb und überbetriebliche Kurse formuliert.

3) Mit den fachlichen Leistungszielen zusammen werden an den drei Lernorten die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert. Sie stellen zu dritt jeweils ein Kompetenzbündel dar. Die Berufsschule schafft Verständnis und Orientierung, die Lernorte Betrieb und die überbetrieblichen Kurse befähigen im Wesentlichen zum praktischen beruflichen Handeln.

4) Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen an den drei Lernorten dient dazu, das Anspruchsniveau dieser Ziele sichtbar zu machen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6), die ein unterschiedliches Leistungsniveau zum Ausdruck bringen. Im Einzelnen bedeuten sie:

K1 (Wissen)

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA kennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten.

K2 (Verstehen)

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.

K3 (Anwenden)

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein.

K4 (Analyse)

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr.

K5 (Synthese)

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten.

K6 (Bewertung)

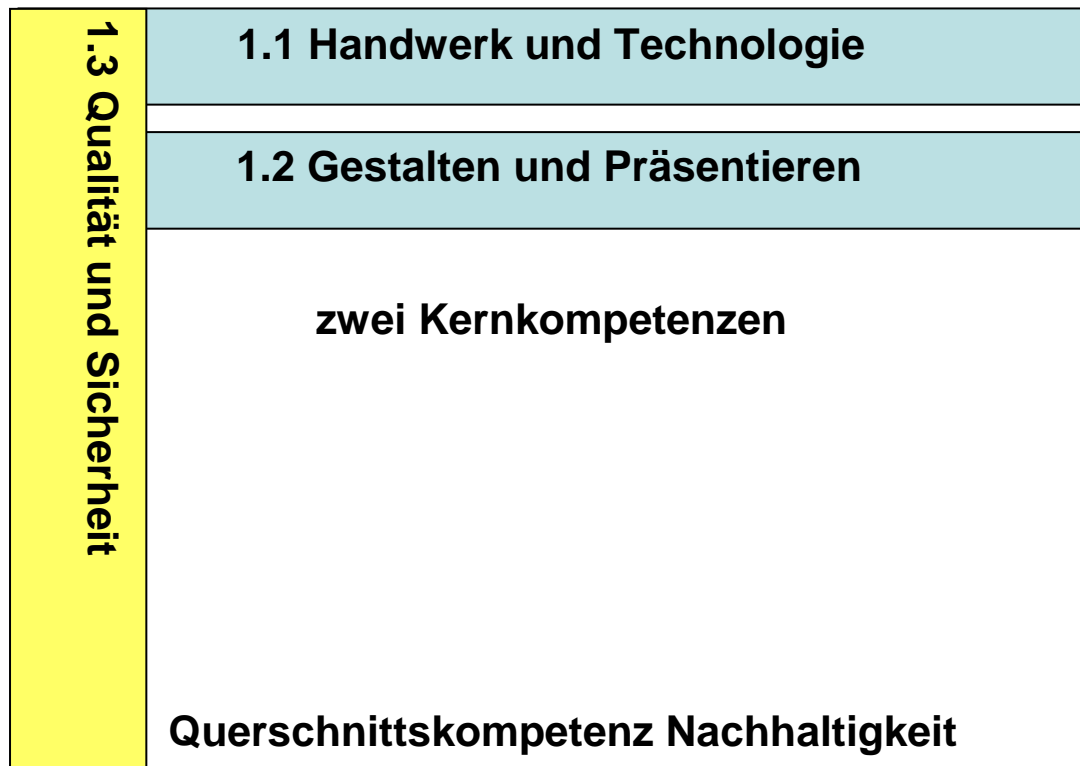
Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

Beispiel: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

A Handlungskompetenzen

1 Fachkompetenz

Die fachlichen Handlungskompetenzen lassen sich folgendermassen im Überblick darstellen:



Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

1.1 Leitziel – Handwerk und Technologie

Das Herstellen von Konditorei- wie auch von Bäckerei- oder Confiserieprodukten stellt die Kernkompetenz der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA dar.

Sie verarbeiten die geeigneten Rohstoffe und Halbfabrikate fachgerecht¹ zu qualitativ hochstehenden Produkten und nutzen ihre Kenntnisse der Naturlehre. Sie setzen die geeigneten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben ein und gestalten ihre Arbeitsprozesse effizient.

1.1.1 Richtziel – Rohstoffe / Halbfabrikate

BKC EBA sind sich bewusst, dass Rohstoffe und Halbfabrikate in der fachgerechten Menge und Qualität im Herstellungsprozess eingesetzt und korrekt gelagert werden müssen. Sie verstehen die Arten, die Qualität wie auch den Einsatz der verschiedenen Rohstoffe und Halbfabrikate und setzen diese fachgerecht ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns.</p> <p>BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. (K2)</p>	<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte Ich setze die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte BKC EBA setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC EBA nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte Ich setze Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC EBA setzen Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>

¹ Fachgerecht heisst: In der richtigen Menge, dem Verarbeitungsprozess, dem Produkt, den Kundenbedürfnissen und den gesetzlichen Anforderungen angepasst, energieeffizient und wirtschaftlich.

