



Bildungsplan

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

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

vom [Erstell - bzw. Unterschriftsdatum]

Berufsnummer 21109

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.....	23
4.3	Handlungskompetenzbereich c: Verarbeiten von Halbfabrikaten zu Produkten	33
4.4	Handlungskompetenzbereich d: Abschliessen der Produktionsprozesse.....	45
5	Erstellung	53
6	Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	54
7	Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes (Stand am xx.xx.20xx [Inkraftsetzungsdatum])	56
	Glossar	65

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 Fähigkeitszeugnis (EFZ) 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 (EFZ)

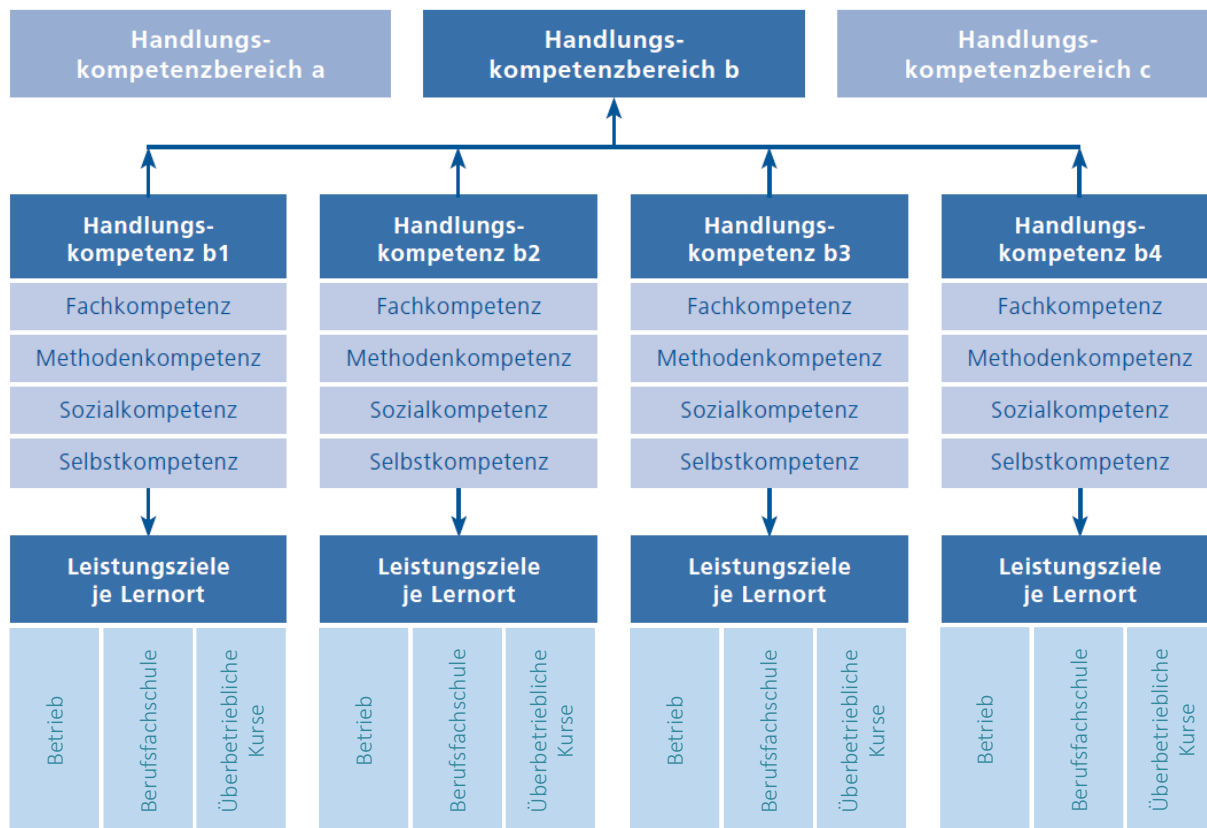
2 Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ / Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ. 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 EFZ / Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ 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** sechs 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 Sozialkompetenzen (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 EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K2	Verstehen	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K3	Anwenden	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K4	Analyse	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K6	Beurteilen	Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

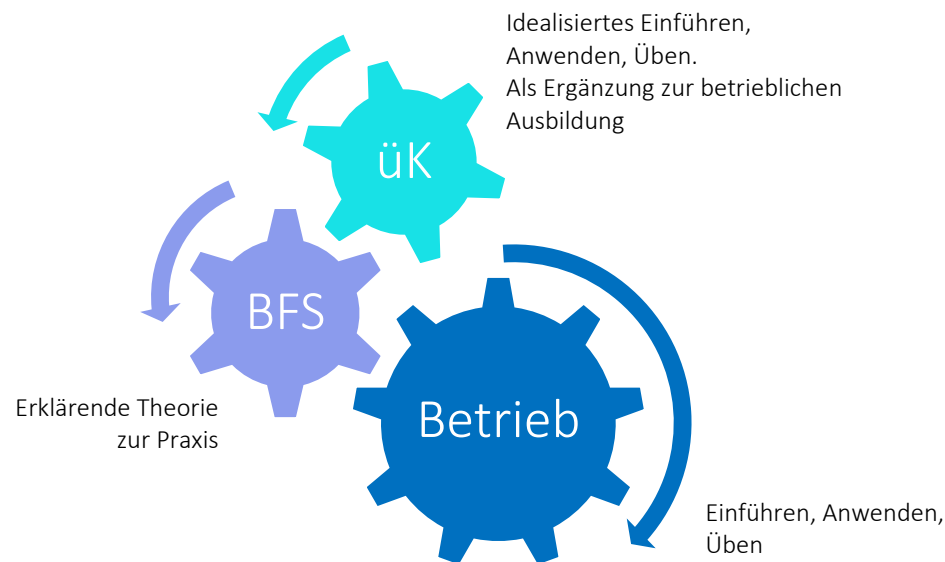
Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalte, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander 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 EFZ oder ein Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ 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 EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ sind Fachpersonen für die Herstellung und Veredelung von Bäckerei-, Konditorei- und Confiturerieprodukten sowie von Snacks und Traiteurprodukten für den Take-Away Bereich. Sie vereinen in ihrer Arbeit handwerkliches Geschick mit Kreativität und dem Anspruch an hohe Qualität.

Arbeitsgebiet

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten in kleinen, mittleren bis grösseren Betrieben. Sie stehen in direktem Kontakt mit Lieferanten und dem Verkaufspersonal und arbeiten oft im Team. Die Kundschaft umfasst Personen, die Produkte für den Eigenbedarf erwerben als auch Gastronomiebetriebe, Cafés oder andere Unternehmen, die Produkte beziehen und weiterverkaufen.

Die Betriebe weisen insgesamt eine sehr breite Angebotspalette auf, von Brot, Klein- und Feingebäck über verschiedene Konditoreiprodukte bis zu Confiturerie-Spezialitäten. Je nach Sortiment ist ihr Tätigkeitsbereich dem Schwerpunkt Bäckerei oder Confiturerie zugeordnet, ergänzt durch Tätigkeiten in der Konditorei resp. im Bereich Snacks und Traiteurprodukte.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ planen die Arbeitsprozesse in ihrem Team und bereiten die Produktion produktspezifisch vor. Sie berechnen Mengen, wählen Rohstoffe und Zutaten sorgfältig aus, berücksichtigen Qualität sowie Frische und beachten spezifische Kundenwünsche oder Unverträglichkeiten. In einem nächsten Schritt stellen sie die für das Produkt benötigten Halbfabrikate wie Teige, Massen, Cremen oder Füllungen her. Falls die Halbfabrikate vor der weiteren Verarbeitung zwischengelagert werden, sorgen sie für optimale Lagerbedingungen. Die Halbfabrikate verarbeiten sie anschliessend zu einem qualitativ einwandfreien Produkt. Dieses dekorieren sie aus und präsentieren es ansprechend. Zum Abschluss des Produktionsprozesses überprüfen sie die Qualität und lagern das Produkt gemäss den Lebensmittelvorschriften oder verpacken es fachgerecht. Während des gesamten Arbeitsprozesses achten sie auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards und stellen damit eine gleichbleibende Qualität sicher. Ausserdem pflegen sie die eingesetzten Maschinen und Geräte, um deren Funktionstüchtigkeit und Lebensdauer zu gewährleisten.

Berufsausübung

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten eigenverantwortlich und sprechen sich im Team ab. Sie arbeiten oft in den Morgenstunden und zum Teil auch an Wochenenden, um jederzeit frische Produkte zur Verfügung zu stellen. Sie verfügen über ein gutes Zeitmanagement, um Produktionsabläufe effizient zu organisieren. Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ zeichnen sich durch ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein aus und legen Wert auf Kundenorientierung. Sie sind sich gewohnt, sowohl Routinearbeiten als auch massgeschneiderte Aufträge mit Kreativität und Passion auszuführen. Bei der Verarbeitung werden für die automatisierten Prozesse Maschinen eingesetzt. Gleichzeitig spielen die Handarbeit und eine gute Feinmotorik eine wichtige Rolle. Um innovative Ideen in ihre Arbeit einfließen zu lassen, bleiben sie über Trends und neue Techniken in der Bäckerei-Konditorei-Confiturerie-Branche informiert.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ sind gefragte Fachleute mit guten und vielfältigen Berufsaussichten sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 Mengen berechnen	a3: Back- oder weitere Produktionsprozesse planen und im Team absprechen	a4: Arbeitsplatz in der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einrichten und sichern	a5: Zutaten für die Herstellung von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten bereitstellen	a6: Lager der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie bewirtschaften		
b	Herstellen von Halbfabrikaten	b1: Brot- oder Sauerteige herstellen	b2: Confiserie-Halbfabrikate herstellen	b3: Hefeteige, tourierte Teige, Butterteige, Honigteige oder geriebene Teige herstellen	b4: Massen herstellen	b5: Cremes, Mousses, Glace oder Füllungen herstellen			
c	Verarbeiten von Halbfabrikaten zu Produkten	c1: Brote und Kleinbrote herstellen	c2: Pralinen, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten herstellen	c3: Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcke herstellen	c4: Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen herstellen	c5: Torten, Patisserie und Desserts einsetzen und fertigstellen	c6: Snacks und Traiteurprodukte zubereiten	c7: Fantasie- und Dekorartikel kreieren	c8: Halbfabrikate und Produkte backen
d	Abschliessen der Produktionsprozesse	d1: Qualität von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten überprüfen und bei Bedarf korrigieren	d2: Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserie-Rezepte weiterentwickeln	d3: Produktionsprozesse der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reflektieren und Verbesserungsvorschläge einbringen	d4: Über- und Fehlproduktionen wiederverwerten	d5: einfache Störungen an Maschinen und Geräten der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie beheben oder weiterleiten	d6: Kundschaft oder Verkaufspersonal über Produktspezifikationen informieren	d7: Produkte für die Lagerung oder Auslieferung verpacken	

Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen a und d sowie die Handlungskompetenzen b3-b5, c7-c8 sind für alle Lernenden verbindlich.

