



Bildungsplan

zur Verordnung des SBFI vom [Erlassdatum der BiVo neu] über die berufliche Grundbildung für

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA / Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

vom [Erstell - bzw. Unterschriftsdatum]

Berufsnummer 21108

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Berufspädagogische Grundlagen	5
2.1	Einführung in die Handlungskompetenzorientierung	5
2.2	Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz	7
2.3	Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	8
2.4	Zusammenarbeit der Lernorte	9
3	Qualifikationsprofil	10
3.1	Berufsbild.....	10
3.2	Übersicht der Handlungskompetenzen	12
3.3	Anforderungsniveau des Berufes	13
4	Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	14
4.1	Handlungskompetenzbereich a: Planen und Vorbereiten der Produktion	14
4.2	Handlungskompetenzbereich b: Herstellen von Halbfabrikaten.....	21
4.3	Handlungskompetenzbereich c: Verarbeiten von Halbfabrikaten zu Produkten	26
4.4	Handlungskompetenzbereich d: Abschliessen der Produktionsprozesse.....	36
5	Erstellung	41
6	Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	42
7	Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes (Stand am xx.xx.20xx [Inkraftsetzungsdatum])	44
Glossar	53

Abkürzungsverzeichnis

BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
BKC	Bäckerei-Konditorei-Confiserie
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
ÜK	überbetrieblicher Kurs

1 Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin und Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er **die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.**

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin und Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EBA)

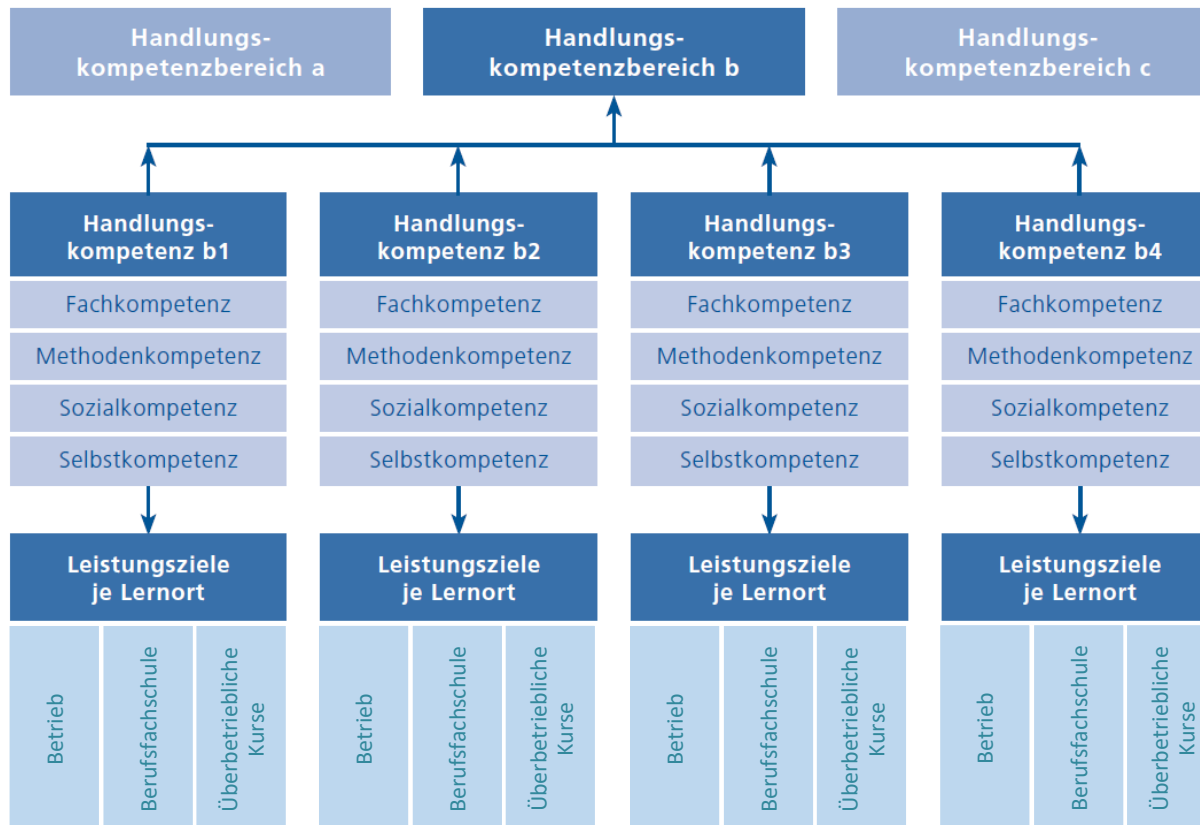
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA / Bäcker-Konditor-Confiseur EBA. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA / Bäcker-Konditor-Confiseur EBA umfasst vier **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

z. B. Handlungskompetenzbereich a: Planen und Vorbereiten der Produktion

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich **a Planen und Vorbereiten der Produktion** fünf Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenzen. Damit Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K1	Wissen	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K2	Verstehen	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K3	Anwenden	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K4	Analyse	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA analysieren eine komplexe Situation, d. h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.
K5	Synthese	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K6	Beurteilen	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

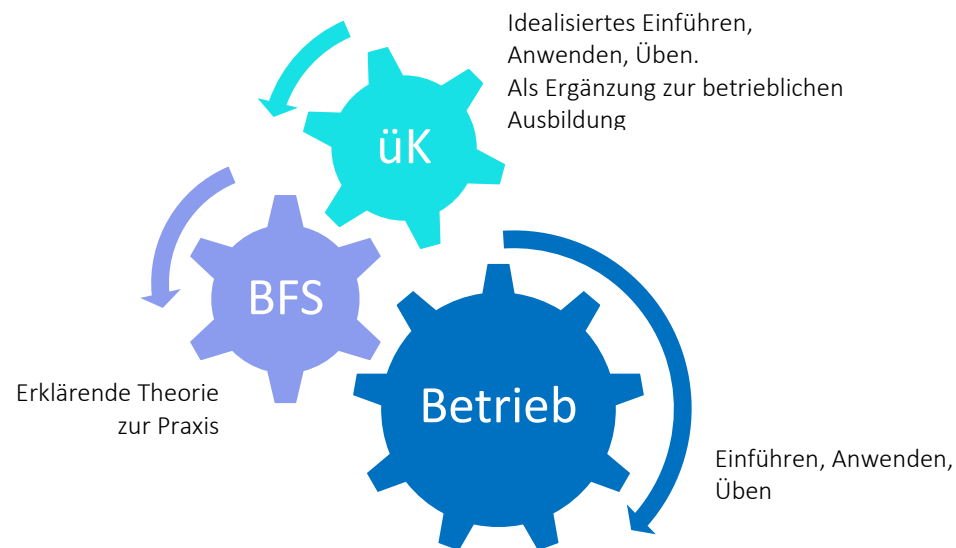
Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



3 Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA oder ein Bäcker-Konditor-Confiseur EBA verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugnis erläuterung.

3.1 Berufsbild

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA unterstützen die Herstellung und Veredelung von Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukten sowie von Snacks für den Take-Away Bereich. Sie sind in der Regel auf wenige, ausgewählte Arbeitsbereiche spezialisiert und verantworten einzelne Teilprozesse. Sie zeichnen sich durch handwerkliches Geschick sowie eine zuverlässige und effiziente Arbeitsweise aus.

Arbeitsgebiet

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA sind in kleinen, mittleren bis grösseren Betrieben tätig. Sie erhalten ihre Aufträge von vorgesetzten Personen oder anderen Teammitgliedern, mit denen sie eng zusammenarbeiten. Ausserdem stehen sie in Kontakt mit dem Verkaufspersonal und den Lieferanten.

Die Betriebe weisen insgesamt eine sehr breite Angebotspalette auf. Je nach Sortiment stellen sie eine Kombination unterschiedlicher Produkte her, wie Brot, Klein- und Feingebäcke, verschiedene Konditoreiprodukte oder Confiserie-Spezialitäten. Immer häufiger sind auch Snacks und Traiteurprodukte Bestandteil des Sortiments. Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA werden typischerweise für die Herstellung von wenigen, betriebspezifischen Halbfabrikaten und Produkten eingesetzt.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA bereiten den Produktionsprozess vor, indem sie ihren Auftrag klären, Zutaten bereitstellen und den Arbeitsplatz einrichten. Sie stellen Halbfabrikate her, wie zum Beispiel Teige, Massen oder Füllungen. Diese verarbeiten sie zu ausgewählten, betriebspezifischen Produkten wie Brot, Gebäck, Torten, Pralinen oder Snacks. Bei der Verarbeitung setzen sie für die automatisierten Prozesse Maschinen ein. Gleichzeitig spielt die Handarbeit bei ihren Aufgaben eine wichtige Rolle. Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA arbeiten präzise und dekorieren die fertigen Produkte. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und setzen Hygienemassnahmen konsequent um. Maschinen und Werkzeuge pflegen und reinigen sie gewissenhaft, um deren Funktionstüchtigkeit und Lebensdauer zu gewährleisten.

Berufsausübung

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA arbeiten unter Anleitung oder selbständig. Sie arbeiten oft in den Morgenstunden und zum Teil auch an Wochenenden, um jederzeit frische Produkte zur Verfügung zu stellen. Sie zeichnen sich durch ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein aus und legen Wert auf Kundenorientierung. Sie sind sich gewohnt, Routinearbeiten auszuführen und eng mit der verantwortlichen Person zusammenzuarbeiten.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA sind praktisch begabte Fachleute, die sowohl in kleinen Handwerksbetrieben als auch in grösseren Produktionsstätten flexibel eingesetzt werden können.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA bieten mit ihrer Arbeit unverzichtbare Produkte des Grundbedarfs aber auch kulinarische Spezialitäten für Genussmomente. Ihr handwerkliches Können weckt Emotionen und trägt zur kulinarischen sowie kulturellen Vielfalt bei. Indem sie lokale und saisonale Rohstoffe und Zutaten verwenden, unterstützen sie die nachhaltige Produktion und die regionale Wirtschaft. Durch die Wiederverwertung von Über- und Fehlproduktionen leisten sie einen wesentlichen Beitrag zur Reduktion von Food Waste.