<p>1.1.1.3 Fettstoffe BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <p>Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.3 Fettstoffe Ich setze die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.3 Fettstoffe BKC EBA setzen die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte Ich setze die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte BKC EBA setzen die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.5 Wasser BKC EBA erklären die Anforderungen, Aggregatzustände und Verwendung von Wasser. (K2)</p>	<p>1.1.1.5 Wasser Ich setze Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.5 Wasser BKC EBA setzen Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.6 Speisesalz BKC EBA nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.6 Speisesalz Ich setze Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.6 Speisesalz BKC EBA setzen Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>

<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. (K2)</p>	<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe Ich setze Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA setzen Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffen fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. (K2)</p>	<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel Ich setze die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel BKC EBA setzen die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche.</p> <p>Sie erklären die Methoden des Temperierens und Verarbeitens von Couverturen. (K2)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen Ich setze die Kakaobohnenerzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA temperieren und verarbeiten Couverture fachgerecht. (K3)</p>

<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen BKC EBA beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten, der Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen und deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. (K2)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen Ich setze die Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen BKC EBA verarbeiten und setzen die Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben. Sie erklären deren sensorischen Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (K2)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben Ich setze die Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC EBA setzen die Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC EBA erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen. (K2)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate Ich setze die Halbfabrikate fachgerecht ein oder stelle sie selber her. (K3)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC EBA stellen ausgewählte Halbfabrikate her und setzen sie fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.13 Gelier- / Verdickungsmittel BKC EBA erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. (K2)</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel Ich setze die Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel BKC EBA setzen ausgewählte Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>

<p>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA kennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)</p>	<p>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte Ich setze die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)</p>	<p>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA setzen die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)</p>
<p>1.1.1.15 Backmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)</p>	<p>1.1.1.15 Backmittel Ich setze die Backmittel fachgerecht ein. (K2)</p>	<p>1.1.1.15 Backmittel BKC EBA setzen die Backmittel fachgerecht ein. (K2)</p>
<p>1.1.1.16 Optimale Lagerung BKC EBA beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. (K2)</p>	<p>1.1.1.16 Waren- und Lager- eingang Ich kontrolliere den Eingang von Waren, Rohstoffen, Halbfabrikaten und melde mangelhafte Lieferungen. Diese lagere ich gemäss Vorgaben und dokumentiere gemäss den betrieblichen Weisungen. (K3)</p>	
<p>1.1.1.17 Waren- und Lagerbewirtschaftung BKC EBA nennen die Grundsätze und Prinzipien der optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung. Sie nennen die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen. (K1)</p>	<p>1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung Ich bewirtschafte die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stelle damit deren Qualität sicher. (K3)</p>	<p>1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung BKC EBA bewirtschaften die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stellen damit deren Qualität sicher. (K3)</p>
<p>1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen BKC EBA sind fähig, berufsbezogene und einfache Berechnungen korrekt in den folgenden Bereichen durchzuführen. - Temperaturberechnungen - Mengen- und Zeitberechnungen - Rezepturberechnungen (K3)</p>	<p>1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen Ich setze die folgenden Berechnungen in meinem Arbeitsbereich genau um: - Temperaturberechnungen - Mengen- und Zeitberechnungen - Rezepturberechnungen (K3)</p>	<p>1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen BKC EBA sind fähig, an praktischen Beispielen die folgenden Berechnungen korrekt durchzuführen: - Temperaturberechnungen - Mengen- und Zeitberechnungen - Rezepturberechnungen (K3)</p>

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

1.1.2 Richtziel – Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen, und Anlagen. Sie verstehen deren Aufbau, Bedienung wie auch den fachgerechten Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Waage - Aufschnittmaschine - Reibmaschine - Walze - Rahmautomat und –bläser - Spritzpistole - Apfelschälmaschine <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Knetmaschine - Mixer - Rührwerk - Teigteil- und Wirkmaschine - Ausrollmaschine - Schneidetisch - Gipfelroller - Dressiermaschine - Trempierapparat - Glacemaschine - Pastomat - Belaugungsmaschine <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gärschrank - Kühlschrank - Tiefkühler <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backofen - Friteuse 	<p>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Waage - Mühle - Aufschnittmaschine - Eismaschine - Reibmaschine - Walze - Rahmautomat und –bläser - Spritzpistole - Apfelschälmaschine <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Knetmaschine - Mixer - Rührwerk - Teigteil- und Wirkmaschine - Ausrollmaschine - Schneidetisch - Gipfelroller - Dressiermaschine - Trempierapparat - Glacemaschine - Pastomat - Belaugungsmaschine <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gärschrank - Kühlschrank - Tiefkühler <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backofen - Friteuse 	<p>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3) (Liste im Anhang)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gasherd - Mikrowellen - Steamer <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Berlinerfüllmaschine - Airbrush - Geliemaschine <p><i>Lagerung / Verpackung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpackungsmaschine - Vakuumierungsmaschine - Auszeichnungsmaschine <p><i>Reinigung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Abwaschmaschine - Blechputzmaschine - Reinigungsmaschinen - Desinfektionsgeräte - Luftkompressor (K2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Gasherd - Mikrowellen - Steamer <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Berlinerfüllmaschine - Airbrush - Geliemaschine <p><i>Lagerung / Verpackung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpackungsmaschine - Vakuumierungsmaschine - Auszeichnungsmaschine <p><i>Reinigung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Abwaschmaschine - Blechputzmaschine - Reinigungsmaschinen - Desinfektionsgeräte - Luftkompressor (K3) 	
<p>1.1.2.2 Techniken BKC EBA kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellen - Abwägen - Mahlen - Reiben - Einlegen / Einweichen <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturkontrolle - Kneten - Mischen - Mixen - Rühren - Teig- und Triebführung - Rollen - Ausrollen - Ausstechen - Tourieren - Aufwirken - Formen - Flechten - An- und Überstreichen - Modellieren 	<p>1.1.2.2 Techniken Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellen - Abwägen - Mahlen - Reiben - Einlegen / Einweichen <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturkontrolle - Kneten - Mischen - Mixen - Rühren - Teig- und Triebführung - Rollen - Ausrollen - Ausstechen - Tourieren - Aufwirken - Formen - Flechten - An- und Überstreichen - Modellieren 	<p>1.1.2.2 Techniken BKC EBA wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitstellen - Abwägen - Mahlen - Reiben - Einlegen / Einweichen <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturkontrolle - Kneten - Mischen - Mixen - Rühren - Teig- und Triebführung - Rollen - Ausrollen - Ausstechen - Tourieren - Aufwirken - Formen - Flechten - An- und Überstreichen - Modellieren