Die weiteren Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen b und c sind wie folgt verbindlich:

- für den Schwerpunkt «Bäckerei»: Handlungskompetenzen b1 und c1;
- für den Schwerpunkt «Confiserie»: Handlungskompetenzen b2 und c2;
- unabhängig vom Schwerpunkt: zwei Handlungskompetenzen aus c3-c6.

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

Sie bestimmen gemäss dem Reinigungsplan die vorgesehenen Reinigungsmittel und -methoden. Dabei achten sie auf eine genaue Dosierung entsprechend den Vorgaben und reinigen die Produktionsräume, 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 dabei auch auf die eigene Sicherheit.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a1.1	Sie definieren 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 analysieren die Auswirkungen von Reinigungsmitteln auf die Umwelt anhand typischer Situationen (z. B. als Folge von nicht-fachgerechter Handhabung oder Entsorgung von Reinigungsmittel und Chemikalien). (K4)	
a1.3	Sie reinigen Produktionsräume, 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 Mengen berechnen

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

Sie überprüfen den Auftrag/die Bestellung gemäss den betrieblichen Vorgaben. Bei Bedarf klären sie offene Fragen oder Unklarheiten mit den beteiligten Personen, bevor sie den Auftrag/ die Bestellung gemäss den betrieblichen Vorgaben bestätigen. Dabei stellen sie gezielte Fragen und haben den Überblick über den Bestellprozess. Schliesslich leiten sie die Bestellung korrekt an die verantwortliche Person weiter und definieren mit ihr das weitere Vorgehen. Sie passen die Rezeptur gemäss der Bestellung/des Auftrags an. Sie verfügen dabei über eine rasche Auffassungsgabe und kommunizieren klar und zielorientiert mit allen Beteiligten. Bei der Anpassung der Rezeptur arbeiten sie sehr genau und gehen versiert mit den betriebsinternen Programmen um.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a2.1	Sie überprüfen den Auftrag/die Bestellung auf Vollständigkeit und Realisierbarkeit. (K4)		
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)		
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 Mengen gemäss Auftrag/Bestellung. (K3)	Sie berechnen Rezeptmengen und Verluste (z. B. Backverluste oder Fertigungsverluste) und wenden dabei grundlegende Rechnungskennnisse an (Massen umwandeln, Brüche, Faktoren, Prozente, Proportionen). (K3)	

Handlungskompetenz a3: Back- oder weitere Produktionsprozesse planen und im Team absprechen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ planen ihre Arbeitsabläufe und sprechen diese im Team ab, um einen reibungslosen Ablauf sowie die Qualität der Arbeiten sicherzustellen.

Sie planen die Arbeitsabläufe und berücksichtigen dabei die betrieblichen Voraussetzungen. Um einen reibungslosen Prozess sicherzustellen, priorisieren sie Arbeitsabläufe sinnvoll und in Absprache mit der verantwortlichen Person. Einzelne Arbeitsschritte koordinieren sie gemeinsam mit dem Team. Sie stimmen die benötigte Rezeptgrösse korrekt auf die entsprechenden Maschinen und Arbeiten ab. Bei Planungskonflikten erarbeiten sie in Absprache mit der verantwortlichen Person Lösungsansätze, welche sie anschliessend umsetzen. Sie arbeiten kooperativ im Team, kommunizieren zielorientiert und reagieren flexibel auf Änderungen der Arbeitsabläufe.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a3.1	Sie planen Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung der betrieblichen Voraussetzungen (z. B. verfügbare Maschinen, Rohmaterial, Halbfabrikate, Zeit, Personal). (K4)	Sie zeigen die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes anhand von Beispielen auf. (K2) Sie berechnen direkte und indirekte Proportionen (z. B. Personalaufwand, Zeitaufwand, Gebindegrösse). (K3)	Sie planen und organisieren den Arbeitsablauf im Team. (K4)
a3.2	Sie priorisieren Arbeitsabläufe in Absprache mit der verantwortlichen Person. (K4)		
a3.3	Sie besprechen die Arbeitsabläufe im Team und koordinieren gemeinsam die einzelnen Arbeitsschritte. Dabei arbeiten sie kooperativ im Team zusammen. (K4)	Sie zeigen anhand von Beispielen Kriterien für eine gute Zusammenarbeit im Team auf. (K2) Sie beschreiben die Chancen und Herausforderungen von Diversität (u. a. soziale Herkunft, Geschlecht, Beeinträchtigungen, Sprachen) anhand von Beispielen aus dem eigenen Arbeitsumfeld. (K2)	

a3.4	Sie berechnen die Rezeptgrösse korrekt abgestimmt auf die entsprechenden Maschinen und Gerätschaften. (K3)	Sie berechnen die Rezeptgrössen anhand verschiedener Chargen. (K3) Sie beschreiben anhand von Beispielen Möglichkeiten, wie die Verschwendung von Lebensmitteln reduziert werden kann. (K2)	
a3.5	Sie erarbeiten in Absprache mit der verantwortlichen Person Lösungen für allfällig auftretende Planungskonflikte und setzen diese um (z. B. nicht verfügbare Rohstoffe, Maschinen). (K4)	Sie zeigen anhand typischer Beispiele die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für einen sparsamen Umgang mit Ressourcen (Wasser, Strom, Materialien) auf. (K2)	

Handlungskompetenz a4: Arbeitsplatz in der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie einrichten und sichern

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 gleichen Personalressourcen und anfallende Arbeiten miteinander ab. Dabei koordinieren sie sich bei Bedarf mit der verantwortlichen Person. Bevor die Arbeiten vorgenommen werden, überprüfen sie den Arbeitsplatz verantwortungsbewusst hinsichtlich der Sicherheitsvorkehrungen. Bei der Umsetzung von Hygienevorschriften arbeiten sie konsequent und genau. Sie behalten den Gesamtprozess im Überblick und kommunizieren und agieren bei Veränderungen frühzeitig sowie angemessen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a4.1	Sie prüfen die Vorgaben gemäss Rezeptur. Dabei berücksichtigen sie die Anforderungen an das Produkt (z. B. Allergene, Labels, Lebensmittelgesetz). (K3)	Sie nennen die gesetzlichen Anforderungen an die Deklaration. (K1)	Sie richten ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorgaben korrekt ein. (K3) Sie wenden die betrieblichen Schutzausrüstungen gemäss den Branchenvorgaben an (z. B. Handschuhe, Brille, Berufskleider, Schuhe). (K3)

a4.2	<p>Sie stellen die Betriebsmittel gemäss betrieblichen Vorgaben bereit (z. B. Maschinen, Werkzeuge, Gerätschaften). (K3)</p>	<p>Sie beschreiben Massnahmen, mit denen sich Verletzungsrisiken durch gefährliche und allergieauslösende Stoffe, Maschinen und Geräte verringern lassen. (K2)</p> <p>Sie beschreiben Massnahmen, mit denen sich Verletzungsrisiken beim Heben und Tragen von Lasten verringern und Rutschgefahren vermeiden lassen. (K2)</p>	
a4.3	<p>Sie führen Kontrollen der Maschinen und Gerätschaften durch (z. B. Thermometer, Fritteuse). (K3)</p>	<p>Sie erläutern die Funktion verschiedener Kontrollgerätschaften und dazugehörige Dokumentationen (z. B. Thermometer, Temperaturkontrolllisten). (K2)</p>	
a4.4	<p>Sie gleichen das verfügbare Personal mit der anfallenden Arbeit ab. Bei Bedarf koordinieren sie sich mit der verantwortlichen Person. (K4)</p>		
a4.5	<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 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 Löschmitteln und das Verhalten im Brandfall (Löschdecke, spezifische Feuerlöscher). (K2)</p>	

a4.6	Sie setzen Hygienevorgaben bei der Herstellung von Produkten konsequent und vollständig um. (K3)	Sie beschreiben die Bedeutung von GVP (Gute-Verfahrens-Praxis) und HACCP (Hazards Analysis Critical Control Points). (K2) Sie erläutern anhand von eigenen Beispielen, wie GVP und HACCP im Betrieb umgesetzt werden. (K2)	Sie setzen Hygienevorgaben bei der Herstellung von Produkten konsequent und vollständig um. (K3)
a4.7	Sie agieren bei veränderten Bedingungen im Herstellungsprozess rechtzeitig und angemessen (z. B. zu kalter/warmer Ofen, Teig nicht bereit, ungeeignete Parameter/Einstellungen). (K4)	Sie beschreiben die Einsatz- und Einstellmöglichkeiten von Geräten, Maschinen und Anlagen in jedem Arbeitsprozess. (K2)	

Handlungskompetenz a5: Zutaten für die Herstellung von Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserieprodukten bereitstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen die benötigten Zutaten entsprechend der Rezeptur bereit und passen diese bei Bedarf situationsgerecht an.