In Fragen der Abfallvermeidung, Abfalltrennung, des Recyclings sowie der umweltgerechten Entsorgung sind Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA auf dem neuesten Stand. Sie sind sicher in der Anwendung der gesetzlichen Normen und Vorschriften des Umweltschutzes, der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2 Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →							
a	Planen und Vorbereiten der Produktion	a1: Räume sowie Maschinen und Geräte der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reinigen	a2: Back- oder weitere Produktionsaufträge entgegennehmen und einfache Mengen berechnen	a3: Arbeitsplatz in der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einrichten und sichern	a4: Zutaten für die Herstellung von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten bereitstellen	a5: Lager der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einräumen und Verfügbarkeit prüfen			
b	Herstellen von Halbfabrikaten	b1: betrieblich definierte Teige herstellen	b2: betrieblich definierte Massen herstellen	b3: betrieblich definierte Cremes, Mousses, Füllungen oder Confiserie-Halbfabrikate herstellen					
c	Verarbeiten von Halbfabrikaten zu Produkten	c1: Brote und Kleinbrote nach Vorgabe herstellen	c2: Pralines, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten nach Vorgabe herstellen	c3: Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcke nach Vorgabe herstellen	c4: Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen nach Vorgabe herstellen	c5: Torten, Patisserie und Desserts nach Vorgabe einsetzen und fertigstellen	c6: Snacks und Traiteurprodukte zubereiten	c7: Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukte unter Anleitung dekorieren	c8: Halbfabrikate und Produkte nach Vorgabe backen
d	Abschliessen der Produktionsprozesse	d1: Qualität von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten überprüfen und nach Absprache korrigieren	d2: Produktionsprozesse der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reflektieren und rapportieren	d3: Über- und Fehlproduktionen unter Anleitung wiederverwerten	d4: einfache Störungen an Maschinen und Geräten der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie beheben oder weiterleiten	d5: Produkte für die Lagerung oder Auslieferung verpacken			

Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen a, b und d sowie die Handlungskompetenzen c7 und c8 sind für alle Lernenden verbindlich.

Aus den Handlungskompetenzen c1 bis c6 sind drei Handlungskompetenzen verbindlich.

3.3 Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 9. April 2025 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4 Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

4.1 Handlungskompetenzbereich a: Planen und Vorbereiten der Produktion

Handlungskompetenz a1: Räume sowie Maschinen und Geräte der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reinigen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA führen Reinigungsarbeiten unter Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorgaben durch, um eine saubere Arbeitsumgebung und den Konsumentenschutz sicherzustellen.

Sie wenden gemäss dem Reinigungsplan die vorgesehenen Reinigungsmittel und -methoden an. Dabei achten sie auf eine genaue Dosierung entsprechend den Vorgaben und reinigen die Produktions- und Lagerräume sowie Maschinen oder Gerätschaften gemäss der festgelegten Reihenfolge. Sie halten sich dabei durchgehend und konsequent an die relevanten Hygiene- und Sicherheitsvorgaben. Nach Abschluss der Reinigung dokumentieren sie die Arbeit gemäss den betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben und sorgen für eine vorschriftsgemässe Lagerung der Reinigungsmittel. Über alle Schritte hinweg handeln sie konzentriert, verantwortungsvoll und achten auf die eigene Sicherheit.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a1.1	Sie wählen entsprechend dem Reinigungsplan die benötigten Reinigungsmittel und -methoden. (K3)	<p>Sie beschreiben die grundlegenden Lebensbedingungen, Eigenschaften, Auswirkungen und Verbreitungsmöglichkeiten der verschiedenen Gruppen von Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze und Viren). (K2)</p> <p>Sie erläutern die Auswirkungen verschiedener Temperaturbereiche auf Mikroorganismen. (K2)</p> <p>Sie erläutern Beispiele für Mikroorganismen, die Produkte veredeln oder verderben (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze). (K2)</p> <p>Sie erklären die Folgen mangelnder Hygiene anhand von Beispielen. (K2)</p>	

a1.2	Sie dosieren die Reinigungsmittel und Chemikalien gemäss Vorgaben. (K3)	Sie erläutern die Auswirkungen von Reinigungsmitteln auf die Umwelt anhand typischer Situationen (z. B. als Folge von nicht-fachgerechter Handhabung oder Entsorgung von Reinigungsmittel und Chemikalien). (K2)	
a1.3	Sie reinigen Räume, Maschinen und Gerätschaften in der festgelegten Reihenfolge. Dabei berücksichtigen sie die relevanten Sicherheitsvorgaben und Hygienevorschriften. (K3)	Sie nennen Kriterien für die Reinigung und Desinfektion. (K1) Sie erklären den Unterschied zwischen Reinigung und Desinfektion. (K2)	Sie reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte. Dabei berücksichtigen sie die relevanten Sicherheitsvorgaben und Hygienevorschriften. (K3)
a1.4	Sie dokumentieren und rapportieren die Reinigung gemäss den betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben. (K3)	Sie beschreiben die gesetzlichen Hygienemassnahmen. (K2) Sie erklären die Bedeutung der Selbstkontrolle und wie diese konkret umgesetzt werden kann. (z. B. Reinigungspläne, Check-/Kontrolllisten und Reinigungsanleitungen). (K2)	
a1.5	Sie lagern die verwendeten Reinigungsmittel gemäss betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben. (K3)	Sie erläutern die korrekte Lagerung von Reinigungsmitteln nach gesetzlichen Vorgaben. (K2)	

Handlungskompetenz a2: Back- oder weitere Produktionsaufträge entgegennehmen und einfache Mengen berechnen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA nehmen Aufträge entgegen – häufig in Form von Bestellungen – und berechnen die benötigten Mengen korrekt.

Sie überprüfen den Auftrag/die Bestellung gemäss den betrieblichen Vorgaben. Sie klären offene Fragen oder Unklarheiten mit den beteiligten Personen, bevor sie die Bestellung/den Auftrag gemäss den betrieblichen Vorgaben bestätigen. Schliesslich besprechen sie die Bestellung mit der verantwortlichen Person und definieren mit ihr das weitere Vorgehen. Sie passen die Rezeptur genau gemäss dem Auftrag/der Bestellung an und lassen diese überprüfen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a2.1	Sie nehmen einfache Aufträge/Bestellungen entgegen und prüfen diese auf Vollständigkeit. (K3)		
a2.2	Sie klären offene Fragen mit beteiligten Personen (z. B. Kunden, Verkaufspersonal). Dabei stellen sie gezielte Rückfragen und bestätigen den Auftrag/die Bestellung entsprechend den betrieblichen Vorgaben. (K3)	Sie ordnen die Produkte der Bäckerei, Konditorei und Confiserie den entsprechenden Produktgruppen zu. (K2)	
a2.3	Sie leiten den Auftrag/die Bestellung korrekt an die verantwortliche Person weiter und definieren mit dieser das weitere Vorgehen. (K3)		
a2.4	Sie berechnen einfache Mengen gemäss Auftrag/Bestellung und lassen diese überprüfen. (K3)	Sie berechnen Rezeptmengen und Verluste (z. B. Backverluste oder Fertigungsverluste) und wenden dabei grundlegende Rechenkenntnisse an (Massen umwandeln, Brüche, Faktoren, Prozente, Proportionen). (K3)	

Handlungskompetenz a3: Arbeitsplatz in der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einrichten und sichern

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA richten ihren Arbeitsplatz unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben sowie der Hygiene- und Sicherheitsvorgaben ein und treffen die nötigen Schutzmassnahmen.

Sie prüfen alle Vorgaben gemäss Rezeptur und berücksichtigen die jeweiligen Anforderungen, damit die Produktion dem Produkt entsprechend eingeleitet werden kann. Für die Bereitstellung der Betriebsmittel halten sie die betrieblichen Vorgaben ein und führen Kontrollen von Maschinen und Gerätschaften durch, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie behalten den Überblick über den Produktprozess und sprechen sich bei Bedarf mit der verantwortlichen Person ab. Bevor die Arbeiten vorgenommen werden, überprüfen sie den Arbeitsplatz verantwortungsbewusst hinsichtlich der Sicherheitsvorkehrungen. Bei der Umsetzung von Hygienevorschriften arbeiten sie konsequent und genau. Im Prozess kommunizieren und agieren sie frühzeitig und angemessen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a3.1	Sie prüfen die Vorgaben gemäss Rezeptur. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen an das Produkt (z. B. Allergene, Labels, Lebensmittelgesetz). (K3)	Sie nennen die wichtigsten gesetzlichen Anforderungen an die Deklaration. (K1)	Sie richten ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorgaben korrekt ein. (K3) Sie wenden die Schutzausrüstungen gemäss den Branchenvorgaben an (z. B. Handschuhe, Brille, Berufskleider, Schuhe). (K3)
a3.2	Sie stellen die Betriebsmittel gemäss betrieblichen Vorgaben bereit (z. B. Maschinen, Werkzeuge, Gerätschaften). (K3)	Sie beschreiben Massnahmen, mit denen sich Verletzungsrisiken durch gefährliche und allergieauslösende Stoffe, Maschinen und Geräte verringern lassen. (K2) Sie beschreiben Massnahmen, mit denen sich Verletzungsrisiken beim Heben und Tragen von Lasten verringern und Rutschgefahren vermeiden lassen. (K2)	
a3.3	Sie führen Kontrollen der Maschinen und Gerätschaften durch (z. B. Thermometer, Fritteuse). (K3)	Sie erläutern die Funktion verschiedener Kontrollgerätschaften und dazugehörige Dokumentationen (z. B. Thermometer, Temperaturkontrolllisten). (K2)	

a3.4	<p>Sie überprüfen den Arbeitsplatz in Bezug auf Sicherheitsvorkehrungen (z. B. persönliche Schutzausrüstung, Schutzgitter, Fluchtwege). (K3)</p>	<p>Sie erläutern Massnahmen zur Verringerung von Staubbelastungen am Arbeitsplatz. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die persönlichen Schutzmassnahmen im Umgang mit Geräten, Maschinen und Anlagen. (K2)</p> <p>Sie nennen die Bedeutung der gültigen Gebots-, Warn- und Gefahrensymbole. (K1)</p> <p>Sie beschreiben die Unfallrisiken in einer Bäckerei, Konditorei oder Confiserie, insbesondere in Bezug auf Geräte, Maschinen, Arbeitsprozesse und Anlagen. (K2)</p> <p>Sie erklären Erste-Hilfe-Massnahmen (z. B. bei Schnittverletzungen, Verbrennungen, Stürzen, Bewusstlosigkeit, Stromschlägen) und zeigen das Vorgehen bei einem Notfall auf. (K2)</p> <p>Sie erläutern den korrekten Umgang mit den wichtigsten Löschmitteln und das Verhalten im Brandfall (z. B. Löschdecke, spezifische Feuerlöscher). (K2)</p>	
a3.5	<p>Sie setzen Hygienevorgaben bei der Herstellung von Produkten konsequent und vollständig um. (K3)</p>	<p>Sie beschreiben die Bedeutung von GVP (Gute-Verfahrens-Praxis) und HACCP (Hazards Analysis Critical Control Points). (K2)</p> <p>Sie erläutern anhand von eigenen Beispielen, wie GVP und HACCP im Betrieb umgesetzt werden. (K2)</p>	<p>Sie setzen Hygienevorgaben bei der Herstellung von Produkten konsequent und vollständig um. (K3)</p>
a3.6	<p>Sie bemerken veränderte Bedingungen im Herstellungsprozess und sprechen Anpassungen mit der verantwortlichen Person ab (z. B. zu kalter/warmer Ofen, Teig nicht bereit, ungeeignete Parameter/Einstellungen). (K3)</p>	<p>Sie beschreiben die Einsatz- und Einstellmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Anlagen. (K2)</p>	