<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Frittieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Frittieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Ich setze die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Sie setzen die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein (K3)</p>
--	--	---

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit

1.1.3 Richtziel – Naturlehre

BKC EBA sind sich bewusst, dass eine Vielzahl an Vorgängen und Prozessen bei ihrer Arbeit durch chemische, physikalische und biologische Gesetzmässigkeiten und Prinzipien beeinflusst werden. Sie nutzen diese für die Produktion und Veredelung ihrer Erzeugnisse.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.3.1 Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none">- Produktion von Gasen- Schmelzen von Zucker- Verfärbung von Krusten- Veränderung der Nährstoffe (Protein, Lipide, Kohlenhydrate)- Oxidation- Verkleisterung- Verseifen- Koagulation <p>(K1)</p>	<p>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge Ich wende die chemischen, physikalischen und biologischen Gesetze und Vorgänge bei meiner Arbeit bewusst an.</p> <p>Damit trage ich aktiv dazu bei, dass die Herstellung von Produkten gemäss den betrieblichen Zielen erreicht wird. (K3)</p>	<p>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA wenden die chemischen, physikalischen und biologischen Gesetze und Vorgänge bei ihrer Arbeit bewusst an.</p> <p>Damit tragen sie aktiv dazu bei, dass die Herstellung und Kreation von Produkten gemäss den üK-Zielen erreicht wird. (K3)</p>
<p>1.1.3.2 Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lockerung durch Luft oder Gase- Lockerung durch Wasserdampf- Ausdehnung von Luft, Sauerstoff und Kohlendioxid beim Backen- Aggregatzustände und ihre Wirkungen- Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung- Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten- Kristallisation- Wärmeübertragung- Gemischtrennungen- Die Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess (K1)		

<p>1.1.3.3 Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none">- Enzymatische Abbauvorgänge- Milch- und Essigsäuregärung- Alkoholische Gärung- Hefevermehrung- Vermehrung von Mikroorganismen (K1)		
---	--	--

Methodenkompetenzen

- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit

1.1.4 Richtziel - Produktgruppen

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert von qualitativ hochstehenden Produkten für die Kunden. Sie stellen diese mit den geeigneten Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben fachgerecht her.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.4.1 Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Normal- und Spezialbrot²- Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebäckes³- Snacks und Traiteur- Blätterteiggebäck- Torten, Cakes, Törtchen- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Patisserie, Stückli und Konfekt (K2)	<p>1.1.4.1 Produkte Ich stelle Produkte aus fünf der folgenden zehn Produktgruppen⁴ fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none">- Normal- und Spezialbrot⁵- Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebäckes⁶- Tourierte Teige- Snacks und Traiteur- Biscuit und Massen- Patisserie- Stückli und Konfekt- Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Couverturarbeiten (K3)	<p>1.1.4.1 Produkte BKC EBA stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none">- Normal- und Spezialbrot⁷- Kleingebäck und Feingebäck⁸- Snacks und Traiteur- Blätterteiggebäck- Torten, Cakes, Törtchen- Rahm-, Creme- und Glacedesserts- Patisserie, Stückli und Konfekt (K3)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit

² Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

³ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

⁴ Aus diesen sind zu Beginn der Ausbildung fünf Gruppen zu bestimmen und im Ausbildungsplan festzuhalten