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. Bei wechselnden Herstellungsanforderungen oder Rohstoffengpässen passen sie Mengen und Arbeitsabläufe flexibel an und berechnen präzise alternative Lösungen. Sie arbeiten konzentriert und genau, gehen versiert mit digitalen Hilfsmitteln um und reagieren proaktiv auf veränderte Bedingungen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a5.1	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)	
a5.2	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)	

a5.3	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)	
a5.4	Sie passen bei Rezeptänderungen Mengen und Abläufe situationsgerecht an. (K4)		

<p>Handlungskompetenz a6: Lager der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie bewirtschaften</p> <p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ bewirtschaften das Lager systematisch, um die Verfügbarkeit der benötigten Rohstoffe und Halbfabrikate sicherzustellen.</i></p> <p>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 ergreifen angemessene Massnahmen. Zudem schätzen sie Risiken der langfristigen Lagerführung korrekt ein und passen bei Bedarf die Planung entsprechend an. Abfälle entsorgen sie fachgerecht. Sie behalten den Überblick, denken aktiv mit und agieren vorausschauend.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
a6.1	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)	
a6.2	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) sowie das FEFO-Prinzip (First-expired/ First-out) und erläutern die Umsetzung anhand von eigenen Beispielen. (K2)	
a6.3	Sie nehmen den Bestellbedarf auf und leiten diesen an die verantwortliche Person weiter. (K3)		

a6.4	Sie erkennen kritische Lagerbedingungen (z. B. Temperaturprobleme, Feuchtigkeit) und ergreifen bei Bedarf angemessene Massnahmen (z. B. Temperatur anpassen, Lagerort ändern). (K4)		
a6.5	Sie schätzen Risiken der langfristigen Lagerführung korrekt ein und passen bei Bedarf die Planung entsprechend an (z. B. gebundenes Kapital, Ablaufen der Rohmaterialien, Verfügbarkeit auf dem Markt). (K5)	Sie beschreiben die Prinzipien einer idealen Warenbewirtschaftung. (K2)	
a6.6	Sie passen die Lagerung/Zwischenlagerung den spezifischen Eigenschaften der Rohmaterialien und Halbfabrikate an (z. B. Bio, Geruchsemissionen und Geruchsannahmen, leicht verderbliche Lebensmittel). (K3)	Sie beschreiben Auswirkungen von falscher Lagerung/Zwischenlagerung. (K2)	
a6.7	Sie führen Abfälle der Entsorgung oder dem Recycling zu. (K3)	Sie benennen branchenübliche Abfalltrennungskriterien und -möglichkeiten. (K1) Sie erläutern den Recyclingkreislauf. (K2)	

4.2 Handlungskompetenzbereich b: Herstellen von Halbfabrikaten

Handlungskompetenz b1: Brot- oder Sauerteige herstellen (Schwerpunkt Bäckerei)

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Brot- oder Sauerteige als Grundlage für verschiedene Brote und Kleinbrote her.

Sie wägen die Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab und erstellen bei Bedarf einen Vorteig. Dabei geben sie die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei und mischen diese. Sie kneten den Teig in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit und überprüfen die Qualität. Während der Herstellung überwachen sie die Gärprozesse entsprechend der Triebführungsart und kontrollieren die Temperatur sowie die Zeit laufend. Bei Bedarf ergreifen sie geeignete Massnahmen und lagern Teige entsprechend der Triebführungsart. Da Umwelteinflüsse wie Temperatur und wechselnde Rohstoffqualitäten das Ergebnis stark beeinflussen, arbeiten sie genau, präzise und konzentriert. Bei veränderten Bedingungen agieren sie achtsam 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 (Hefe, Salz, Butter, Eier, Backmittel, Mehl, Wasser, Backmittel) beim Abwägen. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Eigenschaften typischer Abwäge-Systeme. (K2)</p> <p>Sie benennen relevante gesetzliche Vorgaben in Bezug auf die Zutatenbeigabe und Bezeichnung von Halbfabrikaten. (K1)</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 erstellen verschiedene Vorteige. (K3)</p> <p>Sie stellen Brot- und Sauerteige mit verschiedenen Triebführungsmethoden her. (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) und deren Auswirkungen (z.B. längere Frischhaltung, Porung, Kruste) auf das Endprodukt. (K2)	

b1.3	<p>Sie geben die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei und mischen diese fachgerecht. (K3)</p>	<p>Sie berechnen die Teigausbeute, die Rezeptausbeute und Teig-Temperaturen. (K3)</p> <p>Sie analysieren anhand von Beispielen, wie sich die einzelnen Rohstoffe auf die verschiedenen Teige auswirken. (K4)</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	<p>Sie kneten den Teig in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit und überprüfen die Qualität (z. B. Konsistenz, Temperatur). (K3)</p>	<p>Sie erläutern die Bedeutung der Mehlkennzahlen und leiten diese anhand von Beispielen ab. (K4)</p> <p>Sie analysieren die Auswirkungen einer abweichenden Teig-Beschaffenheit oder Teig-Temperatur auf die Qualität des Produkts. (K4)</p>	
b1.5	<p>Sie überwachen die Gärprozesse entsprechend der Triebführungsart und kontrollieren die Temperatur sowie die Zeit laufend. Bei Bedarf ergreifen sie geeignete Massnahmen (z. B. pH messen, Zeit anpassen). (K3)</p>	<p>Sie beschreiben den Einfluss von Zeit, Feuchtigkeit und Wärme auf die Qualität der Teige und Teiglinge vor, während und nach dem Gärprozess. (K2)</p> <p>Sie erklären den Abbauprozess von Stärke und Proteinen (amylolytischer und proteolytischer). (K2)</p> <p>Sie erklären Kühltechnologien wie Gärunterbrechung, Verzögerung oder sanfte Kälte. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die verschiedenen Hefearten und deren Auswirkung auf den Gärprozess. (K2)</p> <p>Sie erklären die Bedeutung und Auswirkung von pH-Werten auf die Triebführung. (K2)</p> <p>Sie erläutern Massnahmen bei Störungen in Gärprozessen und in der Triebführung. (K2)</p>	

b1.6	<p>Sie lagern Teige entsprechend der Triebführungsart. (K3)</p>	<p>Sie unterscheiden die verschiedenen Triebführungsarten und die dazugehörigen Parameter. (K4)</p> <p>Sie erklären Vor- und Nachteile der verschiedenen Triebführungsarten und deren Auswirkungen auf das Endprodukt und die Produktion (Temperatur, Arbeitsaufwand, Gefäss). (K2)</p> <p>Sie erläutern die sachgerechte Lagerung von Teigen je nach Triebführung. (K2)</p>	
------	---	--	--

<p>Handlungskompetenz b2: Confiserie-Halbfabrikate herstellen (Schwerpunkt Confiserie)</p> <p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Confiserie-Halbfabrikate (Grundmassen, Zuckerarbeiten) für die Weiterverarbeitung zu Pralinen und Spezialitäten her.</i></p> <p>Sie wägen Rohstoffe korrekt ab und bereiten diese zum Beispiel durch Rösten, Erwärmen oder Karamellisieren vor. Anschliessend fügen sie die Zutaten unter Berücksichtigung von Zeit und Temperatur bei und kochen die Grundmasse oder Zuckerarbeiten bis zur exakten Temperatur. Die Masse wird danach bis zum fertigen Halbfabrikat weiterverarbeitet. Sie arbeiten dabei äusserst präzise und sauber, da gerade bei Confiserie-Halbfabrikaten die Kochgrade genau eingehalten und Umwelteinflüsse wie Temperatur und Feuchtigkeit berücksichtigt werden müssen. Bei schwankender Rohstoffqualität oder -verfügbarkeit passen sie die Herstellungsmethoden flexibel an.</p>			
	<p>Leistungsziele Betrieb</p>	<p>Leistungsziele Berufsfachschule</p>	<p>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</p>
b2.1	<p>Sie wägen Rohstoffe korrekt ab und bereiten sie unter Einhaltung der Hygienemassnahmen entsprechend vor. (K3)</p>	<p>Sie erklären die Herstellungsschritte von Couverture-Produkten (dunkel, hell, weiss). (K2)</p> <p>Sie erläutern die verschiedenen Gruppen von Halbfabrikaten und deren Unterschiede bezüglich Zusammensetzung und Herstellung. (K2)</p>	<p>Sie stellen Grundmassen und Zuckerarbeiten mit verschiedenen Produktionsmethoden her. (K3)</p>
b2.2	<p>Sie bereiten die Rohstoffe entsprechend den Anforderungen vor (z. B. rösten, erwärmen, aufkochen, karamellisieren, korrekt temperieren). (K3)</p>	<p>Sie erklären die Wirkung von Temperieren auf die Couverture. (K2)</p> <p>Sie erläutern den Einfluss des Röstens auf Nüsse, Kerne und Saaten. (K2)</p>	

b2.3	<p>Sie fügen Zutaten bei und mischen sie unter Berücksichtigung von Zeit und Temperatur. (K3)</p>	<p>Sie beschreiben Massnahmen, mit welchen die Frischhaltung von Produkten beeinflusst werden kann. (K2)</p> <p>Sie erläutern den Einfluss von Zeit und Temperatur auf die Herstellung von Halbfabrikaten (z. B. Ganache stehen lassen, optimale Kristallbildung). (K2)</p>	
b2.4	<p>Sie verarbeiten die Grundmasse oder Zuckerarbeiten bis zur richtigen Temperatur. (K3)</p>	<p>Sie beschreiben das Schmelzen von Zucker, die verschiedenen Zucker-Kochgrade, und die entsprechende Wirkung auf das Endprodukt anhand von geeigneten Beispielen. (K2)</p> <p>Sie berechnen die Kochgrade (z. B. Grad Celsius / Réaumur). (K3)</p>	
b2.5	<p>Sie verarbeiten die Grundmassen oder Zuckerarbeiten weiter bis zum fertigen Halbfabrikat (z. B. mahlen, mixen, reiben). (K3)</p>	<p>Sie beschreiben die Herstellungsweise von Confiserie-Halbfabrikaten (inkl. benötigte Geräte). (K2)</p>	

Handlungskompetenz b3: Hefeteige, tourierte Teige, Buttermteige, Honigteige oder geriebene Teige herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Hefeteige, tourierte Teige, Buttermteige, Honigteige oder geriebene Teige als Halbfabrikate zur Weiterverarbeitung her.