Handlungskompetenz a4: Zutaten für die Herstellung von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten bereitstellen			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen die benötigten Zutaten entsprechend der Rezeptur bereit.</i>			
Sie lesen die vorgegebene Rezeptur sorgfältig und entnehmen daraus die erforderlichen Zutaten und deren exakte Mengen. Dabei temperieren sie die Zutaten entsprechend den Herstellungsbedingungen und überprüfen kontinuierlich deren Qualität. Bei Unregelmässigkeiten kommunizieren sie diese umgehend der verantwortlichen Person. Sie bemerken wechselnde Herstellungsanforderungen oder Rohstoffengpässe und besprechen diese mit der verantwortlichen Person. Sie arbeiten konzentriert und genau und gehen versiert mit digitalen Hilfsmitteln um.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a4.1	Sie entnehmen einem Rezept die benötigten Zutaten und Mengen (Mise en place). (K3)	Sie berechnen die Rezeptfaktoren, Rezeptausbeute und das Rezeptgewicht. (K3) Sie rechnen gebräuchliche Mass- und Volumeneinheiten um. (K3)	Sie stellen die benötigten Zutaten in der korrekten Menge bereit. (K3)
a4.2	Sie temperieren die Zutaten für die Herstellung nach Rezept angemessen (z. B. Butter bei Raumtemperatur). (K3)	Sie beschreiben den Einfluss von verschiedenen Temperaturen von Rohstoffen und Halbfabrikaten auf deren Verarbeitungseigenschaften und auf das Endprodukt. (K2)	Sie temperieren die Zutaten für die Herstellung nach Rezept angemessen (z. B. Butter bei Raumtemperatur). (K3)
a4.3	Sie überprüfen die Qualität verwendeter Rohstoffe. Bei Unregelmässigkeiten kommunizieren sie diese rechtzeitig der verantwortlichen Person. (K3)	Sie zeigen die Qualitätsanforderungen verschiedener Rohstoffe und Halbfabrikate auf. (K2)	
a4.4	Sie passen bei Rezeptänderungen Mengen und Abläufe situationsgerecht an und lassen diese kontrollieren. (K4)		

Handlungskompetenz a5: Lager in der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einräumen und Verfügbarkeit prüfen			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA bewirtschaften das Lager systematisch, um die Verfügbarkeit der benötigten Rohstoffe und Halbfabrikate sicherzustellen.</i>			
Sie ordnen Rohmaterialien den entsprechenden Lagerorten zu und stellen die Lagerhaltung, z.B. nach dem FIFO-Prinzip, sicher. Dabei passen sie die Lager- und Zwischenlagerung den spezifischen Eigenschaften der Rohmaterialien und Halbfabrikate an. Sie nehmen kontinuierlich den Bestellbedarf auf und leiten diesen an die verantwortliche Person weiter. Bei veränderten Lagerbedingungen erkennen sie kritische Situationen rechtzeitig und melden diese. Abfälle entsorgen sie fachgerecht.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a5.1	Sie ordnen Rohmaterialien den entsprechenden Lagerorten zu (z. B. Food, Non Food, Chemikalien, Temperaturbereiche). (K3)	Sie beschreiben eine ideale Lagerbewirtschaftung (z. B. Food, Non Food, Chemikalien, Temperaturbereiche). (K2)	
a5.2	Sie stellen die Lagerhaltung nach dem FIFO-Prinzip (First-in/First-out-Prinzip) sicher. (K3)	Sie beschreiben das FIFO-Prinzip (First-in/First-out-Prinzip) und erläutern die Umsetzung anhand von eigenen Beispielen. (K2)	
a5.3	Sie nehmen den Bestellbedarf auf und leiten diesen an die verantwortliche Person weiter. (K3)		
a5.4	Sie erkennen kritische Lagerbedingungen (z. B. Temperaturprobleme, Feuchtigkeit) und melden diese. (K3)	Sie beschreiben Lagerbedingungen von Rohstoffen und Halbfabrikaten. (K2)	
a5.5	Sie weisen die Lagerung/Zwischenlagerung den spezifischen Eigenschaften der Rohmaterialien und Halbfabrikate zu (z. B. Bio, Geruchsemissionen und Geruchsannahmen, leicht verderbliche Lebensmittel). (K3)	Sie beschreiben Auswirkungen von falscher Lagerung/Zwischenlagerung anhand von typischen Beispielen. (K2)	
a5.6	Sie führen Abfälle der Entsorgung oder dem Recycling zu. (K3)	Sie benennen branchenübliche Abfalltrennungskriterien und Möglichkeiten für das Recycling. (K1)	

4.2 Handlungskompetenzbereich b: Herstellen von Halbfabrikaten

Handlungskompetenz b1: betrieblich definierte Teige herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen betrieblich definierte Teige als Grundlage für verschiedene Produkte (z. B. Brot, Kleinbrot, Feingebäck, Stückli) her. Je nach Sortiment des Betriebs variiert die Anzahl unterschiedlicher Teige stark.

Sie wägen die Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab und erstellen bei Bedarf einen Vorteig. Sie geben die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei und mischen diese. Den Teig kneten sie in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit und überprüfen dessen Qualität. Während der Herstellung überwachen sie die Gärprozesse entsprechend der Vorgabe. Sie arbeiten genau, präzise und konzentriert, da Umwelteinflüsse wie Temperatur und wechselnde Rohstoffqualitäten das Ergebnis stark beeinflussen. Bei veränderten Bedingungen halten sie Rücksprache mit den verantwortlichen Personen und passen ihre Arbeitsweise entsprechend an.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b1.1	Sie wägen die Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. (K3)	<p>Sie erläutern die Eigenschaften und Auswirkungen von Rohstoffen (z. B. Hefe, Salz, Butter, Eier, Mehl, Wasser Backmittel) beim Abwägen. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Eigenschaften typischer Abwägesysteme. (K2)</p> <p>Sie zeigen auf, wie ein Sortiment auf mehr Vollwertprodukte (z. B. Vollkornprodukte) Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität ausgerichtet werden kann. (K3)</p> <p>Sie erläutern die Unterschiede zwischen Bio-Mehl und konventionellem Mehl in Bezug auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit. (K2)</p>	<p>Sie stellen eine kleine Auswahl an Vorteigen her. (K3)</p> <p>Sie stellen eine kleine Auswahl an Teigen her. (K3)</p> <p>Sie überprüfen die Qualität der hergestellten Teige (z. B. Temperatur, Konsistenz). (K3)</p>
b1.2	Sie erstellen bei Bedarf einen Vorteig (z. B. Brühstück, Kochstück, Poolish). (K3)	Sie erläutern die verschiedenen Arten von Vorteigen (z. B. Brühstück, Kochstück, Poolish). (K2)	
b1.3	Sie geben die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei und mischen diese fachgerecht. (K3)	Sie berechnen die Teigausbeute, die Rezeptausbeute und Teig-Temperaturen. (K3)	

		<p>Sie beschreiben anhand von Beispielen, wie sich die einzelnen Rohstoffe auf die verschiedenen Teige auswirken. (K2)</p> <p>Sie erläutern, weshalb die Reihenfolge bei der Rezeptbeigabe von Bedeutung ist. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die teigbildenden Prozesse und deren Auswirkungen auf die weitere Teigentwicklung (Quellknetung, Intensivknetung). (K2)</p>	
b1.4	Sie mischen oder kneten den Teig in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit (z. B. Konsistenz, Temperatur). (K3)	Sie erläutern mögliche Auswirkungen einer abweichenden Teig-Beschaffenheit oder Teig-Temperatur auf die Qualität des Produkts. (K2)	
b1.5	Sie tourieren Teige unter Berücksichtigung der Abstehtzeiten, so dass Temperatur, Schichtung und Konsistenz den Anforderungen entsprechen. (K3)	Sie beschreiben die Arten, Zusammensetzung und Herstellung von Hefe-, Butter-, tourierten und geriebenen Teigen (K2)	
b1.6	Sie überwachen den Abstehe- oder Gärprozess entsprechend der Vorgabe. (K3)	<p>Sie beschreiben den Einfluss von Zeit, Feuchtigkeit und Wärme auf die Qualität der Teige und Teiglinge während und nach dem Gärprozess. (K2)</p> <p>Sie erklären die Grundsätze beim Abbau von Stärke und Proteinen. (K2)</p> <p>Sie erklären die im eigenen Betrieb angewendeten Kühltechnologien (z. B. Gärunterbrechung, Verzögerung). (K2)</p> <p>Sie erläutern Massnahmen bei Störungen in Gärprozessen und in der Triebführung anhand eines Beispiels im eigenen Betrieb. (K2)</p>	
b1.7	Sie überprüfen die Qualität des Teigs (z. B. Konsistenz, Temperatur) und lagern den Teig (z. B. Teig zudecken, korrekt beschriften). (K4)	<p>Sie beschreiben die Eigenschaften von verschiedenen Triebführungsarten. (K2)</p> <p>Sie erläutern die sachgerechte Lagerung von Teigen je nach Triebführung. (K2)</p>	

Handlungskompetenz b2: betrieblich definierte Massen herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen verschiedene Massen für die Weiterverarbeitung zu Konditorei- und Confiserieprodukten her. Je nach Betrieb können dies unterschiedliche Massen sein, z. B. abgeröstete Massen, Buttermassen, Makronenmassen, Biscuitmassen und Schneemassen.