⁵ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

⁶ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

⁷ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

⁸ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

1.1.5 Richtziel – Persönliche Arbeitsprozesse		
<p>BKC EBA sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten betriebsgerecht organisieren. Sie arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.5.1 Zeitmanagement BKC EBA erklären die Ziele und Vorteile des Zeitmanagements und beschreiben die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes. (K2)</p>	<p>1.1.5.1 Zeitmanagement Ich plane meine Arbeiten vorgängig und gliedere nach Prioritäten. Dabei beachte ich die zeitlichen und organisatorischen Vorgaben. (K3)</p>	<p>1.1.5.1 Zeitmanagement BKC EBA planen und organisieren ihre Arbeiten nach zeitlichen Vorgaben. (K3)</p>
<p>1.1.5.2 Arbeitsplatzgestaltung BKC EBA stellen mit geeigneten Hilfsmitteln sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und wieder aufgeräumt ist.</p> <p>Dabei halten sie die Schritte der Arbeitsorganisation an ihrem Arbeitsplatz ein. (K3)</p>	<p>1.1.5.2 Arbeitsplatzgestaltung Ich stelle sicher, dass mein Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und auch wieder aufgeräumt ist. (K3)</p>	<p>1.1.5.2 Arbeitsplatzgestaltung BKC EBA stellen mit geeigneten Hilfsmitteln sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und wieder aufgeräumt ist.</p> <p>Dabei halten sie die Schritte der Arbeitsorganisation an ihrem Arbeitsplatz ein. (K3)</p>
<p>1.1.5.3 Lerndokumentation BKC EBA sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. (K2)</p>	<p>1.1.5.3 Lerndokumentation Ich führe die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese bespreche ich regelmässig mit dem Verantwortlichen. (K3)</p>	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen
- 3.7 Belastbarkeit

1.2 Leitziel Gestalten und Präsentieren

Freude am Beruf und an einzigartigen Produkten stellt eine wichtige Grundlage der BKC EBA dar.

BKC EBA gestalten Produkte nach Vorgaben, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren. Diese stellen sie wirtschaftlich her.

1.2.1 Richtziel – Hilfsmittel und Techniken

BKC EBA sind sich der Bedeutung von Hilfsmitteln und Techniken für die Gestaltung von Produkten bewusst. Sie setzen diese fachgerecht nach Vorgaben ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.2.1.1 Hilfsmittel BKC EBA erstellen fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien nach klaren Vorgaben.</p> <p>Dabei setzen sie geeignete Techniken wie etwa Skizzieren, Zeichnen, Schneiden und Kopieren genau ein. (K3)</p>	<p>1.2.1.1 Hilfsmittel Ich setze fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien ein. (K3)</p>	
<p>1.2.1.2 Techniken BKC EBA setzen die folgenden Techniken in der Gestaltung von Produkten fachgerecht ein:</p> <ul style="list-style-type: none">- Modellieren- Malen- Zeichnen- Cornettechniken / Schreiben- Emailieren <p>(K3)</p>	<p>1.2.1.2 Techniken Ich setze die folgenden Techniken bei der Gestaltung von Produkten fachgerecht ein:</p> <ul style="list-style-type: none">- Modellieren- Cornettechniken / Schreiben <p>(K3)</p>	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.2.2 Richtziel – Gestalten und Präsentieren von Produkten		
BKC EBA sind sich bewusst, dass ihre Produkte so gestaltet und präsentiert werden müssen, dass beim Kunden ein Kaufimpuls ausgelöst wird. Sie setzen ihre Sensorik und die vorgegebenen Techniken wirtschaftlich ein und stellen für den Kunden einzigartige Produkte her.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.2.2.1 Sensorik BKC EBA nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr. (K4)	1.2.2.1 Sensorik Ich entwickle meinen Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn an unterschiedlichen Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten. (K5)	1.2.2.1 Sensorik BKC EBA nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr. (K4)
1.2.2.2 Plastisches Gestalten BKC EBA erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3)	1.2.2.2 Plastisches Gestalten Auf der Grundlage eines Auftrages und der entsprechenden Vorlage erstelle ich einzigartige Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3)	1.2.2.2 Plastisches Gestalten BKC EBA erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3)
1.2.2.3 Produktepräsentation BKC EBA zeigen anhand von Beispielen die Grundsätze der kunden- und verkaufsfördernden Präsentation von Produkten auf. (K2)	1.2.2.3 Bereitstellung Ich stelle Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte für die weitere Verwendung im Betrieb oder für den Verkauf gemäss Vorgaben bereit. (K3)	1.2.2.3 Produktepräsentation BKC EBA präsentieren ihre Produkte kunden- und verkaufsfördernd. (K5)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.3 Leitziel – Qualität und Sicherheit

Persönliche und allgemeine Massnahmen zur Qualitätssicherung, zur Hygiene, zur Sicherheit sowie zum Gesundheits-, Umwelt- und Brandschutz sind für BKC EBA von grundlegender Bedeutung, um Mitarbeitende, Betrieb, Kunden wie auch Produkte vor negativen Auswirkungen zu schützen.

BKC EBA verhalten sich bei ihrer Arbeit vorbildlich in Bezug auf die Qualität, Sicherheit, die Gesundheit sowie den Umwelt- und Brandschutz. Sie setzen die gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Regelungen pflichtbewusst und eigenständig um.