Sie wägen die Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab und geben die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei. Sie mischen oder kneten den Teig in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit. Bei tourierten Teigen führen sie den Touriervorgang durch, wobei sie auf korrekte Temperatur, Schichtung und Konsistenz achten. Sie überprüfen die Qualität des Teigs und lagern ihn sachgerecht. Den Abstehe- oder Gärprozess überwachen sie sorgfältig und ergreifen bei Bedarf geeignete Massnahmen. Da diese Teigarten besonders temperaturempfindlich sind und präzise Handarbeit erfordern, arbeiten sie konzentriert und entwickeln ein ausgeprägtes Feingefühl für die unterschiedlichen Verarbeitungstechniken.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b3.1	Sie wägen die Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. (K3)	<p>Sie erläutern die Eigenschaften von Rohstoffen für die Teigherstellung (z. B. Hefe, Butter/Fettstoff, Zucker, Salz, Eier, Mehl, Wasser, Triebmittel) sowie von zusätzlichen Beigaben (z. B. Nüssen, Früchte). (K2)</p> <p>Sie erläutern die Eigenschaften typischer Abwägesysteme (K2).</p> <p>Sie benennen relevante gesetzliche Vorgaben in Bezug auf die Zutatenbeigabe und Bezeichnung von Halbfabrikaten. (K1)</p>	<p>Sie stellen anhand eines Auftrags einen Hefeteig, tourierten Teig, Buttermteig und geriebenen Teig fachgerecht her. (K3)</p> <p>Sie vergleichen verschiedene Herstellungsmethoden- und -prozesse. (K2)</p>
b3.2	Sie geben die Zutaten in der korrekten Reihenfolge und in der korrekten Temperatur bei. (K3)	<p>Sie berechnen die Teigausbeute und die Rezeptausbeute. (K3)</p> <p>Sie analysieren und berechnen anhand von Beispielen, wie sich die einzelnen Rohstoffe auf die verschiedenen Teige auswirken. (K4)</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>	

b3.3	<p>Sie mischen oder kneten den Teig in der notwendigen Zeit bis zur gewünschten Beschaffenheit. (K3)</p>	<p>Sie unterscheiden die Zusammensetzung und den Verwendungszweck von tourierten Teigen, Hefeteigen, Buttermteigen, Honigteigen sowie geriebenen Teigen. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die verschiedenen Lockerungsarten und deren Auswirkungen auf das Endprodukt. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Vor- und Nachteile von verschiedenen Herstellungsmethoden der Teige (z. B. kneten oder mischen). (K2)</p>	
b3.4	<p>Sie tourieren den Teig, so dass Temperatur, Schichtung und Konsistenz den Anforderungen entsprechen. (K3)</p>	<p>Sie erläutern die verschiedenen Schritte beim Tourieren sowie die jeweiligen Qualitätsanforderungen (z. B. Einschlagen, Tourieren, Abstehen, Konsistenz). (K2)</p> <p>Sie unterscheiden verschiedene tourierte Teige. (K2)</p> <p>Sie analysieren anhand von Beispielen, wie sich nicht eingehaltene Qualitätsanforderungen auf das Produkt auswirken. (K4)</p>	
b3.5	<p>Sie überprüfen die Qualität des Teigs (z. B. Konsistenz, Temperatur) und lagern den Teig (z. B. Teig zudecken, korrekt beschriften). (K4)</p>	<p>Sie zeigen verschiedene Lagerungsmöglichkeiten von tourierten Teigen, Hefeteigen, Buttermteigen, Honigteigen und geriebenen Teigen auf (z. B. kühlen, tiefkühlen, schocken). (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Kriterien, welche für eine einwandfreie Weiterverarbeitung zu beachten sind. (K2)</p>	
b3.6	<p>Sie überwachen den Abstehe- oder Gärprozess bei Hefeteigen und tourierten Teigen. Bei Bedarf ergreifen sie geeignete Massnahmen. (K4)</p>	<p>Sie erläutern Massnahmen, wie die Produktequalität während des Abstehe- und Gärprozesses beeinflusst werden kann (z. B. Temperatur anpassen, Prozess verkürzen, oder verlängern). (K2)</p> <p>Sie zeigen mögliche Fehlerquellen vom Abstehe- und Gärprozess auf und beschreiben geeignete Korrekturmaassnahmen. (K4)</p>	

Handlungskompetenz b4: Massen herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen verschiedene Massen für die Weiterverarbeitung zu Konditorei- und Confiserieprodukten her. Dazu gehören typischerweise 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 dabei 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
b4.1	Sie wägen Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. (K3)	Sie erläutern die Eigenschaften von Rohstoffen für die Massenherstellung (z. B. Butter/Fettstoff, Zucker, Salz, Eier, Mehl, Wasser, Triebmittel, Milch, Rahm, Nüsse) sowie von zusätzlichen Beigaben (z. B. Feuchthaltemittel, Farbstoffe, Aromen). (K2) Sie benennen relevante gesetzliche Vorgaben in Bezug auf die Zutatenbeigabe und Bezeichnung von Halbfabrikaten. (K1)	Sie stellen abgeröstete Massen, Buttermassen, Makronenmassen, Biscuitmassen und Schneemassen her. (K3)
b4.2	Sie geben Zutaten in der vorgesehenen Konsistenz, Temperatur und Reihenfolge bei. Dabei wenden sie die dafür vorgesehene 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, Aufstrichmassen). (K2) Sie erklären anhand von Beispielen, welche Auswirkungen die Beigabe der einzelnen Zutaten auf das Halbfabrikat/Endprodukt haben können. (K2)	

b4.3	<p>Sie schlagen Massen auf oder schaumig bis zur vorgesehenen Konsistenz, Volumen oder Temperatur. (K3)</p>	<p>Sie erläutern die physikalischen Prozesse der Volumenzunahme. (K2)</p> <p>Sie berechnen die Volumenzunahme von Massen. (K3)</p> <p>Sie analysieren die Auswirkungen sich verändernder Temperaturen auf Massen (z. B. Verkleistern von Stärke und Koagulation von Ei). (K4)</p>	
b4.4	<p>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)</p>	<p>Sie beschreiben die Auswirkungen vom Rührprozess auf eine Masse. (K2)</p> <p>Sie berechnen Rezeptänderungen bei der Beigabe von weiteren Rohstoffen (z. B. Nüsse, Früchte). (K3)</p>	
b4.5	<p>Sie kontrollieren die Konsistenz der Masse, bis sie für die Weiterverarbeitung bereit ist. (K3)</p>	<p>Sie analysieren mögliche Fehlerquellen von falscher Konsistenz und beschreiben geeignete Korrekturmaßnahmen. (K4)</p> <p>Sie beschreiben verschiedene Temperaturen im Prozess und deren Wirkung auf das Endprodukt anhand von geeigneten Beispielen (z. B. Schneemasse, Makronenmasse, abgeröstete Masse). (K2)</p>	

Handlungskompetenz b5: Cremen, Mousses, Glace oder Füllungen herstellen			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Cremen, Mousses, Glace oder Füllungen als Halbfabrikate für verschiedenste Produkte her.</i></p> <p>Sie wägen Rohstoffe gemäss Rezept korrekt ab. Sie fügen die geforderten Zutaten bei und verarbeiten diese weiter bis zur vorgesehenen Konsistenz, indem sie Techniken wie wärmen, aufschlagen, steif schlagen, kochen, abbinden oder mischen anwenden. Abschliessend lagern sie die Halbfabrikate sachgerecht und bereiten sie für die Weiterverarbeitung vor. Sie arbeiten dabei exakt und gleichmässig, da die Qualität und Konsistenz dieser Halbfabrikate entscheidend für das Endprodukt sind. Angesichts der grossen Produktvielfalt behalten sie die Orientierung und berücksichtigen bei der Herstellung gesetzliche Bestimmungen sowie den Einsatz von saisonalen und regionalen Produkten.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
b5.1	<p>Sie wägen Rohstoffe korrekt ab und bereiten diese entsprechend vor (z. B. auf geeignete Grösse kalibrieren, Eier hacken, Erdbeeren schneiden, reiben, rösten, einlegen, karamellisieren). (K3)</p>	<p>Sie erläutern die Eigenschaften von Rohstoffen für die Herstellung von Cremen, Mousses, Glace oder Füllungen (z. B. Bindemittel, Butter/Fettstoff, Zucker, Eier, Wasser, Milch, Rahm, Nüsse) sowie von zusätzlichen Beigaben (z. B. Feuchthaltemittel, Farbstoffe, Aromen). (K2)</p> <p>Sie erläutern die Eigenschaften und den Einsatzbereich von verschiedenen Gelier- und Verdickungsmitteln (z. B. Gelatine, Agar-Agar, Pektin, Guarkernmehl). (K2)</p> <p>Sie erläutern verschiedene Mischungen (z. B. Lösungen, Suspensionen, Emulsionen). (K2)</p> <p>Sie benennen relevante gesetzliche Vorgaben in Bezug auf die Zutatenbeigabe und Bezeichnung von Halbfabrikaten. (K1)</p>	<p>Sie stellen verschiedene Füllungen her. (K3)</p> <p>Sie stellen Cremen, Mousses und Glace mit verschiedenen Produktionsmethoden her. (K3)</p>