Sie wägen Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab und geben Zutaten in der vorgesehenen Konsistenz, Temperatur und Reihenfolge bei. Dabei wenden sie die dafür vorgesehene Technik an und schlagen Massen auf oder schaumig bis zur vorgesehenen Konsistenz, Volumen oder Temperatur. Sie melieren Beigaben vorsichtig ein oder mischen diese darunter und schlagen bei Bedarf die Masse zäh. Während des gesamten Prozesses kontrollieren sie die Konsistenz der Masse, bis sie für die Weiterverarbeitung bereit ist. Sie arbeiten sauber, präzise und exakt, da verschiedene Massenarten unterschiedliche Verarbeitungstechniken erfordern. Sie entwickeln ein Gespür für die verschiedenen Massenkonsistenzen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b2.1	Sie wägen Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. (K3)	Sie erläutern anhand von betrieblichen Beispielen die Eigenschaften von Rohstoffen für die Massenherstellung (z. B. Butter/Fettstoff, Zucker, Salz, Eier, Mehl, Wasser, Triebmittel, Milch, Rahm, Nüsse). (K2)	Sie stellen eine kleine Auswahl an Massen her. (K3)
b2.2	Sie geben Zutaten in der vorgesehenen Konsistenz, Temperatur und Reihenfolge bei. Dabei wenden sie die vorgegebene Technik an (z. B. einlegen, kochen, reiben, abrösten). (K3)	Sie beschreiben die Herstellungsmethoden und Eigenschaften von Massen (z. B. abgeröstete Massen, Buttermassen, Makronenmassen, Biscuitmassen, Schneemassen). (K2)	
b2.3	Sie schlagen Massen auf oder schaumig bis zur vorgegebenen Konsistenz, Volumen oder Temperatur. (K3)	Sie erläutern die physikalischen und chemischen Prozesse der Volumenzunahme. (K2) Sie erläutern die Auswirkungen sich verändernder Temperaturen auf Massen (z. B. Verkleistern von Stärke und Koagulation von Ei). (K4)	

b2.4	Sie melieren Beigaben vorsichtig ein oder mischen diese darunter (z. B. Eier, Mehl, Butter, Nüsse, Couverture). Bei Bedarf schlagen sie die Masse zäh (z. B. Cake mit Gupf). (K3)	Sie beschreiben die Auswirkungen vom Rührprozess auf eine Masse. (K2)	
b2.5	Sie kontrollieren die Konsistenz der Masse, bis sie für die Weiterverarbeitung bereit ist. (K3)	Sie ordnen mögliche Fehlerquellen von abweichender Konsistenz einer Ursache zu und beschreiben geeignete Korrekturmassnahmen. (K2)	

Handlungskompetenz b3: betrieblich definierte Cremen, Mousses, Füllungen oder Confiserie-Halbfabrikate herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen Cremen, Mousses, Füllungen oder Confiserie-Halbfabrikate für verschiedenste Produkte her. Je nach Betrieb können dies unterschiedliche Halbfabrikate sein.

Sie wägen Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. Sie fügen die Zutaten bei und verarbeiten diese weiter bis zur vorgesehenen Konsistenz, indem sie Techniken wie z.B. wärmen, aufschlagen, steif schlagen, kochen, abbinden oder mischen anwenden. Abschliessend lagern sie die Halbfabrikate sachgerecht und bereiten sie für die Weiterverarbeitung vor. Sie arbeiten exakt und gleichmässig, da die Qualität und Konsistenz dieser Halbfabrikate entscheidend für das Endprodukt sind. Sie berücksichtigen bei der Herstellung die betrieblichen Vorgaben bezüglich Zutaten, Techniken und Abläufen sowie für den Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b3.1	Sie wägen Rohstoffe korrekt ab und bereiten diese entsprechend den Anforderungen vor (z. B. auf geeignete Grösse kalibrieren, Eier hacken, Erdbeeren schneiden, reiben, rösten, kochen, einlegen, karamellisieren, temperieren). (K3)	Sie erläutern die Eigenschaften von Rohstoffen für die Herstellung von Cremen, Mousses oder Füllungen (z. B. Bindemittel, Butter/Fettstoff, Zucker, Eier, Wasser, Milch, Rahm, Nüsse) sowie von zusätzlichen Beigaben (z. B. Feuchthaltemittel, Farbstoffe, Aromen). (K2)	Sie stellen produktbezogene Cremen, Mousses, Füllungen oder Confiserie-Halbfabrikate her. (K3)
b3.2	Sie fügen Zutaten gemäss Rezept bei und verarbeiten diese mit der vorgegebenen Technik (z. B. wärmen, aufschlagen, steif schlagen, kochen, abbinden, mischen). (K3)	Sie erläutern den Einsatzbereich von Halbfabrikaten für Patisserie und Torten anhand von betrieblichen Beispielen (z. B. Ganache, Frucht, Joghurt, Quark, Mousse, Glace, Vanille, gekochte, Cremen). (K2)	

		Sie beschreiben die Herstellungsweise der wichtigsten Cremes, Mousses, und Füllungen inkl. benötigte Geräte). (K2)	
b3.3	Sie verarbeiten Füllungen oder Confiserie-Grundmassen weiter bis zum fertigen Halbfabrikat (z. B. mahlen, mixen, reiben). (K3)		
b3.4	Sie lagern die Halbfabrikate sachgerecht und bereiten sie für die Weiterverarbeitung vor (z. B. zudecken, anschreiben, kühlen, tiefkühlen). (K3)	<p>Sie beschreiben den Einfluss des AW-Werts (Activity of Water) und des pH-Werts auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Anforderungen an die Lagerung der einzelnen Halbfabrikate. (K2)</p>	

4.3 Handlungskompetenzbereich c: Verarbeiten von Halbfabrikaten zu Produkten

Handlungskompetenz c1: Brote und Kleinbrote nach Vorgabe herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen Brote und Kleinbrote her und bereiten die gebackenen Produkte für den Verkauf vor. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben der verantwortlichen Person.

Sie portionieren den Teig unter genauer Beachtung des Gewichts und arbeiten ihn mittels geeigneter Technik in die gewünschten Formen auf. Sie überwachen die Stückgare und bereiten die verarbeiteten Produkte anschliessend für den Backprozess vor, indem sie diese beispielsweise anstreichen, stupfen oder schneiden. Nach dem Backen richten sie das fertige Brot oder Kleinbrot für den Verkauf her. Sie arbeiten bei der Herstellung mit viel Feingefühl für den Teig, da dessen Aufarbeitung die Qualität und das Aussehen des Endprodukts beeinflusst.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c1.1	Sie portionieren den Teig unter Beachtung des Gewichts. (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte für das Abwägen und Portionieren der Teige (z. B. Waage, Teigteilmaschine). (K1)	Sie stellen eine kleine Auswahl verschiedener Brote und Kleinbrote her. (K3)
c1.2	Sie arbeiten den portionierten Teig mittels geeigneter Technik in die gewünschten Formen auf. (K3)	Sie erläutern die produktspezifischen Formen und Techniken zum Aufarbeiten von Teig (z. B. rund, lang, in Körbe auf mehligter Oberfläche). (K2)	Sie formen und flechten Brot oder Gebäck. (K3)
c1.3	Sie überwachen die Stückgare. (K3)	Sie beschreiben anhand eines betriebseigenen Produktes das Prinzip der Stückgare (z. B. Kühltechnologie, Triebführungen). (K2)	Sie überwachen die Stückgare. (K3)
c1.4	Sie bereiten die verarbeiteten Produkte für den Backprozess vor (z. B. anstreichen, stupfen, schneiden, abstehen lassen). (K3)	Sie beschreiben ausgewählte Schritte der Backvorbereitung und deren Auswirkungen auf das Gebäck (z. B. schneiden, anstreichen). (K2)	Sie schneiden Brote und Kleinbrote mit verschiedenen Techniken. (K3)
c1.5	Sie bereiten die gebackenen Produkte für den Verkauf vor. (K3)		

Handlungskompetenz c2: Pralinés, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten nach Vorgabe herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen Pralinés, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten her und bereiten diese für den Verkauf vor. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben der verantwortlichen Person.

Sie verfeinern Confiserie-Halbfabrikate oder stellen diese für die Weiterverarbeitung fertig. Sie bringen vorbereitete Confiserie-Halbfabrikate in die gewünschte Form. Sie lassen Interieurs abstehen, verschliessen diese präzise und temperieren Couverture mit der vorgegebenen Methode. Anschliessend trempieren sie die Produkte gleichmässig und giessen Hohlkörper aus. Abschliessend dekorieren sie die Confiserieprodukte, um die gewünschte Optik herzustellen. Sie arbeiten dabei mit höchster Genauigkeit, Regelmässigkeit und Sorgfalt, da die Präzision für die Qualität und das Aussehen der Produkte entscheidend ist.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c2.1	Sie verfeinern Confiserie-Halbfabrikate oder stellen diese für die Weiterverarbeitung fertig (z. B. abbinden von Pralinémassen). (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte, die für die Herstellung von Pralinés, Schokoladen- oder Zuckerspezialitäten eingesetzt werden. (K1)	Sie stellen eine kleine Auswahl an Pralinés, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten her. (K3)
c2.2	Sie bringen die vorbereiteten Confiserie-Halbfabrikate mit der vorgegebenen Technik in die gewünschte Form (z. B. ausstreichen, ausrollen, abfüllen, schneiden, ausstechen, dressieren). (K3)	Sie erläutern die Techniken für die Verarbeitung von Confiserie-Halbfabrikaten (z. B. schneiden ausstechen, dressieren, abfüllen). (K2)	
c2.3	Sie lassen Interieurs abstehen und verschliessen diese präzise und sorgfältig. (K3)		
c2.4	Sie temperieren die Couverture mit der vorgegebenen Methode. (K3)	Sie erläutern eine manuelle Methode zum Temperieren von Couverture. (K2) Sie benennen die häufigsten Fehler beim Temperierprozess. (K1)	Sie wenden eine Temperiermethode an. (K3)
c2.5	Sie trempieren Confiserieprodukte gleichmässig mit verschiedenen Couverturen. (K3)		
c2.6	Sie dekorieren Confiserieprodukte, um die gewünschte Optik herzustellen. (K3)		

c2.7	Sie bereiten Giessformen oder Hohlkörper mit der vorgegebenen Technik exakt vor (z. B. Polieren, Schminken, Sprühen). (K3)		
c2.8	Sie giessen die vorbereiteten Formen mit Couverture bis zur gewünschten Dicke oder Gewicht aus und verschliessen diese bei Bedarf. (K3)	Sie erläutern das Giessverfahren anhand eines betriebseigenen Produktes (z. B. Pralinéformen und Hohlkörper). (K2)	
c2.9	Sie formen oder modellieren einfache Dekorelemente (z. B. aus Marzipan) und veredeln sie mit der Airbrush-Technik. (K3)	Sie setzen die Modellier- und Airbrushtechnik anhand einfacher Beispiele um. (K3)	

Handlungskompetenz c3: Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcke nach Vorgabe herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen aus verschiedenen Teigen Klein-, Fein- und Blätterteiggebäck her und bereiten diese zum Verkauf vor. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben der verantwortlichen Person.