1.3.1 Richtziel - Qualitätssicherung

BKC EBA sind sich bewusst, dass die Qualitätssicherung der unternehmerische Prozess ist, der sicherstellen soll, dass ein hergestelltes Produkt ein festgelegtes Qualitätsniveau erreicht.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.1.1 Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)	1.3.1.1 Qualitätssicherung Ich stelle in den Herstellungsprozessen jederzeit die Qualität bei den mir übertragenen Aufgaben sicher. (K5)	1.3.1.1 Qualitätssicherung BKC EBA beurteilen anhand von hergestellten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)
1.3.1.2 Qualitätsmängel BKC EBA erkennen anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).	1.3.1.2 Qualitätsmängel Ich zeige die Ursachen und die notwendigen Korrekturen bei Mängeln auf. (K2)	1.3.1.2 Qualitätsmängel BKC EBA erkennen allfällige Ursachen von Fehlern. Sie leiten die fachgerechten Massnahmen ab. (K5)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit

1.3.2 Richtziel - Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene. Sie analysieren wesentliche Handlungsfelder im Betrieb und setzen die vorgeschriebenen Massnahmen zur Hygiene um.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen BKC EBA beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (K2)	1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen Ich bin in der Lage, die Arbeiten gemäss den gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst auszuführen. (K3)	1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen BKC EBA halten die gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst ein. (K3)
1.3.2.2 Massnahmen BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	1.3.2.2 Massnahmen Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.3.2.2 Massnahmen BKC EBA wenden die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit

1.3.3 Richtziel - Hygienekonzept

BKC EBA sind sich der Bedeutung und der Ziele der Rahmenbedingungen aus einem betrieblichen Selbstkontrollkonzept und der guten Herstellungspraxis bewusst. Sie arbeiten aktiv an einem betrieblichen Hygienekonzept mit und leisten ihren Beitrag in der täglichen Arbeit.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.3.1 HACCP BKC EBA erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP). (K2)	1.3.3.1 HACCP Ich setze die Grundsätze von HACCP und der „guten Herstellungspraxis“ (GHP) gemäss Vorgaben um. Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreife ich bei meiner Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit sicherzustellen.(K3)	1.3.3.1 HACCP BKC EBA setzen die Grundsätze von HACCP und der „guten Herstellungspraxis“ (GHP) bei ihren Arbeiten im üK selbständig um. Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreifen sie bei ihrer Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit sicherzustellen. (K3)
1.3.3.2 Kontrollblätter BKC EBA sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	1.3.3.2 Kontrollblätter Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	
1.3.3.3 Kontrolltätigkeit BKC EBA zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)	1.3.3.3 Kontrolltätigkeit Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erklären und sie konsequent umzusetzen. (K3)	1.3.3.3 Kontrolltätigkeit BKC EBA sind fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erklären und sie konsequent umzusetzen. (K3)
1.3.3.4 Mangelnde Hygiene BKC EBA erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)	1.3.3.4 Mangelnde Hygiene Ich bin fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu erkennen und allenfalls Sofortmassnahmen einzuleiten. (K5)	1.3.3.4 Mangelnde Hygiene BKC EBA sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit

1.3.4 Richtziel - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

BKC EBA sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen selbständig um.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.4.1 Vorschriften BKC EBA erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss gesetzlichen Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)	1.3.4.1 Vorschriften Ich bin fähig, Ursachen zur Gefährdung meiner Gesundheit zu erkennen und mögliche Folgen abzuwenden. Dabei beachte ich die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)	
1.3.4.2 Vorbeugung BKC EBA beschreiben die Massnahmen zur Vorbeugung von Verletzungen und Berufskrankheiten im Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten, beim Heben von Lasten und gegen das Ausrutschen. (K2)	1.3.4.2 Vorbeugung Ich beachte konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten. Ich setze diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten frage ich beim Vorgesetzten nach. (K3)	1.3.4.2 Vorbeugung BKC EBA beachten konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten. Sie setzen diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim Vorgesetzten nach. (K3)
1.3.4.3 Massnahmen BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien. (K2)	1.3.4.3 Massnahmen Ich bin fähig, durch geeignete Massnahmen meine Gesundheit und die meiner Mitarbeitenden gemäss den betrieblichen Richtlinien zu schützen. (K3)	1.3.4.3 Massnahmen BKC EBA sind fähig, durch geeignete Massnahmen ihre Gesundheit und jene ihrer Mitarbeitenden gemäss den gesetzlichen Richtlinien zu schützen. (K3)
1.3.4.4 Erste Hilfe BKC EBA sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. (K2)	1.3.4.4 Erste Hilfe Ich zeige auf, wie ich mich bei Verletzungen und Unfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation zu verhalten habe. (K2)	1.3.4.4 Erste Hilfe BKC EBA zeigen auf, wie sie sich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten haben. (K2)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

1.3.5 Richtziel - Umweltschutz BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert des Umweltschutzes. Sie sind fähig, wesentliche Handlungsfelder im Betrieb zu beurteilen und geeignete Massnahmen des Umweltschutzes umzusetzen und Ressourcen zu sparen.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.5.1 Umweltschutz BKC EBA zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	1.3.5.1 Umweltschutz Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	1.3.5.1 Umweltschutz BKC EBA setzen die Grundsätze des Umweltschutzes bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)
1.3.5.2 Umweltprobleme BKC EBA sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)	1.3.5.2 Umweltprobleme Ich beurteile regelmässig die Situation im Hinblick auf den Umweltschutz in meinen Arbeitsprozessen. Ich leite die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsfeld korrekt um. (K6)	
1.3.5.3 Ressourceneinsatz BKC EBA zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	1.3.5.3 Ressourceneinsatz Ich setze sämtliche Ressourcen in meinem Arbeitsbereich fachgerecht wie auch möglichst schonend und sparsam ein. (K3)	1.3.5.3 Ressourceneinsatz BKC EBA wenden die Grundsätze für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen bei ihrer Arbeit in den üK gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