<p>b5.2</p>	<p>Sie fügen Zutaten gemäss Rezept bei und verarbeiten diese weiter bis zur vorgesehenen Konsistenz (z. B. wärmen, aufschlagen, steif schlagen, kochen, abbinden, mischen). (K3)</p>	<p>Sie erläutern die Zusammensetzung und den Einsatzbereich von typischen Halbfabrikaten für Patisserie und Torten (z. B. Ganache, Frucht, Jogurt, Quark, Mousse, Glace, Vanille, gekochte Cremes). (K2)</p> <p>Sie beschreiben die optimalen Konsistenzen für die Beigabe von Rohstoffen (z. B. geschlagener Rahm). (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Herstellungsweise von Cremes, Mousse, Glace und Füllungen (inkl. benötigte Geräte). (K2)</p>	
<p>b5.3</p>	<p>Sie lagern die Halbfabrikate sachgerecht und bereiten sie für die Weiterverarbeitung vor (z. B. zudecken, anschreiben, kühlen, tiefkühlen). (K3)</p>	<p>Sie bestimmen die Haltbarkeit von Halbfabrikaten in Verbindung mit dem AW-Wert (Activity of Water). (K3)</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 herstellen (Schwerpunkt Bäckerei)			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Brote und Kleinbrote her und bereiten die gebackenen Produkte für den Verkauf vor.</i></p> <p>Sie portionieren den Teig unter genauer Beachtung des Gewichts und arbeiten ihn mittels geeigneter Technik in die gewünschten Formen auf. Sie bestimmen und 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.</p>			
	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 verschiedene 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 wenden verschiedene Flechtarten an und produzieren unterschiedliche Brotformen. (K3)
c1.3	Sie bestimmen und überwachen die Stückgare. (K4)	Sie beschreiben Einfluss, Dauer und Techniken der Stückgare (z. B. Kühltechnologie, Triebführungen). (K2)	Sie bestimmen und überwachen die Stückgare. (K4)
c1.4	Sie bereiten die verarbeiteten Produkte für den Backprozess vor (z. B. anstreichen, stupfen, schneiden, abstehen lassen). (K3)	Sie beschreiben die einzelnen Schritte der Backvorbereitung und deren Auswirkungen auf das Gebäck (z. B. schneiden, anstreichen). (K2)	Sie schneiden Brote mit verschiedenen Techniken. (K3)
c1.5	Sie bereiten die gebackenen Produkte für den Verkauf vor. (K3)		

Handlungskompetenz c2: Pralinés, Schokoladen- oder Zuckerspezialitäten herstellen (Schwerpunkt Confiserie)

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Pralinés sowie Schokoladen- oder Zuckerspezialitäten her und bereiten diese für den Verkauf vor.

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 geeigneten Methode. Anschliessend trempieren sie die Produkte gleichmässig, giessen Hohlkörper aus oder wenden die Technik des Dragierens an. 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. Ihre Aufgeschlossenheit gegenüber neuen, rationellen Techniken ermöglicht es ihnen, attraktive und hochwertige Spezialitäten herzustellen, die Originalität und Modernität ausstrahlen.

	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 Pralinés, Schokoladen- und Zuckerspezialitäten mit verschiedenen Produktionsmethoden her. (K3)
c2.2	Sie bringen die vorbereiteten Confiserie-Halbfabrikate mit der geeigneten Technik in die gewünschte Form (z. B. ausstreichen, ausrollen, abfüllen, schneiden, ausstechen, dressieren). (K3)	Sie erläutern Eigenschaften und Verwendungszweck von Confiserie-Halbfabrikaten (z. B. Ganache, Pralinémassen). (K2) Sie beschreiben die Anforderungen an die Lagerung der Confiserie-Halbfabrikate und Massen. (K2) Sie erläutern die Techniken für die Verarbeitung von Confiserie-Halbfabrikaten (z. B. schneiden, ausstechen). (K2)	
c2.3	Sie lassen Interieurs abstehen und verschliessen diese präzise und sorgfältig. (K3)	Sie erklären Herausforderungen und Vorgehensweise beim Verschliessen von Pralinés oder Schokoladenspezialitäten. (K2)	

c2.4	Sie temperieren die Couverture mit der geeigneten Methode und überwachen den Kristallisationsprozess. (K3)	Sie erläutern die verschiedenen Methoden zum Temperieren von Couverture. (K2) Sie analysieren die Auswirkungen von fehlerhaften Temperierprozessen anhand von konkreten Beispielen. (K4)	Sie wenden die verschiedenen Temperiermethoden an. (K3)
c2.5	Sie trempieren Confiserieprodukte gleichmässig mit verschiedenen Couverturen. (K3)	Sie erläutern die Vorgehensweise und Herausforderungen beim Trempieren von Confiserieprodukten. (K2)	
c2.6	Sie dekorieren Confiserieprodukte, um die gewünschte Optik herzustellen. (K3)	Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien und -arten produktspezifisch auf. (K2) Sie erläutern zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. Filieren, Zeichnen, Stauben, Rollen, Aufstreuen). (K2)	
c2.7	Sie bereiten Giessformen oder Hohlkörper mit der geeigneten Technik exakt vor (z. B. Polieren, Schminken, Sprühen). (K3)	Sie beschreiben verschiedene Materialien von Giessformen und deren Vorbehandlung. (K2)	
c2.8	Sie giessen die vorbereiteten Formen mit Couverture bis zur gewünschten Dicke oder Gewicht aus und verschliessen diese bei Bedarf. (K3)	Sie erläutern die verschiedenen Giessverfahren (z. B. Pralinéformen, Hohlkörper, klassisch, schleudern). (K2)	
c2.9	Sie wenden die Technik des Dragierens an. (K3)	Sie erläutern das Dragierverfahren. (K2) Sie erklären die Auswirkung der Luftfeuchtigkeit auf Produkte mit Zucker. (K2)	
c2.10	Sie formen Modelliermassen wie Marzipan oder Modellierschokolade und veredeln sie mit der Airbrush-Technik. (K3)	Sie unterscheiden Eigenschaften und Einsatzzwecke verschiedener Modelliermassen. (K2) Sie setzen die Modellier- und Airbrush-Technik an Beispielen um. (K3)	

Handlungskompetenz c3: Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcke herstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen aus verschiedenen Teigen Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcke (inkl. schwimmend-gebackene Produkte) her und bereiten diese zum Verkauf vor.

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. Dabei zeigen sie Originalität und sind offen für neue, rationelle Techniken.

	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 Blätterteiggebäcke eingesetzt werden (z. B. Waage, Teigteilwirkmaschine, Ausrollmaschine, Schneidwalze). (K1) Sie erläutern die Vorgehensweise und die Herausforderungen bei der Verarbeitung der jeweiligen Teige. (K2)	Sie stellen Klein- und Feingebäck sowie Blätterteig-Produkte mit verschiedenen Produktionsmethoden 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 Abstehezeit (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 Produkt in die gewünschte Form. (K3)	Sie zeigen anhand von Beispielen typische Produktformen auf. (K2)	

c3.5	Sie kontrollieren den Absteht- und Gärprozess. (K3)	<p>Sie beschreiben die Auswirkungen von Absteht- und Gärprozesse bei Klein-, Fein- und Blätterteiggebäcken. (K2)</p> <p>Sie nennen produktspezifische Absteht- und Gärzeiten. (K1)</p> <p>Sie beschreiben den Einfluss der Temperatur und Feuchtigkeit auf die Produkte. (K2)</p>	
c3.6	Sie bereiten falls nötig Produkte für den Backprozess vor (z. B. anstreichen, stupfen, schneiden). (K3)	Sie beschreiben die einzelnen 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 Zusammensetzung, Verwendungen, Herstellung und Verarbeitungsart von Glasuren, Überzugsmassen, Staubmaterialien und Füllungen. (K2)	
c3.8	Sie dekorieren das Produkt bei Bedarf, um die gewünschte Optik und Präsentation sicherzustellen. (K3)	<p>Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien und -arten produktspezifisch auf. (K2)</p> <p>Sie erläutern zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. ungerade Anzahl Dekorelemente, Farbenvielfalt, Früchte anschneiden). (K2)</p>	

Handlungskompetenz c4: Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen herstellen			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen aus verschiedenen Massen und Teigen Stückli, Konfekt, Cake und Törtchen her und bereiten diese für den Verkauf vor.</i></p> <p>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 Absteht- 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 arbeiten dabei mit Präzision und einem Auge fürs Detail.</p>			
	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 Stückli, Konfekt, Honiggebäck und Cake oder Törtchen mit verschiedenen Produktionsmethoden her. (K3)
c4.2	Sie füllen mittels geeigneter Technik das Produkt vor oder nach dem Backen (z. B. bestreichen, dressieren, ausrollen). (K3)	Sie beschreiben verschiedene Fülltechniken. (K2) Sie erläutern die Anforderungen an die Zwischenlagerung im Kühlschrank oder Tiefkühler (z. B. backfest oder gefrierstabil). (K2)	
c4.3	Sie kontrollieren den Absteht- oder Trocknungsprozess. (K3)	Sie beschreiben die Auswirkung des Absteht- 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 die einzelnen 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 Zusammensetzung, Verwendung, Herstellung und Verarbeitungsart 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 und -arten 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 einsetzen und fertigstellen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ setzen Torten, Patisserie sowie Rahm-, Crème- oder Glacedesserts ein und bereiten diese für den Verkauf vor.

Sie setzen die Produkte zusammen, indem sie diese fachgerecht füllen und verarbeiten. Dabei wählen sie unter Berücksichtigung moderner Methoden die optimale Technik aus, 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, Sorgfalt und Originalität. Ihre Aufgeschlossenheit gegenüber neuen, rationellen Techniken ermöglicht es ihnen, moderne und verkaufsattraktive Kreationen herzustellen.