Sie portionieren den Teig gemäss Rezeptvorgaben und arbeiten ihn mittels geeigneter Technik auf. Sie füllen den Teig bei Bedarf und bringen das Produkt in die gewünschte Form. Sie kontrollieren den Abstehe- oder Gärprozess und bereiten die Produkte für den Backprozess vor. Nach dem Backen stellen sie die Produkte fertig, indem sie diese beispielsweise glasieren oder füllen. Anschliessend dekorieren sie die Produkte ansprechend. Sie arbeiten mit Genauigkeit und Sorgfalt, um eine gleichmässige Qualität und ein attraktives, verkaufsförderndes Aussehen sicherzustellen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c3.1	Sie portionieren den Teig gemäss Rezeptvorgaben und unter Beachtung des Gewichts. (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte, die für die Herstellung von Klein-, Fein- und Blätterteiggebäck eingesetzt werden (z. B. Waage, Teigteilwirkmaschine, Ausrollmaschine, Schneidwalze). (K1)	Sie stellen eine kleine Auswahl an Klein- und Feingebäck sowie Blätterteig-Produkten her. (K3)
c3.2	Sie arbeiten den portionierten Teig mittels geeigneter Technik auf (z. B. ausrollen, zuschneiden, ausstechen, formen). (K3)	Sie erläutern die produktspezifischen Formen, Techniken und Geräte/Maschinen zum Aufarbeiten und Verarbeiten vom Teig (z. B. rund, lang, vorrollen, aufrollen, ausstechen). (K2)	

		Sie beschreiben Einfluss, Dauer und Techniken der Stückgare und Abstehtzeit anhand eines betriebseigenen Produktes (z. B. Kühltechnologie, Triebführungen). (K2)	
c3.3	Sie füllen bei Bedarf den Teig mit der vorgesehenen Füllung (z. B. dressieren, aufstreichen). (K3)		
c3.4	Sie bringen das gefüllte Produkt in die gewünschte Form. (K3)		
c3.5	Sie kontrollieren den Absteht- und Gärprozess nach Vorgabe. (K3)	Sie nennen anhand von typischen Produkten spezifische Absteht- und Gärzeiten. (K1) Sie beschreiben den Einfluss der Temperatur und Feuchtigkeit auf das betriebseigene Produkt. (K2)	
c3.6	Sie bereiten falls nötig Produkte für den Backprozess vor (z. B. anstreichen, stupfen, schneiden). (K3)	Sie beschreiben ausgewählte Schritte der Backvorbereitung und deren Auswirkungen auf das Gebäck (z. B. anstreichen, stupfen, kühlen, schneiden). (K2)	
c3.7	Sie stellen das Produkt nach dem Backprozess mit der vorgesehenen Technik fertig (z. B. Glasieren, Überziehen, Stauben, Füllen). (K3)	Sie erläutern die Verarbeitung von Glasuren, Überzugsmassen, Staubmaterialien und Füllungen. (K2)	
c3.8	Sie dekorieren das Produkt bei Bedarf, um die gewünschte Optik und Präsentation sicherzustellen. (K3)	Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien produktspezifisch auf. (K2) Sie beschreiben zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. ungerade Anzahl Dekorelemente, Farbenvielfalt, Früchte anschneiden). (K2)	

Handlungskompetenz c4: Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen nach Vorgabe herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen aus verschiedenen Massen und Teigen Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen her und bereiten diese für den Verkauf vor. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben der verantwortlichen Person.

Sie bereiten die Massen und Teige vor, indem sie diese beispielsweise ausrollen, ausstechen, abfüllen oder dressieren. Sie füllen die Produkte vor oder nach dem Backen und kontrollieren den Absteh- oder Trocknungsprozess. Sie bereiten die Produkte für den Backprozess vor und stellen sie anschliessend durch Techniken wie Gelieren, Glasieren oder Überziehen fertig. Abschliessend schneiden und dekorieren sie die Produkte, um die gewünschte Optik und eine ansprechende Präsentation sicherzustellen. Sie achten auf eine präzise Arbeitsweise.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c4.1	Sie bereiten die Massen und Teige für den Backprozess vor (z. B. ausrollen, ausstechen, abfüllen, dressieren, aufstreichen). (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte, die für die Herstellung von Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen eingesetzt werden (z. B. Waage, Walze, Ausrollmaschine, Schneidewalze, Ausstecher, Tüllen, Formen). (K1)	Sie stellen eine kleine Auswahl an Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen her. (K3)
c4.2	Sie füllen mittels geeigneter Technik das Produkt vor oder nach dem Backen (z. B. bestreichen, dressieren, ausrollen). (K3)		
c4.3	Sie kontrollieren den Absteh- oder Trocknungsprozess nach Vorgabe. (K3)	Sie beschreiben die Auswirkung des Absteh- und Trocknungsprozesses bei Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen. (K2)	
c4.4	Sie bereiten bei Bedarf das Produkt für den Backprozess vor (z. B. anstreichen, stupfen, schneiden). (K3)	Sie beschreiben ausgewählte Schritte der Backvorbereitung und deren Auswirkungen auf das Gebäck (z.B. anstreichen, stupfen, schneiden). (K2)	

c4.5	Sie stellen das Produkt nach dem Backprozess mit der vorgesehenen Technik fertig (Gelieren, Glasieren, Überziehen, Tränken, Stauben). (K3)	Sie erläutern die Verarbeitung von Glasuren, Überzugsmassen, Staubmaterialien und Füllungen. (K2)	
c4.6	Sie schneiden und dekorieren das Produkt bei Bedarf, um die gewünschte Optik und Präsentation sicherzustellen. (K3)	Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien produktspezifisch auf. (K2) Sie erläutern zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. ungerade Anzahl Dekorelemente, Farbenvielfalt, Früchte anschneiden). (K2)	

Handlungskompetenz c5: Torten, Patisserie und Desserts nach Vorgabe einsetzen und fertigstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA setzen Torten, Patisserie sowie Desserts ein und bereiten diese für den Verkauf vor. Sie halten sich bei allen Arbeitsschritten an die Vorgaben der verantwortlichen Person.

Sie setzen die Produkte zusammen, indem sie diese fachgerecht füllen und verarbeiten. Sie halten sich an die vorgegebenen Methoden und Techniken, um die Produkte zu gelieren, glasieren, überziehen oder zu bestreuen. Abschliessend schneiden und dekorieren sie die Desserts, um die gewünschte Optik und eine ansprechende Präsentation sicherzustellen. Sie arbeiten dabei mit grosser Genauigkeit und Sorgfalt.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c5.1	Sie füllen die vorbereiteten Massen (z. B. Biscuitmasse, abgeröstete Masse) in die gewünschte Form ab, dressieren diese bei Bedarf und bereiten den Backprozess vor. (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte, die für die Herstellung von Torten, Patisserie und Desserts eingesetzt werden (z. B. Waage, Schneidewalze, Ausstecher, Tüllen, Formen/Ringe, Becher). (K1)	Sie setzen Torten, Patisserie und Desserts ein und stellen die Produkte fertig. (K3)
c5.2	Sie verarbeiten das Produkt mit der vorgegebenen Technik (z. B. Erhitzen einer Glasur, Zubereiten eines Gelees, Zubereiten eines Überzugs). (K3)		

c5.3	Sie setzen die entsprechende Füllung exakt und hygienisch einwandfrei in das Produkt ein (z. B. Füllen einer Torte). (K3)	Sie erläutern die produktspezifischen Füllungen und deren Handhabung anhand von betriebseigenen Produkten. (K2)	
c5.4	Sie wenden die Technik des Gelierens, Glasierens und Überziehens korrekt an (z. B. Gelee oder Zuckerguss auf ein Gebäck oder eine Torte auftragen). (K3)	Sie erläutern die Techniken des Gelierens, Glasierens und Überziehens anhand von betriebseigenen Produkten. (z. B. Fondant-Temperatur). (K2)	
c5.5	Sie schneiden und dekorieren das Produkt bei Bedarf, um die gewünschte Optik und Präsentation sicherzustellen (z. B. Torte in Stücke schneiden, gefrorenes Dessert dekorieren). (K3)	Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien produktspezifisch auf. (K2) Sie erläutern zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. ungerade Anzahl Dekorelemente, Farbvielfalt, Früchte anschneiden). (K2)	

Handlungskompetenz c6: Snacks und Traiteurprodukte zubereiten

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen verschiedene Snacks und Traiteurprodukte her und richten diese für das Servieren vor Ort oder für den Verkauf an.

Sie verarbeiten die benötigten Rohstoffe und bereiten mit verschiedenen Techniken Salate, Sandwiches, Wähen oder einfache Tagesgerichte zu. Sie veredeln die Produkte mit der entsprechenden Technik und richten sie ansprechend an. Dabei arbeiten sie mit Sorgfalt und halten die Hygienemassnahmen sowie die Kühlkette konsequent ein.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c6.1	Sie verarbeiten Rohstoffe für Snacks oder Traiteurprodukte (z. B. schneiden, waschen, rüsten). (K3)	Sie benennen Arbeitsgeräte und Techniken, die für die Herstellung von Snacks und Traiteurprodukten eingesetzt werden (z. B. Schneidmaschine, Raffel). (K1) Sie formulieren die Eigenschaften der wichtigsten Rohstoffe für Snacks und Traiteurprodukte sowie die Anforderungen an deren Lagerung. (K2)	Sie stellen eine kleine Auswahl an Snacks und Traiteurprodukten her. (K3)

		Sie beschreiben Methoden zur Verarbeitung von Rohstoffen sowie die relevanten Hygienemassnahmen. (K2)	
c6.2	Sie bereiten mehrere Snacks oder Traiteurprodukte mit verschiedenen Techniken zu (z. B. Salate, Sandwich, Fleisch- oder Käseplatten, Wähen). (K3)	Sie beschreiben Zubereitungsmethoden für Snacks und Traiteurprodukte (z. B. backen, kochen, mischen). (K2)	
c6.3	Sie veredeln Snacks oder Traiteurprodukte mit der entsprechenden Technik (z. B. Gelieren). (K3)	Sie erläutern verschiedene Möglichkeiten für die Haltbarmachung und Lagerung von Snacks und Traiteurprodukten. (K2) Sie beschreiben typische Halbfabrikate wie Traiteur-Gelee zur Haltbarmachung der Produkte. (K2)	
c6.4	Sie bereiten Snacks oder Traiteurprodukte für die vorgesehene Verwendung vor und richten diese an (z. B. wärmen, aufschneiden, dekorieren). (K3)	Sie beschreiben Möglichkeiten für Präsentations- und Dekorationstechniken von BKC-Produkten. (K2)	