1.3.6 Richtziel - Brandschutz BKC EBA verstehen die Grundsätze und Regelungen zum Brandschutz und erkennen deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für ihren Betrieb.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.6.1 Regelungen BKC EBA erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. (K2)	1.3.6.1 Regelungen Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zum Brandschutz aufzuzeigen und deren Wirkungen zu erklären. (K3)	
1.3.6.2 Schutzmassnahmen BKC EBA beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. (K2)	1.3.6.2 Schutzmassnahmen Ich zeige die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden in meinem Betrieb auf und beschreibe Massnahmen zu deren Verhinderung. (K2)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

1.3.7 Richtziel - Werterhaltung		
BKC EBA erkennen den Zweck und die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle damit verbundenen Arbeiten pflichtbewusst und umweltschonend.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	1.3.7.1 Gebrauchsanweisungen Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	1.3.7.1 Gebrauchsanweisungen BKC EBA sind in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)
	1.3.7.2 Unterhaltsarbeiten Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)	1.3.7.2 Unterhaltsarbeiten BKC EBA führen kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den üK-Vorgaben durch. (K3)
1.3.7.3 Pflege BKC EBA erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs-, und Desinfektionsmitteln. (K2)	1.3.7.3 Pflege Ich setze die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung fachgerecht ein. Dabei setze ich die Reinigungsgeräte schonend, sicher und zweckmässig ein. (K3)	1.3.7.3 Pflege BKC EBA sind fähig, Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen und deren Wirkungen zu erklären. Dabei setzen sie die Reinigungsgeräte schonend, sicher und zweckmässig ein. (K3)
	1.3.7.4 Pannenbehebung Ich bin in der Lage, bei technischen Pannen die betrieblich vorgeschriebenen Massnahmen zu ergreifen. (K3)	

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

2 Methodenkompetenzen

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den BKC EBA dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

2.1 Arbeitstechniken

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen die BKC EBA geeignete Methoden und Hilfsmittel ein. Diese ermöglichen es ihnen, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit und die Hygiene zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert sowie effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie im Betrieb wird in Zukunft immer wichtiger. Die BKC EBA sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu unterstützen. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Kunden und des Betriebes.

2.3 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren die BKC EBA ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den BKC EBA, die Beziehungen zu anderen Personen zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

In ihrem Arbeitsbereich und bei ihren Aufgaben sind die BKC EBA mitverantwortlich für die Arbeitsergebnisse und die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten, zu verbessern, in ihrem Verantwortungsbereich Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

3.2 Lebenslanges Lernen

In der globalisierten Wirtschaft mit wechselnden Kundenbedürfnissen ist der Wandel ausgeprägt. Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen sind eine Notwendigkeit. Die BKC EBA sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit kreativem Denken mit und stärken damit ihre Arbeitsmarktfähigkeit und ihre Persönlichkeit.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation ist bei allen Aktivitäten im Betrieb von Bedeutung. Die BKC zeichnen sich aus durch Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie selbstbewusst an.

3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag des Betriebes, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen begegnen, kommt es gelegentlich zu Konfliktsituationen. Die BKC EBA sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.5 Teamfähigkeit

Die zielorientierte und effiziente Arbeit im Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Einzelne im Team produktiv zusammenarbeitet. Die BKC EBA sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten, sie beherrschen die Regeln, wie Teams gut zusammenarbeiten und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.

3.6 Umgangsformen

Die BKC EBA pflegen bei ihrer Tätigkeit unterschiedliche Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson haben. Die BKC EBA können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

3.7 Belastbarkeit

Die verschiedenen Anforderungen im Betrieb sind vielfach mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Die BKC EBA können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick oder holen sich geeignete Unterstützung. Bei besonderen Anlässen sind sie bereit, einen überdurchschnittlichen Arbeitseinsatz zu leisten.

B Lektionentafel der Berufsfachschule

Unterrichtsbereiche / Leitziele	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit	140	140	280
Gestalten und Präsentieren	60	60	120
Total Berufskennntnisse	200	200	400
Allgemeinbildender Unterricht	120	120	240
Turnen und Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

1. Zweck

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in der beruflichen Praxis und die schulische Bildung. Der Besuch der Kurse ist für alle Lernenden obligatorisch.

2. Träger

Träger der Kurse sind die Kantonalverbände des Schweizerischer-Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC⁹.

3. Organe

Die Organe der Kurse sind:

- a. die Aufsichtscommission
- b. die Kurscommissionen (mit Kantonsvertretung)
- c. ...¹⁰

4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte

4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurs 1) 3 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Semester (Kurs 2) 3 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Semester (Kurs 3) 1 Tag zu 8 Stunden¹¹

4.2 Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

Kurs 1 1. Lehrjahr (3 Tage)

Einführungsthema	Richt- und Leistungsziele
Hygiene und Arbeitssicherheit	1.3.2 Richtziel Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.3.3 Richtziel Hygienekonzept 1.3.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.3.5 Richtziel Umweltschutz 1.3.7 Richtziel Werterhaltung

Bei diesem Kursteil in Kurs 1 steht eine Einführung in die Hygiene und Arbeitssicherheit im Zentrum. Diese Ziele werden in den folgenden Kursen laufend vertieft.