	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 mit verschiedenen Produktionsmethoden ein und stellen die Produkte fertig. (K3)
c5.2	Sie verarbeiten das Produkt mit der entsprechenden Technik (z. B. Erhitzen einer Glasur, Zubereiten eines Gelees, Zubereiten eines Überzugs). (K3)	Sie erläutern die Herstellungsprozesse von Fondant, Glanzglasuren und Wasserglasuren. (K2)	

c5.3	<p>Sie setzen die entsprechende Füllung exakt und hygienisch einwandfrei in das Produkt ein (z. B. Füllen einer Torte). (K3)</p>	<p>Sie beschreiben Hygienemassnahmen beim Füllen von Produkten und zeigen mikrobiologische Kriterien auf. (K2)</p> <p>Sie erläutern die produktspezifischen Füllungen für Torten und Patisserie und deren Handhabung. (K2)</p>	
c5.4	<p>Sie wenden die Technik des Gelierens, Glasierens und Überziehens korrekt an (z. B. Gelee oder Zuckerguss auf ein Gebäck oder eine Torte auftragen). (K3)</p>	<p>Sie erläutern die Techniken des Gelierens, Glasierens und Überziehens (z. B. Fondant-Temperatur). (K2)</p>	
c5.5	<p>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)</p>	<p>Sie zeigen geeignete Dekorationsmaterialien und -arten produktspezifisch auf. (K2)</p> <p>Sie erläutern zentrale Dekorationskriterien und geeignete Techniken zum Ausgarnieren (z. B. ungerade Anzahl Dekorelemente, Farbenvielfalt, Früchte anschneiden). (K2)</p>	

Handlungskompetenz c6: Snacks und Traiteurprodukte zubereiten

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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, richten sie ansprechend an und regenerieren sie vor dem Servieren. Dabei arbeiten sie mit Sorgfalt und halten die Hygienemassnahmen sowie die Kühlkette konsequent ein. Sie berücksichtigen saisonale Produkte und gehen flexibel auf Kundenwünsche oder Allergien ein, um ein attraktives und zeitgemässes Sortiment zu gewährleisten.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c6.1	Sie verarbeiten Rohstoffe für Snacks und 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 beschreiben Methoden zur Verarbeitung von Rohstoffen sowie die relevanten Hygienemassnahmen. (K2)	Sie stellen Snacks und Traiteurprodukte mit verschiedenen Produktionsmethoden her. (K3)
c6.2	Sie bereiten mehrere Snacks und 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 und 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 und Traiteurprodukte für die vorgesehene Verwendung vor und richten diese an (z. B. wärmen, aufschneiden, dekorieren). (K3)	Sie beschreiben Möglichkeiten für Präsentations- und Dekorationstechniken von Tellergerichten oder BKC-Produkten. (K2)	
c6.5	Sie regenerieren Produkte vor dem Servieren mittels geeigneter Methoden. (K3)		

Handlungskompetenz c7: Fantasie- und Dekorartikel kreieren

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen individuelle Fantasie- und Dekorartikel zur Veredelung von Produkten oder als eigenständige Schaustücke her.

Im Austausch mit den Kundinnen und Kunden diskutieren sie Varianten und skizzieren mögliche Umsetzungen. Sie wählen passende 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, um auf individuelle Kundenwünsche einzugehen. 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 besprechen Varianten mit den Kundinnen und Kunden oder dem Verkaufspersonal und erläutern Vor- und Nachteile. (K3)	Sie erläutern verschiedene Dekorationstechniken passend zum Endprodukt. (K2) Sie zeigen anhand von typischen Anfragen die Herausforderungen und Umsetzungsmöglichkeiten auf. (K4)	Sie stellen einen Fantasieartikel entsprechend ihrem Schwerpunkt her. (K3)
c7.2	Sie skizzieren eine mögliche Umsetzung der Bestellung. (K3)	Sie entwerfen Skizzen/Zeichnungen zu spezifischen Anfragen. (K4)	
c7.3	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)	

c7.4	Sie setzen Schriftzüge und Garnituren mit verschiedenen Materialien und Techniken um. (K3)	Sie beherrschen verschiedene Schriftzüge und Garnituren und wenden diese an. (K3)	
c7.5	Sie modellieren/dressieren Dekorelemente oder Sujets mit verschiedenen Materialien (z. B. Marzipan, Schokolade, Teig). (K3)	Sie modellieren/dressieren Dekorelemente oder Sujets mit verschiedenen Materialien (z. B. Marzipan, Schokolade, Teig). (K3)	Sie modellieren/dressieren Dekorelemente oder Sujets mit verschiedenen Materialien (z. B. Marzipan, Schokolade, Teig). (K3)
c7.6	Sie wenden verschiedene Dekortechniken an (z. B. schneiden, ritzen, ausstechen, kleben, sprühen, airbrushen, abflämmen). (K3)	Sie wenden verschiedene Dekortechniken an (z. B. schneiden, ritzen, ausstechen, kleben, sprühen, airbrushen, abflämmen). (K3)	Sie wenden verschiedene Dekortechniken an (z. B. schneiden, ritzen, ausstechen, kleben, sprühen, airbrushen, abflämmen). (K3)
c7.7	Sie gestalten Fantasieartikel (z. B. Saisonartikel). (K3)	Sie gestalten und kreieren Fantasieartikel. (K5)	

Handlungskompetenz c8: Halbfabrikate und Produkte backen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ backen Halbfabrikate und Produkte, um diese genussfähig zu machen.

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 und sind vertraut mit neuen Ofengenerationen und modernen Back- sowie Auskühlverfahren.

	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. (K2)	Sie setzen verschiedene Ofen- und Backsysteme produktspezifisch ein. (K3)
c8.2	Sie überprüfen den Zustand der Produkte und bereiten diese unter Berücksichtigung der Produkthanforderungen für den Backprozess vor. (K4)	Sie beschreiben die Produkthanforderungen fürs Backen, deren Garstufen und Backvorbereitungen (z. B. Buttermassen, Brioche). (K2)	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 zeigen anhand von Beispielen auf, wie der Backraum für die Optimierung der Produktequalität angepasst/umgestellt werden kann. (K4)	Sie stellen die Parameter des Ofens entsprechend den Produkthanforderungen korrekt ein. (K4)
c8.4	Sie überprüfen die Produktqualität während des Backprozesses (z. B. Kerntemperatur, Bräunung, Gebäcksstabilität). (K3)	Sie erläutern die verschiedenen Backstufen mit Funktion der spezifischen Temperaturen. (K2) Sie beschreiben den Einfluss der steigenden Temperatur auf die Inhaltsstoffe (z. B. Stärke, Eiweiss, Hefe, Enzyme, Maillard-Reaktion). (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)	Sie analysieren und formulieren Massnahmen für einen ressourcenschonenden Umgang mit Backgeräten. (K4)	
c8.6	Sie lassen das Produkt bis zur entsprechenden Temperatur kontrolliert auskühlen. (K3)	Sie beschreiben Methoden, die ein kontrolliertes Auskühlen ermöglichen. (K2) Sie beschreiben den Nutzen von Schockfrosten und der Vakuumkühlung. (K2)	

4.4 Handlungskompetenzbereich d: Abschliessen der Produktionsprozesse

Handlungskompetenz d1: Qualität von Bäckerei-, Konditorei oder Confiserieprodukten überprüfen und bei Bedarf korrigieren

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ überprüfen die Qualität der Produkte systematisch und korrigieren Unstimmigkeiten bei Bedarf, um die Einhaltung der Vorgaben und den Konsumentenschutz sicherzustellen.

Sie überprüfen die Produkte systematisch nach den geltenden Qualitätsrichtlinien und Verordnungen und beurteilen deren Qualitätsmerkmale visuell, haptisch und sensorisch. Bei Abweichungen klären sie die Freigabe in Absprache mit der verantwortlichen Person. Sie reflektieren die Qualität und initiieren allfällige Rezeptänderungen in Absprache mit der verantwortlichen Person. Alle Kontrollen dokumentieren sie vollständig gemäss den betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben. Sie arbeiten dabei mit grosser Genauigkeit und erkennen dank ihrer geschulten sensorischen Fähigkeiten die Besonderheiten der verschiedenartigen Produkte.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1	Sie überprüfen Produkte systematisch nach den geltenden Qualitätsrichtlinien und Verordnungen. (K3)	Sie erläutern die Qualitätskriterien für Bäcker-, Konditorei- oder Confiserieprodukte. (K2) Sie analysieren und beurteilen typische Branchenprodukte und begründen ihre Einschätzung. (K4)	Sie vergleichen und überprüfen die Qualität der erstellten Produkte und schlagen mögliche Korrekturmassnahmen vor. (K4)
d1.2	Sie beurteilen die Qualitätsmerkmale von Produkten visuell und sensorisch und erläutern ihre Erkenntnisse nachvollziehbar. (K3)	Sie beschreiben grundlegende Möglichkeiten zur Kontrolle von Produkten (z. B. Brotprüfung, Konsumententest, Vergleichsprobe). (K2) Sie erläutern Qualitätsmerkmale von Produkten mündlich und schriftlich. (K3)	
d1.3	Sie geben die Produkte in Absprache mit der verantwortlichen Person für den Verkauf frei (z. B. neue Produkte, Qualitätsabweichungen). (K3)	Sie erläutern die Deklarationsvorschriften gemäss QUID, Allergene, Qualitätsanforderungen. (K2)	

d1.4	Sie reflektieren die Qualität der Produkte und initiieren allfällige Rezeptänderung in Absprache mit der verantwortlichen Person. (K4)	Sie erklären die Folgen von Rezeptänderungen anhand von Beispielen (z. B. Mehl mit Stärke ersetzen). (K2)	
d1.5	Sie dokumentieren die Qualitätskontrollen vollständig gemäss betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben (z. B. Gewichtskontrolle, Temperaturkontrolle, Einhaltung der Kühlkette). (K3)	Sie nennen die gesetzlichen Bestimmungen zum Verkaufsgewicht und zu Inhaltsstoffen (z. B. Fettgehalte, Fruchtanteil). (K1) Sie erklären die Bestimmungen zur Selbstkontrolle für das Endprodukt (z. B. AW-Wert, Keime, Haltbarkeit, Rückverfolgbarkeit). (K2)	

Handlungskompetenz d2: Bäckerei-, Konditorei- oder Confiserie-Rezepte weiterentwickeln

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ entwerfen und entwickeln Rezepte zur Kreation oder Optimierung von Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukten.