Handlungskompetenz c7: Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukte unter Anleitung dekorieren			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA stellen einfache Fantasie- und Dekorartikel zur Veredelung von Produkten her. Dabei arbeiten sie unter Anleitung der verantwortlichen Person.</i>			
Mit der verantwortlichen Person besprechen sie zunächst die passende Vorlage. Anschliessend wählen sie die vorgesehenen Hilfsmittel aus und setzen mit verschiedenen Materialien Schriftzüge oder Dekorelemente um. Dabei wenden sie diverse Techniken wie Modellieren, Airbrushen oder Abflämmen an, um den gewünschten Fantasie- oder Dekoartikel zu gestalten. Sie arbeiten mit viel Kreativität und gestalterischem Geschick. Durch dieses Handwerk schaffen sie einen sichtbaren Mehrwert und heben sich von der industriellen Produktion ab.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c7.1	Sie erhalten eine Vorlage und besprechen mit der verantwortlichen Person die vorgesehene Umsetzung. (K3)	Sie fertigen eine Skizze zu einer spezifischen Kundenanfrage entsprechend einer Vorlage an. (K3)	
c7.2	Sie wählen passende Hilfsmittel (z. B. Schablonen, Formen) aus oder stellen diese ggf. her. (K3)	Sie stellen passende Hilfsmittel/Vorlagen her (z. B. Schablonen, Formen). (K3)	
c7.3	Sie setzen Schriftzüge und Garnituren mit verschiedenen Materialien und Techniken um. (K3)	Sie beherrschen einen einfachen Schriftzug und eine einfache Garnitur und wenden diese an. (K3)	
c7.4	Sie modellieren/dressieren Dekorelemente oder Sujets mit verschiedenen Materialien (z. B. Marzipan, Schokolade, Teig). (K3)	Sie modellieren/dressieren einfache Dekorelemente oder Sujets mit verschiedenen Materialien (z. B. Marzipan, Schokolade, Teig). (K3)	
c7.5	Sie wenden verschiedene Dekortechniken an (z. B. schneiden, ritzen, ausstechen, kleben, sprühen, airbrushen, abflämmen). (K3)	Sie wenden einfache Dekortechniken an (z. B. schneiden, ritzen, ausstechen, kleben, sprühen, airbrushen, abflämmen). (K3)	
c7.6	Sie gestalten einfache Fantasieartikel (z. B. Marzipanfiguren). (K3)	Sie gestalten einfache Fantasieartikel. (K3)	

Handlungskompetenz c8: Halbfabrikate und Produkte nach Vorgabe backen			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA backen Halbfabrikate und Produkte, um diese genussfähig zu machen.</i>			
Sie bereiten den Ofen oder die Fritteuse vor und überprüfen den Zustand der Produkte, bevor sie diese backen. Während des Backprozesses kontrollieren sie den Backraum und die Produktqualität laufend und treffen bei Bedarf passende Massnahmen wie Dämpfen oder eine Temperaturanpassung. Sie entnehmen das Produkt zum optimalen Zeitpunkt und lassen es kontrolliert auskühlen. Dabei beweisen sie Geduld und Erfahrung, da das Finden des perfekten Backzeitpunkts entscheidend für das Ergebnis ist. Sie gehen mit den Produkten feinfühlig um.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c8.1	Sie bereiten das Gerät (Ofen, Fritteuse) vor und heizen es entsprechend den Vorgaben auf. (K3)	Sie beschreiben die in der Branche üblichen Ofen- und Backsysteme und deren Eigenschaften (z. B. Umluft- oder Etagenofen). (K2)	Sie bereiten das Gerät (Ofen, Fritteuse) vor und heizen es entsprechend den Vorgaben auf. (K3)
c8.2.	Sie überprüfen den Zustand der Produkte und bereiten diese unter Berücksichtigung der Produkthanforderungen für den Backprozess vor. (K4)		Sie überprüfen den Zustand der Produkte und bereiten diese unter Berücksichtigung der Produkthanforderungen für den Backprozess vor. (K4)
c8.3	Sie überprüfen den Backraum und treffen bei Bedarf passende Massnahmen (z. B. Dämpfen, Zug öffnen, Temperaturanpassung). (K4)		Sie stellen die Parameter des Ofens nach Vorgabe korrekt ein. (K4)
c8.4	Sie überprüfen die Produktqualität während des Backprozesses (z. B. Kerntemperatur, Bräunung, Gebäcksstabilität). (K3)	Sie beschreiben den Einfluss der Backtemperatur auf das Produkt. (K2) Sie erläutern die Technik des Frischbackens. (K2)	Sie überprüfen und überwachen den Backprozess. (K3)
c8.5	Sie entnehmen das Produkt zum optimalen Zeitpunkt und schalten das Gerät aus. (K3)		
c8.6	Sie lassen das Produkt bis zur entsprechenden Temperatur kontrolliert auskühlen. (K3)		

4.4 Handlungskompetenzbereich d: Abschliessen der Produktionsprozesse

Handlungskompetenz d1: Qualität von Bäckerei-, Konditorei oder Confiserieprodukten überprüfen und nach Absprache korrigieren <i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA überprüfen die Qualität der Produkte und korrigieren Unstimmigkeiten bei Bedarf, um die Einhaltung der Vorgaben sicherzustellen.</i> Sie überprüfen die Produkte nach den geltenden Qualitätsrichtlinien und beurteilen deren Qualitätsmerkmale visuell, haptisch und sensorisch. Bei Abweichungen klären sie die Freigabe in Absprache mit der verantwortlichen Person. Sie dokumentieren alle Kontrollen vollständig und gemäss den betrieblichen Vorgaben. Dabei arbeiten sie mit grosser Genauigkeit.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1	Sie überprüfen Produkte visuell und sensorisch nach den geltenden Qualitätsrichtlinien und melden Abweichungen. (K3)	Sie erläutern die Qualitätskriterien für Bäcker-, Konditorei- und Confiserieprodukte. (K2)	Sie vergleichen und überprüfen die Qualität der erstellten Produkte und leiten im Team mögliche Verbesserungen ab. (K4)
d1.2	Sie dokumentieren die Qualitätskontrollen gemäss betrieblichen Vorgaben in ihrem Tätigkeitsfeld (z. B. Gewichtskontrolle, Temperaturkontrolle, Einhaltung der Kühlkette). (K3)	Sie erklären Begriffe wie Haltbarkeit, Allergene, Verkaufsgewicht, Inhaltsstoffe, Rückverfolgbarkeit anhand ihrer hergestellten Produkte. (K2)	

Handlungskompetenz d2: Produktionsprozesse der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reflektieren und rapportieren			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA werten ihre Arbeitsprozesse aus und reflektieren diese, um die betrieblichen Abläufe kontinuierlich zu optimieren.</i></p> <p>Sie dokumentieren die erledigten und noch anfallenden Arbeiten gemäss betrieblichen Arbeitslisten. Bei Abweichungen melden sie diese der verantwortlichen Person. Sie sind achtsam hinsichtlich Überproduktion und Materialverschwendung. Sie nutzen die verfügbaren digitalen oder analogen Hilfsmittel und kommunizieren bei Bedarf mit anderen Abteilungen.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1	Sie dokumentieren die erledigten und noch anfallenden Arbeiten gemäss betrieblichen Arbeitslisten (z. B. Pendenzenliste, To-Do-Liste). (K3)	Sie dokumentieren eine Arbeit aus dem eigenen Betrieb gemäss Auftrag und Rezept (Lerndokumentation als Hilfsmittel). (K3)	Sie überprüfen die Arbeitsprozesse, leiten Optimierungsmassnahmen im Team ab und setzen diese um. (K4)
d2.2	Sie arbeiten nach vorgegebenem Produktionsplan. Bei Bedarf melden sie Abweichungen der verantwortlichen Person (z. B. Zeitplan kann nicht eingehalten werden). (K3)		
d2.3	Sie arbeiten bei der Verbesserung der Arbeitsabläufe mit und bringen ihre Vorschläge ein. (K3)	Sie erläutern anhand von Beispielen im eigenen Betrieb Massnahmen für effiziente Arbeitsabläufe (z. B. Ressourcenschonung, Energie). (K2)	

Handlungskompetenz d3: Über- und Fehlproduktionen unter Anleitung wiederverwerten			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA verwerten Über- und Fehlproduktionen, um Ressourcen zu schonen und die betriebliche Wertschöpfung zu steigern.</i></p> <p>Sie besprechen Über- oder Fehlproduktionen mit der verantwortlichen Person und setzen diesbezügliche Qualitätssicherungsmassnahmen sowie betriebliche Verwertungsmöglichkeiten oder produktspezifische Weiterveredelungen um. Sie zeigen eine hohe Wertschätzung für die Rohmaterialien und kennen die Auswirkungen von unterschiedlichen Zutaten.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1	Sie besprechen Über- oder Fehlproduktion aus ihrem Arbeitsbereich mit der verantwortlichen Person. (K4)	<p>Sie erläutern Möglichkeiten und Beispiele zur Wiederverwendung von fehlerhaften Produkten. (K2)</p> <p>Sie zeigen Möglichkeiten zur Vermeidung von Food Waste auf. (K2)</p>	
d3.2	Sie setzen betriebliche Verwertungsmöglichkeiten um (z. B. Paniermehl, Biscuitbrösel). (K3)	Sie erläutern, wie Restprodukte weiterverarbeitet werden können (z. B. Paniermehl, Biscuitbrösel). (K2)	
d3.3	Sie setzen Qualitätssicherungsmassnahmen um, um Über- oder Fehlproduktion zu vermeiden (z. B. Einhaltung von Rezeptvorgaben). (K4)		

Handlungskompetenz d4: einfache Störungen an Maschinen und Geräten der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie beheben oder weiterleiten

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA beheben einfache Störungen an Maschinen und Geräten oder leiten diese weiter, um den Produktionsfluss sicherzustellen.