⁹ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁰ Aufgehoben durch die Änderung vom 14. Juli 2014

¹¹ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
Hefeteig / Kleingebäck (Herstellungsprozess) <ul style="list-style-type: none"> - Rezept lesen und schreiben - Abwägen und bereitstellen - Mischen / kneten - Gären / kühlen - Aufarbeiten - Backvorbereitung - Backen - Fertigstellen 	1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen 1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge 1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze 1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung
Tourierte Teige <ul style="list-style-type: none"> - Blätterteig (deutsch, französisch, holländisch) - Tourierte Hefeteige 	1.3.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.3.2 Richtziel Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene
Geriebene Teige <ul style="list-style-type: none"> - Kuchenteig - Pastetenteig 	1.3.3 Richtziel Hygienekonzept 1.3.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.3.5 Richtziel Umweltschutz 1.3.7 Richtziel Werterhaltung
Füllungen und Cremes (süss und salzig) <ul style="list-style-type: none"> - Mandelmasse - Nussmasse - Marmelade - Gekochte Creme - Füllungen für Snack (Kuchen / Wähen / Apéro) 	
Blätterteiggebäcke <ul style="list-style-type: none"> - Pastetli - Prussiens - Kleine gefüllte Blätterteiggebäcke - Grosse gefüllte Blätterteiggebäcke 	
Fingerfood (Snacks und Traiteur), warm und kalt <ul style="list-style-type: none"> - Snacks - Kuchen / Wähen - Pizza - Apérogebäck 	
Tourierte Hefengebäcke (Klein- und Feingebäcke)	

Beim zweiten Kursteil in Kurs 1 werden die angegebenen Produkte hergestellt. Beim Hefeteig wird zunächst in den gesamten Herstellungsprozess eingeführt, anschliessend werden die weiteren Produkte hergestellt.

Kurs 2 3. Semester (3 Tage)

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
<p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buttermasse - Biscuitmasse (warm, kalt, leicht, schwer) - Makronenmasse - Abgeröstete Massen - Schneemasse - Meringuage italien und espagnol <p>Butterteige</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mailänderteig - Mürbteig - Zuckerteig <p>Crems und Füllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creme Bavaroise - Ganache - Fruchtcreme <p>Torten, Cakes und Törtchen</p> <p>Patisserie und Stückli</p> <p>Konfekt und Petit Four</p> <p>Honiggebäck</p> <p>Couverture (Verarbeitung)</p> <p>Rahm-, Creme- und Glacedesserts</p>	<p>1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate</p> <p>1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen</p> <p>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge</p> <p>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze</p> <p>1.1.6.1 Zeitmanagement</p> <p>1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung</p> <p>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</p> <p>1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung</p> <p>1.3.2.3 Produktepräsentation</p> <p>1.3.1 Richtziel Qualitätssicherung</p> <p>1.3.2 Richtziel Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene</p> <p>1.3.3 Richtziel Hygienekonzept</p> <p>1.3.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</p> <p>1.3.5 Richtziel Umweltschutz</p> <p>1.3.7 Richtziel Werterhaltung</p>
<p>Torten, Cakes und Törtchen</p> <p>Patisserie und Stückli</p> <p>Konfekt und Petit Four</p> <p>Honiggebäck</p> <p>Couverture (Verarbeitung)</p>	<p>1.2.2.1 Sensorik</p> <p>1.2.2.3 Produktepräsentation</p>

Beim ersten Kursteil in Kurs 2 werden die angegebenen Produkte hergestellt. Im zweiten Kursteil werden die Ziele der Gestaltung an einem oder mehreren Produkten geschult, welche in der linken Spalte aufgeführt sind.

Umfang und Anforderung der Arbeiten richten sich nach den Leistungszielen für die überbetrieblichen Kurse.

Die Grösse der Kursklasse richtet sich nach den methodisch-didaktischen und organisatorischen Rahmenbedingungen.

Kurs 3 3. Semester (1 Tag) ¹²

Themen	Richt- und Leistungsziele
Im üK 3 geht es darum, die neusten Erkenntnisse, Innovationen und Technologien in der Produkteherstellung, der Arbeitsorganisation, der Qualitätssicherung und für das Zeitmanagement zu erlernen.	1.1.2.2 Techniken 1.1.4.1 Produkte 1.1.5.1 Zeitmanagement 1.1.5.2 Arbeitsplatzgestaltung 1.3.1.1 Qualitätssicherung 1.3.2.2 Massnahmen (Hygiene)

Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

¹² Eingelegt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

D Qualifikationsverfahren

1 Organisation

- Das Qualifikationsverfahren wird in einem Lehrbetrieb, in einem andern geeigneten Betrieb oder in einer Berufsfachschule durchgeführt. Der lernenden Person werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt.
- Mit der Prüfungsanmeldung müssen die fünf Produktgruppen gemäss dem Leistungsziel 1.1.4.1 Produkte (S. 18) angegeben werden.¹³
- Mit dem Prüfungsaufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien die lernende Person mitzubringen hat.
- Vorgängig wird eine Wegleitung zur Prüfung abgegeben.¹⁴
- Das vollständige Rezeptbuch aus der Lerndokumentation muss bei Prüfungsbeginn den Experten vorgelegt werden. Bei fehlendem oder unvollständigem Rezeptbuch stellen die Experten Ersatzrezepte zur Verfügung. Damit fallen die Aufgaben nach freier Wahl weg und werden zu Aufgaben nach Vorgaben.¹⁵

2 Qualifikationsbereiche

2.1 Praktische Arbeit

Dieser Qualifikationsbereich wird grundsätzlich im Lehrbetrieb durchgeführt. Es wird während 6 Stunden im Rahmen einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) die Erreichung der Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen überprüft.¹⁶

Der Qualifikationsbereich umfasst:

- Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie mit den fünf Produktgruppen
- Position 2: Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit¹⁷

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.¹⁸

Die Position 2 wird einfach gewichtet.¹⁹

2.2 Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 1 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 1.3 / Qualität und Sicherheit, 3/4 Stunde, schriftlich, 1/2 Stunde mündlich
- Position 2: Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren, 3/4 Stunden, schriftlich

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.

3 Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts. Als Semesterzeugnisnote in den Berufskennnissen gilt das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus den Noten der Unterrichtsbereiche eines Semesters.²⁰

¹³ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁴ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁵ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁶ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁷ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁸ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

¹⁹ Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

²⁰ Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

4 Allgemeinbildung

Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFJ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

5 Bewertung

Die Bestehensnorm, die Notenberechnung und -gewichtung richtet sich nach der Verordnung über die berufliche Grundbildung.

E Genehmigung und Inkraftsetzung

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2011 in Kraft.

Bern, 27.10.2010

SBKV

Kaspar Sutter
Präsident

Beat Kläy
Geschäftsführer

SKCV

Stefan Romang
Präsident

Urs Wellauer
Geschäftsführer

Dieser Berufsbildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Art. 10, Absatz 1, der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin auf der Stufe EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA auf der Stufe EBA vom 27.10.2010 genehmigt.

Bern, 27.10.2010

BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE

Die Direktorin: Dr. Ursula Renold

Änderung des Bildungsplans

Der Bildungsplan vom 27. Oktober 2010 wird wie folgt geändert:

Teil	Seite	Betreff
Leistungsziel 1.1.4.1 Produkte	S. 18	Neuer Bezeichnung zweier Produktengruppen
Teil C	S. 34	2. Träger: - Namensanpassung der Trägerschaft
	S. 34	3.c wurde aufgehoben
	S. 34	4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte: 4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern: - Ergänzung um einen Kurs von 1 Tag
	S. 37	4.2: Die überbetrieblichen Kurse umfassen: - Ergänzung um den Beschrieb des neuen Kurses 3
Teil D	S. 38	1. Organisation Präzisierungen und Ergänzungen zur Organisation
		2.1 Praktische Arbeit - Präzisierung des Durchführungsorts - Ergänzung um Position 2 und um die Gewichtung der Positionen
		3. Erfahrungsnote - Zur Klärung der Berechnung wurde ein zusätzlicher Satz eingefügt
Anhang		Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung: Namensanpassung der Trägerschaft und BBT zu SBFI

Die Änderung des Bildungsplans tritt mit der Genehmigung durch das SBFI am 1. August 2014 in Kraft und gilt für alle Lernenden ab Ausbildungsbeginn 2014.

Bern, 10. Juli 2014

Schweizerischer-Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC

Kaspar Sutter
Präsident

Beat Kläy
Direktor

Diese Änderungen im Bildungsplan werden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) nach Art. 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin auf der Stufe EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur auf der Stufe EBA vom 27.10.2010 genehmigt.

Bern, 14. Juli 2014

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Anhang zum Bildungsplan

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung²¹

Unterlage	Datum	Bezugsquelle
Verordnung über die berufliche Grundbildung „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA“	27.10.2010	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI (http://www.sbf.admin.ch/) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (http://www.bundespublikationen.admin.ch/)
Bildungsplan „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA“	27.10.2010 (Stand am 1. August 2014).	SBC <u>Seilerstr. 9, Postfach</u> <u>3001 Bern</u> <u>Telefon 031 388 14 14</u> <u>Info@swissbaker.ch</u> <u>www.swissbaker.ch</u>
Standard-Lehrplan für den Betrieb		SBC
Lerndokumentation		SBC
Wegleitung zur Lerndokumentation		SBC
Mindesteinrichtung Lehrbetrieb		SBC
Qualitätsempfehlungen für Ausbildungsbetriebe		SBC
Bildungsbericht		SDBB CSFO Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung / Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung Haus der Kantone Speichergasse 6 Postfach 583 3000 Bern 7

²¹ Änderung vom 14. Juli 2014

Unterlage	Datum	Bezugsquelle
Standard-Lehrplan für die überbetrieblichen Kurse		SBC
Organisationsreglement für überbetriebliche Kurse		SBC
Einrichtung üK Zentren		SBC
Standard-Lehrplan für den berufskundlichen Unterricht		SBC
Wegleitung zum Qualifikationsverfahren		SBC
Notenformular		SDBB CSFO