Sie nutzen branchenübliche Betriebssysteme effizient, um Rezepte strukturiert und fachlich korrekt zu erstellen. Sie berechnen die Mengenverhältnisse für anzupassende Produkte präzise und überprüfen sorgfältig die Einhaltung der relevanten Bestimmungen der Lebensmittelverordnung. Dabei arbeiten sie mit Kreativität sowie Vorstellungsvermögen und berücksichtigen aktuelle Markttrends und neue Ernährungsformen. Ihr Gespür für Geschmack, Formen sowie Farben und ihr Wissen über den Einfluss verschiedener Rohstoffe ermöglichen es ihnen, innovative und gesetzeskonforme Produkte zu entwickeln.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1	Sie nutzen branchenübliche Betriebssysteme zielgerichtet und effizient, um Rezepte zu erstellen. (K3)	Sie benennen die wichtigsten Regeln beim Erarbeiten von Rezepten. (K1)	
d2.2	Sie erstellen Rezepte für Produkte strukturiert und fachlich korrekt nach betrieblichen und gesetzlichen Vorgaben (LMG). (K3)	Sie entwerfen und berechnen Rezepte für ein eigenes Produkt anhand der Lerndokumentation. (K4) Sie entwerfen und berechnen ein Rezept für den üK 3 (Bäckerei/Confiserie). (K4) Sie zeigen Markttrends und Ernährungsformen (z. B. vegan) auf und passen Rezepte entsprechend an. (K4)	Sie besprechen die in der BFS erarbeiteten Rezepte und nehmen allenfalls Anpassungen vor. (K3)

d2.3	Sie berechnen die Mengenverhältnisse für anzupassende Produkte präzise. (K3)		
d2.4	Sie überprüfen die Einhaltung der relevanten Bestimmungen der Lebensmittelverordnung sorgfältig (z. B. prozentuale Anteilsangabe, Fettgehalt bei Speiseeis). (K3)	Sie erläutern die für ihren Tätigkeitsbereich relevanten Bestimmungen der Lebensmittelverordnung. (K2) Sie berechnen die prozentualen Werte von Inhaltsstoffen und Fettgehalten. (K3)	

Handlungskompetenz d3: Produktionsprozesse der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie reflektieren und Verbesserungsvorschläge einbringen

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ werten ihre Arbeitsprozesse aus und reflektieren diese, um die betrieblichen Abläufe kontinuierlich zu optimieren.

Sie dokumentieren die erledigten und noch anfallenden Arbeiten gemäss betrieblichen Arbeitslisten und reflektieren die Produktionsdauer ihrer Arbeit. Bei Abweichungen melden sie diese der verantwortlichen Person und erarbeiten Vorschläge zur Verbesserung der Arbeitsabläufe. Dabei behalten sie die Gesamtübersicht über die Produktion und sind achtsam hinsichtlich Überproduktion und Materialverschwendung. Sie nutzen die verfügbaren digitalen oder analogen Hilfsmittel und kommunizieren lösungsorientiert mit anderen Abteilungen, um einen reibungslosen Betriebsablauf sicherzustellen.

	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1	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 und leiten Optimierungsmassnahmen ab. (K4)
d3.2	Sie reflektieren die Produktionsdauer ihrer Arbeit. Bei Bedarf melden sie Abweichungen der verantwortlichen Person (z. B. Zeitplan kann nicht eingehalten werden). (K3)	Sie erstellen einen Zeitplan für einen Produktionsprozess anhand eines Backzettels. (K3)	

d3.3	Sie erarbeiten Vorschläge zur Verbesserung der Arbeitsabläufe und schlagen diese den verantwortlichen Personen vor. (K4)	Sie analysieren anhand von Beispielen typische Fehler in Arbeitsabläufen und zeigen entsprechende Korrekturmassnahmen auf. (K4) Sie erläutern Massnahmen für energieeffiziente und ressourcenschonende Arbeitsabläufe. (K2)	Sie wenden innovative Produktionsmethoden und Techniken an Beispielen an. (K3)
------	--	--	--

Handlungskompetenz d4: Über- und Fehlproduktionen wiederverwerten			
<i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ verwerten Über- und Fehlproduktionen, um Ressourcen zu schonen und die betriebliche Wertschöpfung zu steigern.</i>			
Sie definieren Über- oder Fehlproduktionen, analysieren deren Ursachen und setzen gezielte Verwertungsmöglichkeiten oder produktspezifische Weiterveredelungen um. Dabei begründen sie den Mehrwert dieser Produkte und analysieren die Auswirkungen auf die Rohmaterialkosten. Sie schlagen Reduktionsmassnahmen vor und definieren Qualitätssicherungsmassnahmen, um zukünftige Über- oder Fehlproduktionen zu vermeiden. Sie zeigen dabei eine hohe Wertschätzung für die Rohmaterialien und kennen die Auswirkungen von unterschiedlichen Zutaten.			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1	Sie definieren Über- oder Fehlproduktion und analysieren deren Ursachen. (K4)	Sie erläutern Möglichkeiten und Beispiele zur Wiederverwendung von fehlerhaften Produkten. (K2) Sie zeigen Möglichkeiten zur Vermeidung von Food Waste auf. (K2)	
d4.2	Sie begründen und vermitteln den Mehrwert von weiterveredelten Produkten (z. B. fettfreies Paniermehl, Punschkugel, Biscuitbrösel). (K4)		
d4.3	Sie setzen Verwertungsmöglichkeiten und produktspezifische Weiterveredelung um (z. B. Paniermehl, Biscuitbrösel). (K3)	Sie erläutern, wie Restprodukte weiterverarbeitet werden können (z. B. Paniermehl, Biscuitbrösel). (K2)	

d4.4	Sie analysieren die betrieblichen Auswirkungen von Über- und Fehlproduktion auf die Rohmaterialkosten und schlagen Reduktionsmassnahmen vor. (K4)		
d4.5	Sie definieren und setzen Qualitätssicherungsmassnahmen um, um Über- oder Fehlproduktion zu vermeiden (z. B. Einhaltung von Rezeptvorgaben). (K4)		

<p>Handlungskompetenz d5: einfache Störungen an Maschinen und Geräten der Bäckerei, Konditorei oder Confiserie beheben oder weiterleiten</p> <p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ beheben einfache Störungen an Maschinen und Geräten oder leiten diese weiter, um den Produktionsfluss sicherzustellen.</i></p> <p>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.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d5.1	Sie erkennen Unregelmässigkeiten/Störungen in der Funktion von Maschinen und Geräten (z. B. ungewöhnliche Geräusche, funktionelle Störungen). (K3)		
d5.2	Sie überprüfen die grundlegenden Funktionen der verwendeten Geräte und Maschinen im Betrieb (z. B. Stromzufuhr, Maschinenparameter). (K3)		

d5.3	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)		
d5.4	Sie leiten grössere Störungen, die sie nicht selbst beheben können, sofort an die zuständige Person weiter. (K3)		

Handlungskompetenz d6: Kundschaft oder Verkaufspersonal über Produktspezifikationen informieren			
<p><i>Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ informieren die Kundschaft sowie das Verkaufspersonal über Produktspezifikationen, um den Verkauf zu unterstützen und eine fachgerechte Beratung sicherzustellen.</i></p> <p>Sie definieren die Inhaltsstoffe, Allergene sowie Nährwerte und geben Auskunft über die Lagerung und Haltbarkeit der Produkte. Sie kalkulieren den Verkaufspreis und erklären dem Verkaufspersonal oder der Kundschaft überzeugend den Mehrwert eines Produkts, indem sie auf Aspekte wie regionale Herkunft, Saisonalität oder spezielle Herstellungsverfahren hinweisen. Sie kommunizieren klar und verständlich und treten als kompetente Ansprechpersonen auf.</p>			
	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d6.1	Sie definieren die Inhaltsstoffe, Allergene und Nährwerte gemäss dem Rezeptaufbau. (K3)	<p>Sie beschreiben die Lebensmittelpyramide und verschiedene Ernährungsformen (z. B. vegetarisch, vegan oder Säuren-Basen Ernährung). (K2)</p> <p>Sie beschreiben verschiedene Zivilisations- und Berufskrankheiten. (K2)</p> <p>Sie erläutern die gängigsten Intoleranzen und Allergien. (K2)</p>	
d6.2	Sie geben Auskunft über die Lagerung und Haltbarkeit der Produkte. (K3)	Sie erklären Regeln zur Haltbarkeit und Lagerung von Produkten. (K2)	

d6.3	Sie kalkulieren den Verkaufspreis der Produkte. (K3)	Sei berechnen anhand von typischen Branchenbeispielen Verkaufspreise inkl. Verluste. (K3)	
d6.4	Sie erklären der Kundschaft oder dem Verkaufspersonal den Mehrwert eines Produkts (z. B. regional, saisonal, Label, Triebführung, Nachhaltigkeit). (K3)	Sie zeigen den Mehrwert von Produkten anhand von eigenen Beispielen auf (z. B. regional, saisonal, Label, Triebführung, Nachhaltigkeit). (K3)	

Handlungskompetenz d7: Produkte für die Lagerung oder Auslieferung verpacken

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ verpacken hergestellte Produkte für die Lagerung oder Auslieferung, um deren Qualität zu erhalten und die Hygienevorschriften einzuhalten.

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
d7.1	Sie bereiten das Produkt für das Einpacken vor (z. B. abstehen lassen, kühlen, tiefkühlen). (K3)	Sie erläutern geeignete Vorbereitungen für das Verpacken. (K2)	
d7.2	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) Sie erläutern die Begriffe Brutto, Netto und Tara. (K2)	
d7.3	Sie beschriften das eingepackte Produkt korrekt mit Datum und Produktnamen und lagern es in der vorgeschriebenen Temperatur ein. (K3)		

d7.4	Sie packen das Produkt nach Rüstliste und Bestellschein in das Gebinde ab und stellen das Produkt für die Auslieferung bereit. (K3)		
d7.5	Sie definieren Massnahmen, um die Kühlkette durchgängig zu gewährleisten und setzen diese um. (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 EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ.