Sie erkennen Unregelmässigkeiten oder Störungen der Maschinen und Geräte. Daraufhin überprüfen sie grundlegende Funktionen und beheben einfache Störungen, die ohne spezielles Fachwissen lösbar sind, eigenständig. Grössere Störungen leiten sie umgehend an die verantwortliche Person weiter. Durch ihr schnelles und überlegtes Handeln tragen sie dazu bei, Produktionsunterbrüche so kurz wie möglich zu halten.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1	Sie erkennen Unregelmässigkeiten/Störungen in der Funktion von Maschinen und Geräten (z. B. ungewöhnliche Geräusche, funktionelle Störungen). (K3)		
d4.2	Sie überprüfen die grundlegenden Funktionen der verwendeten Geräte und Maschinen im Betrieb (z. B. Stromzufuhr, Maschinenparameter). (K3)		
d4.3	Sie beheben einfache Störungen von Maschinen und Geräten, die ohne spezielles Fachwissen oder Werkzeuge lösbar sind (z. B. FI-Schaltung, Stecker, verschmutzte Lichtschranke, Blockierung durch Sicherheitsschranke) (K3)		
d4.4	Sie leiten grössere Störungen, die sie nicht selbst beheben können, sofort an die zuständige Person weiter. (K3)		

Handlungskompetenz d5: Produkte für die Lagerung oder Auslieferung verpacken			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA verpacken hergestellte Produkte für die Lagerung oder Auslieferung, um deren Qualität zu erhalten und die Hygienevorschriften einzuhalten.</i>			
Sie bereiten die Produkte für das Verpacken vor und packen diese anschliessend fachgerecht ein. Sie beschriften die verpackten Produkte korrekt und lagern sie bei der vorgeschriebenen Temperatur. Für die Auslieferung stellen sie die Produkte gemäss Rüstliste und Bestellschein bereit und setzen Massnahmen zur Gewährleistung der Kühlkette um. Sie arbeiten dabei systematisch und ordentlich.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d5.1	Sie bereiten das Produkt für das Einpacken vor (z. B. abstehen lassen, kühlen, tiefkühlen). (K3)		
d5.2	Sie packen das Produkt fachgerecht ein (z. B. verschweissen, in Kartonschachteln abpacken, in Kisten legen). (K3)	Sie begründen geeignete Verpackungen für verschiedene Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte. (K2)	
d5.3	Sie beschriften das eingepackte Produkt korrekt mit Datum und Produktnamen und lagern es in der vorgeschriebenen Temperatur ein. (K3)		
d5.4	Sie packen das Produkt nach Rüstliste und Bestellschein ab und stellen das Produkt für die Auslieferung bereit. (K3)		
d5.5	Sie setzen vorgegebene Massnahmen um, um die Kühlkette durchgängig zu gewährleisten. (K3)	Sie erläutern die Kühlkette und die entsprechenden rechtlichen Bestimmungen. (K2)	

5 Erstellung

Der Bildungsplan wurde von der unterzeichnenden Organisation der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom [Erlassdatum BiVo] über die berufliche Grundbildung für Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA / Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA.

Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.

[Ort, Datum]

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC

Der Präsident

Der Direktor

Silvan Hotz

Urs Wellauer

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

6 Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA / Bäcker-Konditor-Confiseur EBA	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.bvz.admin.ch > Berufe A-Z) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA / Bäcker-Konditor-Confiseur EBA	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Lerndokumentation	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Bildungsbericht	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch

Lehrplan für die Berufsfachschulen	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch
Liste der verwandten Berufe	Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC www.swissbaker.ch

7 Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes (Stand am xx.xx.20xx [Inkraftsetzungsdatum])

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA / Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023))	
Art. 3	Körperliche Belastung
3a	Die manuelle Handhabung von Lasten, die mehr betragen als: <ol style="list-style-type: none"> 1. 15 kg für Männer und 11 kg für Frauen bis zum vollendeten 16. Lebensjahr, 2. 19 kg für Männer und 12 kg für Frauen zwischen dem vollendeten 16. und dem vollendeten 18. Lebensjahr.
3b	Die Akkordarbeit sowie Arbeiten, die häufig oder serienmässig wiederholte Bewegungen von Lasten mit insgesamt mehr als 3000 kg pro Tag erfordern.
3c	Arbeiten, die wiederholt während mehr als 2 Stunden pro Tag wie folgt verrichtet werden: <ol style="list-style-type: none"> 1. in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung, 2. in Schulterhöhe oder darüber, oder 3. teilweise kniend, hockend oder liegend.
Art. 4	Physikalische Einwirkungen
4a	Das ständige Arbeiten bei technisch bedingten Raumtemperaturen über 30 °C oder um und unter 0 °C.
4b	Arbeiten mit heissen oder kalten Medien, die ein hohes Berufsunfallsrisiko oder ein hohes Berufskrankheitsrisiko aufweisen, namentlich Arbeiten mit Flüssigkeiten, Dämpfen und tiefkalten verflüssigten Gasen.
4c	Arbeiten, die mit gehörgefährdendem Dauerschall oder Impulslärm verbunden sind, sowie Arbeiten mit Lärmeinwirkungen ab einem Tages-Lärmexpositionspegel $L_{EX,8h}$ von 85 dB(A).
Art. 5	Chemische Agenzien mit physikalischen Gefahren
5a	Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die aufgrund ihrer Eigenschaften mit mindestens einem der folgenden Gefahrenhinweise (H-Sätze) nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 der Chemikalienverordnung vom 5. Juni 2015 (ChemV) eingestuft sind: <ol style="list-style-type: none"> 1. entzündbare Gase: H220, H221, 2. entzündbare Aerosole: H222, 3. entzündbare Flüssigkeiten: H224, H225

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023))	
Art. 6	Chemische Agenzien mit toxikologischen Gefahren
6a	Arbeiten mit Stoffen und Zubereitungen, die aufgrund ihrer Eigenschaften mit mindestens einem der folgenden H-Sätze nach der Verordnung (EG) Nr. 1272/2008 in der Fassung gemäss Anhang 2 Ziffer 1 ChemV eingestuft sind: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ätzwirkung auf die Haut: H314, 2. Sensibilisierung der Atemwege: H334, 3. Sensibilisierung der Haut: H317
Art. 8	Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln
8b	Arbeiten mit Arbeitsmitteln, die bewegte Teile aufweisen, an denen die Gefahrenbereiche nicht oder nur durch einstellbare Schutzeinrichtungen geschützt sind, namentlich Einzugsstellen, Scherstellen, Schneidstellen, Stichstellen, Fangstellen, Quetschstellen und Stossstellen.
8c	Arbeiten mit Maschinen oder Systemen, die mit einem hohen Berufsunfallsrisiko oder Berufskrankheitsrisiko verbunden sind, insbesondere im Sonderbetrieb oder bei der Instandhaltung.
Art. 10	Arbeitsumfeld mit hohem Berufsunfallrisiko
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr, insbesondere auf überhöhten Arbeitsplätzen.

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Umgang mit Getreidemehlen, Backzutaten, Enzymen	<ul style="list-style-type: none"> • sensibilisierende Stoffe (evtl. Berufsverbot [NEV] infolge Berufskrankheit) 	6a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 6 Eignungsabklärung für Mehlexposition «Umgang mit Mehl und Backmitteln» BK-Prävention</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seiten 28 und 29</p> <p>Tragen der PSA, staubvermindernde Massnahmen am Arbeitsplatz, Reinigung Hinweise zur Arbeitshygiene</p> <p>Suva-Broschüre Nr. 2702 «Bäckerasthma – muss das sein?»</p>	1. Lj.	1. Lj.	1. Lj.	Instruktion der staubvermindernden Regeln/Arbeitshygiene	1. Lj.	2. Lj.	
Be- und Entladen von Lagerregalen, Maschinen und Fahrzeugen mit Rohstoffen, Backwaren etc. von Hand oder mit technischen Hilfsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Heben und Tragen von Lasten • Ausgleiten/Stürzen bei Nässe • Quetschen/Klemmen / Schneiden • körperliche Überbeanspruchung 	3a 10a	<p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 129</p> <p>SBC ASA-BL Kapitel 7 «Ergonomie am Arbeitsplatz» 7.1.3 «Hebe richtig – trage richtig».</p> <p>Beachten der höchstzulässigen Gewichte (Frauen/Männer) gemäss Empfehlungen von suva/seco</p>	1. Lj.	1. Lj.		<p>Demonstration und praktische Anwendung</p> <p>Hebe richtig – trage richtig</p> <p>Sinn und Zweck von Ordnung und Sauberkeit im Warenlager</p> <p>mögliche Hilfsmittel</p> <p>Beiziehen einer kräftigen Person</p> <p>Heben und Tragen zu zweit</p>	1. Lj.	2. Lj.	

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

³ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁵	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁴ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung ÜK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Be- und Entladen von Geschirrspülmaschinen mit oder ohne Förderband	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit Chemikalien/Lauge • heisse Oberflächen/Dampf • Klemm- und Scherstellen • starker Lärm 	4b 4c 6a 8b	<p>SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 89</p> <p>Tragen der PSA</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.</p>	1. Lj.			<p>Demonstration und Instruktion an der Maschine</p> <p>Korrektur Einsatz der PSA</p> <p>Wechsel der Bidons mit Reinigungsmittelkonzentrat</p>	1. Lj.		2. Lj.
<p>Reinigen von Einrichtungen, Maschinen und Gerätschaften mit alkalischen Reinigungsmitteln, Entkalkern (Säure), Alkohol</p> <p>Abfüllen und Dosieren von Reinigungsmitteln</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ätzende und entflammbare Chemikalien 	5a 6a	<p>SBC-ASA-BL Kapitel 6.1 Gefährliche Stoffe</p> <p>suva-Informationsschrift 11030.d «Gefährliche Stoffe: Was man darüber wissen muss» Instruktion zu den Sicherheitsdatenblättern</p> <p>Instruktion der MA über den richtigen Umgang mit Gefahrenstoffen</p> <p>Tragen der PSA (Schutzbrille, Handschuhe)</p> <p>Weitere produktspezifische Hinweise sind den Sicherheitsdatenblättern (SDB) zu entnehmen.</p>	1. Lj.	1. Lj.	1. Lj.	<p>Instruktion zu den Gefahrensymbolen</p> <p>Sicherheitshinweise</p> <p>Weniger ist mehr! Hinweise auf den Umweltschutz</p> <p>Demonstration der korrekten Anwendung</p> <p>Demonstration: Wasser auf heisse Oberfläche spritzen. «Dampfbildung»</p> <p>korrekter Einsatz der PSA</p> <p>Schutzbrille, Handschuhe</p>	1. Lj.		2. Lj.

⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eid. Fähigkeitszeugnis (eid. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁵ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungs-kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁷	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei-tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁶ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt-zung ÜK	Unterstüt-zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Bedienen von teigproduzie-renden und -verarbeitenden Maschinen <ul style="list-style-type: none"> • automatische, halb-automatische oder konventionelle Gip-felrollmaschine • Langwirker und Tei-gausrollmaschine • Automatische oder halbautomatische Teigteil- und Wirkma-schine • Spiralknetmaschinen sowie Planeten-Knet- und Rühr-werke • Teigteil- und Abwie-gemaschinen • Kombinationsma-schine / Rührwerke • Walzenreibmaschine • Abfüllmaschinen, Tem-periermaschine und Hohlkörper-Abfüllan-lage 	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm-, Quetsch-, Schnitt- und Scherstellen bei Ma-schinen und Werkzeugen • Schlag durch auf-sprin-gende Deckel • Kontakt mit sensibilisie-renden Stoffen • Körperliche Überbean-spruchung (Tourieren, Ar-beiten über Kopf) • Brand/Explosion durch Gasaustritt bei beheizten Systemen 	3a 3b 3c 5a 6a 8b 8c	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktionen Gipfelrollma-schine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkma-schine, Knetmaschinen, Choco Ma, Kombina-tions-maschine, Planetenrührwerk, Rührwerke und Walzenreib-maschine SBC ASA-BL Kapitel 8 Gefahren-ermittlung 8.1.4 «Flüs-siggas – kein Brand beim Flaschenwechsel», Check-liste Flüssiggas EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 67 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Be-triebsanleitung zu entnehmen. Da viel Kraft aufgewendet werden muss, ist auf die körperliche Konstitution Rücksicht zu nehmen! Frauen/Männer Tragen von PSA Tourieren von Teigen im grossen Umfang ist für 15-Jährige ungeeignet. Für Jugendliche ist der Umgang mit Gasflaschen ver-boten.	1. Lj.	1. Lj.	1. Lj.	Demonstration und praktische Anwendung: Si-cherheit an der Maschine, nicht in laufende Ma-schine greifen oder darüber leh-nen. Reinigung u.a. Abstreifmes-ser korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutz-masken FFP2 und Handschuhe) Hinweis, dass bei leerer Gasflasche immer der SiBe oder eine befä-higte Person für den Wechsel zu-ständig ist!	1. Lj.	2. Lj.	
Beschicken, Bedienen, Ausba-cken und Reinigen von Gross-backöfen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit heissen Me-dien • Quetschen bei Ofen-tü-ren/Backblechen • heisse Oberflächen • Chemikalien • Heben und Ziehen der Ein-schiessapparate 	3a 6a 8b	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 75 Tragen der PSA	1. Lj.	1. Lj.		Demonstration und praktische Anwen-dung sowie Sicher-heit am Backofen Reinigung: korrek-ter Einsatz der PSA, u.a. Schutzbrille, Feinstaub-schutz-maske FFP2, Hand-schuhe gegen Ver-brennungen		1. Lj.	2. Lj.

⁶ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁷ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungs- kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁹	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei- tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁸ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt- zung UK	Unterstüt- zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
<p>Belaugen von Teiglingen mit Natronlauge</p> <p>Ein- und Umfüllen der Lauge in Maschinen oder Behälter sowie Entsorgung/Neutralisierung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit Gefahrenstoffen • ätzende Chemikalien (Augen, Haut und Atemwege) • Gefährdung von Drittpersonen und/oder Umwelt 	6a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 6.1 Gefährliche Stoffe EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 144 suva-Informationsschrift 11030.d Instruktion der MA, richtiger Umgang mit Laugen und Säure Tragen der PSA Weitere produktspezifische Hinweise müssen dem SDB entnommen werden. «Neue Symbole für alltägliche Gefahren» CHE-MINFO.ch</p>	1. Lj.		1. Lj.	<p>Instruktion zu den Gefahrensymbolen/Sicherheits-hinweisen Demonstration mit einem Hühne-rei. Wichtig! Kein Aluminiumgefäss verwenden! Auswirkungen von Lauge auf die Ei-weissstruktur auf-zeigen: dieselben Auswirkungen auf die Augen und Schleimhäute Irreversible Schäden korrekter Ein-satz der PSA Notfallinstruktion Augendusche erklä-ren und anwenden</p>	1. Lj.		2. Lj.
<p>Bedienen und Reinigen der automatischen bzw. halb-automatischen Fritteuse/Frittier-anlage</p> <p>Fettreinigung (Filter) oder Fettwechsel vornehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • heisse Oberflächen • Überhitzung/Brandge-fahr • Rauchgase • ätzende Reinigungsmittel 	4b 6a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Fritteuse» EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 77 Instruktion der MA, richtiger Umgang mit der Fritteuse Handhabung Löschdecke Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Be-triebsanleitung zu entnehmen.</p>	1. Lj.	1. Lj.		<p>Demonstration und praktische Anwendung: Wasser und heis-ses Öl vertragen sich nicht sicher arbeiten an der Fritteuse Notfallinstruktion</p>	1. Lj.	2. Lj.	

⁸ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁹ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungs-kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ¹¹	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei-tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹⁰ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt-zung ÜK	Unterstüt-zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Anschliessen von Gerätschaften an Druckluftanlagen oder Kompressoren für Abfüll- und Spritzanlagen Verwenden von Hochdruck- und Dampfreinigungs-geräten	<ul style="list-style-type: none"> • getroffen werden von Gegenständen bei Druckluft- und Hoch-druckreinigungs-arbeiten • heisser Dampf • sensibilisierende Stoffe 	4b 6a 8b	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Druckluftanlage» EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 90 Tragen der PSA Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.	1. Lj.		Demonstration und praktische Anwendung korrekter Einsatz der PSA		1. Lj.	2. Lj.
Arbeiten mit Bördeli-Stanzmaschinen	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm- und Quetschstellen • heisse Oberflächen 	4b 8b	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 80 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen von Mixer/Stephan, Restbrotzerkleinerern und Mahlwerken für Getreide, Schrabns Nüsse und Kerne	<ul style="list-style-type: none"> • rotierende, scharfe Werkzeuge • Klemmen, Quetschen und Schneiden • starker Lärm • sensibilisierende Stäube 	4c 6a 8b	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 68 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.	1. Lj.		Demonstration und praktische Anwendung Korrektur Einsatz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen von Handbunsenbrenner, Gasrechaud *(Propan- und Butangas) Wechsel von Gasflaschen	<ul style="list-style-type: none"> • Brand und Explosions-gefahr bei unkontrolliertem Gasaustritt • Stichflammen 	5a	SBCASA-BL Kapitel 8 Gefahren-ermittlung 8.1.4. Checkliste Flüssiggas SBC ASA-BL Kapitel 8/8.1.5 «Flüssiggas – kein Brand beim Flaschenwechsel» EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 83 und 98 Instruktion der MA, richtiger Um-gang mit Propan und Butangas * Für Jugendliche ist der Flaschenwechsel ohne Aufsicht verboten!	1. Lj. *2. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Bei leerer Gas-flasche ist immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zustän-dig!	1. Lj.	2. Lj.	

¹⁰ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

¹¹ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungs- kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ¹³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei- tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt- zung ÜK	Unterstüt- zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Bedienen der Blechreini- gungsmaschine	<ul style="list-style-type: none"> • Einzugsgefahr zwi- schen Walzen/ Bür- sten • starker Lärm • Stich- und Schnittstel- len • Länger dauernde und wiederkehrende Ar- beiten in gebeugter, verdrehter oder seit- lich geneigter Haltung 	3c 4c 8b	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Blechreinigungsmaschine» EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 79 Tragen der PSA/Gehörschutz, schnittsichere Handschuhe Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung korrekter Ein- satz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen und Reinigen von Schneidemaschinen (Bröt- chen, Wurst-aufschnitt etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Schnittstellen 	8b 8c	SBC-ASA-BL Gefahrenermittlung Kapitel 8/8.1.8 «Verhütung von Schnittverletzungen» Tragen der PSA Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Be- triebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen von Verpackungs- maschinen	<ul style="list-style-type: none"> • Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, rotierende Wellen und Förder- bänder 	8b 8c	EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 102 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Korrekturer Ein- satz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen und Reinigen von Glacemaschinen (Freezer, Softicemaschinen)	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm- und Quetschstellen • Abscheren von Fingern beim Eingreifen in rotie- rende Werkzeuge (Spachtel) • Schnittstellen 	8b 8c	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion Glacemaschine EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 85 Tragen der PSA bei der Reinigung Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind den je- weiligen Betriebsanleitungen zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Reinigung korrekter Einsatz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Arbeiten in heissen Backstu- ben	hohe Luft- und Strahlungs- temperatur– insbesondere in den Sommermonaten	4a	SBC ASA-BL Kapitel 6 Gesundheitsvorsorge 6.12.3 Ar- beit bei Hitze EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Ge- werbe, Seite 62	1. Lj.			Information zu wichtigen Verhal- tensregeln Ernährung und Trinken			Bei Aktu- alität alle Mitarbei- tenden

¹² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

¹³ Artikel der Verordnung des WBf vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungs- kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ¹⁵	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei- tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ¹⁴ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt- zung ÜK	Unterstüt- zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Arbeiten bei Kälte bzw. in Käl- teräumen	<ul style="list-style-type: none"> eingeschlossen werden tiefe Umgebungstemperaturen 	4a	EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 110 Tragen der PSA/Schutzkleidungen gegen Kälte	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung korrekter Einsatz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Bedienen einer Abfallpresse und Handling von Containern	<ul style="list-style-type: none"> Scher-, Klemm-, Schnitt- und Stichstellen Sturzstellen 	8b 8c	EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 157 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration und praktische Anwendung Einsatz der PSA	1. Lj.	2. Lj.	
Reinigung und Pflege von Anlagen und Maschinen	<ul style="list-style-type: none"> Stromschlag Sturz über demontrierte Teile bewegte Maschinenteile Klemm-, Quetsch- und Schnittstellen Absturzstellen (Leitern) schwere Lasten sensibilisierende Stoffe 	3a 6a 8b 8c 10a	Tragen der PSA SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion an Maschinen «Gefahren – Schutzvorkehrungen – Reinigung und Unterhalt» SBC ASA-BL Ergonomie Kapitel 7/7.4.1 «Hebe richtig – trage richtig» EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 65 Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1. Lj.			Demonstration Instruktion zur Reinigung mögliche Hilfsmittel zeigen Hinweis auf Gefahrenstoffe, Einsatz der gelben Steller bei Nässe, Rutschgefahren oder Verschüttungen korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmaske FFP2 und Handschuhe)	1. Lj.	2. Lj.	

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj. Lehrjahr

¹⁴ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eid. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

¹⁵ Artikel der Verordnung des WBF vom 12. Januar 2022 über gefährliche Arbeiten für Jugendliche; SR 822.115.2 (Stand: 1. Januar 2023)

Glossar (*siehe *Lexikon der Berufsbildung*, <https://www.berufsbildung.ch/de/search?type=glossary>)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der/den OdA erstellt und unterzeichnet.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.

Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG¹⁶.

¹⁶ SR 412.10

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 09. April 2025¹⁷ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hochstehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

¹⁷ SR 412.101.241

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die in der Bildungsverordnung festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.