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 SBFJ über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ / Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ	<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 SBFJ über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ / Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ	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 Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ / Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ 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 Handlungs- kompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anlei- tung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstüt- zung ÜK	Unterstüt- zung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich
Umgang mit Getreidemehlen, Backzutaten, Enzymen	<ul style="list-style-type: none"> • sensibilisierende Stoffe (evtl. Berufsverbot [NEV] in- folge Berufskrankheit) 	6a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 6 Eignungsabklärung für Mehlex- position «Umgang mit Mehl und Backmitteln» BK-Prä- vention</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Ge- werbe, 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 staubvermindern- den Regeln / Ar- beitshygiene	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Be- und Entladen von Lagerrega- len, 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 Überbean- spruchung 	3a 10a	<p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Ge- werbe, Seite 129</p> <p>SBC ASA-BL Kapitel 7 «Ergonomie am Arbeits- platz» 7.1.3 «Hebe richtig – trage richtig».</p> <p>Beachten der höchstzulässigen Gewichte (Frauen/Männer) gemäss Empfehlungen von suva/seco</p>	1.Lj.			<p>Demonstration und praktische Anwendung</p> <p>Hebe richtig – trage richtig</p> <p>Sinn und Zweck von Ordnung und Sauberkeit im Wa- renlager</p> <p>mögliche Hilfsmit- tel</p> <p>Beiziehen einer kräftigen Person</p> <p>Heben und Tragen zu zweit</p>	1.Lj.	2.Lj.	3.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.	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.	3.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.		<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. «Dampf-bildung»</p> <p>korrekter Einsatz der PSA</p> <p>Schutzbrille, Handschuhe</p>	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

⁴ 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.

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 Wirk-maschine • Spiralknetmaschinen sowie Planeten-knet- und Rühr-werke • Teigteil- und Abwie-gemaschinen • Kombinationsma-schine / Rührwerke • Walzenreibmaschine • Abfüllmaschinen, Temperiermaschine und Hohlkörper-Ab-füllanlage 	<ul style="list-style-type: none"> • Klemm-, Quetsch-, Schnitt- und Scherstellen bei Maschinen und Werk-zeugen • Schlag durch auf-springende Deckel • Kontakt mit sensibilisie-renden Stoffen • körperliche Überbean-spruchung (Tourieren, Arbeiten über Kopf) • Brand/Explosion durch Gasaustritt bei beheiz-ten Systemen 	3a 3b 3c 5a 6a 8b 8c	SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktionen Gipfelrollma-schine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkma-schine, Knetmaschinen, Choco Ma, Kombinati-onsmaschine, Planetenrührwerk, Rührwerke und Walzenreibmaschine SBC ASA-BL Kapitel 8 Gefahren-ermittlung 8.1.4 «Flüssiggas –kein Brand beim Flaschenwechsel», Checkliste 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 An-wendung: Sicher-heit an der Ma-schine, nicht in lau-fende Maschine greifen oder dar-über lehnen. Reini-gung u.a. Abstreif-messer 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.	3.Lj.
Beschicken, Bedienen, Aus-backen und Reinigen von Grossbacköfen	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakt mit heissen Medien • Quetschen bei Ofentüren / 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 An-wendung sowie Si-cherheit am Back-ofen 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 Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Artikel ⁹	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ⁸ im Betrieb						
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung 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</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 144</p> <p>suva-Informationsschrift 11030.d Instruktion der MA, richtiger Umgang mit Laugen und Säure</p> <p>Tragen der PSA</p> <p>Weitere produktspezifische Hinweise müssen dem SDB entnommen werden.</p> <p>«Neue Symbole für alltägliche Gefahren»</p> <p>CHEMINFO.ch</p>	1.Lj.			<p>Instruktion zu den Gefahrensymbolen/Sicherheitshinweisen</p> <p>Demonstration mit einem Hühnerei. Wichtig! Kein Aluminiumgefäss verwenden!</p> <p>Auswirkungen von Lauge auf die Eiweisstruktur aufzeigen: dieselben Auswirkungen auf die Augen und Schleimhäute</p> <p>Irreversible Schäden</p> <p>korrekter Einsatz der PSA</p> <p>Notfallinstruktion</p> <p>Augendusche erklären und anwenden</p>	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<p>Bedienen und Reinigen der automatischen bzw. halb-automatischen Fritteuse/Frittieranlage</p> <p>Fettreinigung (Filter) oder Fettwechsel vornehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • heisse Oberflächen • Überhitzung/Brandgefahr • Rauchgase • ätzende Reinigungsmittel 	4b 6a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion«Fritteuse»</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co-Gewerbe, Seite 77</p> <p>Instruktion der MA, richtiger Umgang mit der Fritteuse</p> <p>Handhabung Löschdecke</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.</p>	1.Lj.			<p>Demonstration und praktische Anwendung: Wasser und heisses Öl vertragen sich nicht</p> <p>sicher arbeiten an der Fritteuse</p> <p>Notfallinstruktion</p>	1.Lj. und 2.Lj.	3.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 UK		Unterstüt-zung BFS	Ständig	Häufig	Gelegentlich
Anschliessen von Gerät-schaften an Druckluftanla-gen oder Kompressoren für Abfüll- und Spritzanlagen Verwenden von Hochdruck- und Dampfreinigungs-geräten	<ul style="list-style-type: none"> • getroffen werden von Ge-genständen bei Druckluft- und Hochdruckreinigungs-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 Be-triebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische An-wendung korrekter Einsatz der PSA		1.Lj. und 2.Lj.	3.Lj.
Arbeiten mit Bördeli-Stanzma-schinen	<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 An-wendung		1.Lj.	2.Lj. und 3.Lj.
Bedienen von Mixer/Stephan, Restbrötzerkleinern und Mahlwerken für Ge-treide, Schräbs Nüsse und Kerne	<ul style="list-style-type: none"> • rotierende, scharfe Werkzeuge • Klemmen, Quet-schen und Schnei-den • 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.			Demonstration und praktische An-wendung Korrektur Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Bedienen von Handbunsen-brenner, Gasrechaud *(Propan- und Butangas) Wechsel von Gasflaschen	<ul style="list-style-type: none"> • Brand und Explosi-onsgefahr bei unkon-trolliertem Gasaus-tritt • 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 Umgang mit Propan und Butangas * Für Jugendliche ist der Flaschenwechsel ohne Auf-sicht verboten!	1.Lj. *2. Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische An-wendung Bei leerer Gasfla-sche ist immer der SiBe oder eine be-fähigte Person für den Wechsel zu-ständig!	1.Lj.	2.Lj.	3.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 Blehreini- gungsmaschine	<ul style="list-style-type: none"> •Einzugsgefahr zwischen Walzen/ Bürsten •starker Lärm •Stich- und Schnittstel- len • Länger dauernde und wie- derkehrende Arbeiten in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung 	3c 4c 8b	<p>SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Blehrefeinigungsma- schine»</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 79</p> <p>Tragen der PSA/Gehörschutz, schnittsichere Handschuhe</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.</p>	1.Lj.			Demonstration und praktische An- wendung korrekter Einsatz der PSA		1.Lj.	2.Lj. und 3.Lj.
Bedienen und Reinigen von Schneidemaschinen (Bröt- chen, Wurst-aufschnitt etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Schnittstellen 	8b 8c	<p>SBC-ASA-BL Gefahrenermittlung Kapitel 8/8.1.8 «Verhütung von Schnittverletzungen»</p> <p>Tragen der PSA</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Be- triebsanleitung zu entnehmen.</p>	1.Lj.			Demonstration und praktische An- wendung		1.Lj.	2.Lj. und 3.Lj.
Bedienen von Verpackungs- maschinen	<ul style="list-style-type: none"> • Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Mes- ser, rotierende Wellen und Förderbänder 	8b 8c	<p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 102</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.</p>	1.Lj.			Demonstration und praktische An- wendung Korrektur Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Bedienen und Reinigen von Glacemaschinen (Freezer, Softicemaschinen)	<ul style="list-style-type: none"> •Klemm- und Quetschstellen •Abscheren von Fingern beim Eingreifen in ro- tierende Werkzeuge (Spachtel) • Schnittstellen 	8b 8c	<p>SBC ASA-BL Kapitel 3 Instruktion Glacemaschine</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 85</p> <p>Tragen der PSA bei der Reinigung</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind den je- weiligen Betriebsanleitungen zu entnehmen.</p>	1.Lj.			Demonstration und praktische An- wendung Reinigung korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Arbeiten in heissen Backstu- ben	<ul style="list-style-type: none"> • hohe Luft- und Strah- lungstemperatur– insbe- sondere in den Sommer- monaten 	4a	<p>SBC ASA-BL Kapitel 6 Gesundheitsvorsorge 6.12.3 Ar- beit bei Hitze</p> <p>EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 62</p>	1.Lj.			Information zu wichtigen Verhal- tensregeln Ernährung und Trinken			Bei Aktua- lität 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	Ge- le- gent- lich
Arbeiten bei Kälte bzw. in Kälteräumen	<ul style="list-style-type: none"> eingeschlossen werden tiefe Umgebungstempe- raturen 	4a	EKAS-Broschüre „Unfall – kein Zufall“ im Bä-Co- Gewerbe, Seite 110 Tragen der PSA/Schutzkleidungen gegen Kälte	1.Lj.			Demonstration und prakti- sche Anwendung korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Bedienen einer Abfallpresse und Handling von Contai- nern	<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 prakti- sche Anwendung Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
Reinigung und Pflege von Anlagen und Maschinen	<ul style="list-style-type: none"> Stromschlag Sturz über demontierte 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 «Ge- fahren – Schutzvorkehrungen – Reinigung und Un- terhalt» 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 Gefahren- stoffe, Einsatz der gelben Steller bei Nässe, Rutsch- gefahren oder Verschüt- tungen korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmaske FFP2 und Hand- schuhe)	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

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

¹⁴ 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.

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 Zeugnis erläuterung 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 9. 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 hoch stehende 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.