

vom 27.10.2010 (Stand am 01. Januar 2018)

---

## Inhaltsverzeichnis

|   | <b>Seite</b> |
|---|--------------|
| <b>Einleitung</b>   |              |
| 1    Berufsbild   | 2            |
| 2    Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans                                       | 3            |
| <b>A)    Handlungskompetenzen</b>   |              |
| 1    Fachkompetenzen / Leitziele, Richtziele und Leistungsziele                         | 6            |
| 2    Methodenkompetenzen  | 31           |
| 3    Sozial- und Selbstkompetenzen  | 32           |
| <b>B)    Lektionentafel der Berufsfachschule</b>  | 33           |
| <b>C)    Organisation, Aufteilung und Dauer der<br/>        überbetrieblichen Kurse</b> | 34           |
| <b>D)    Qualifikationsverfahren</b>  | 38           |
| <b>E)    Genehmigung und Inkraftsetzung</b>   | 40           |
| <b>Änderung des Bildungsplans</b>   | 41           |
| <b>Anhang:</b>  |              |
| Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung                   | 44           |

## 1 Berufsbild

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

- a. Sie verarbeiten und veredeln Rohstoffe und Halbfabrikate zu konsumfertigen, qualitativ hochstehenden Konditoreiprodukten und je nach Wahl auch zu Bäckerei- oder Confiserieprodukten.
- b. Sie führen die Arbeiten mit den vorgegebenen Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen energieeffizient<sup>1</sup> und wirtschaftlich aus.
- c. Sie gestalten Produkte nach Vorgaben, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren.
- d. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.
- e. Sie zeichnen sich durch Kundenorientierung sowie Sorgfalt aus und stellen damit eine hohe Qualität und Verlässlichkeit ihrer Arbeiten sicher.

---

<sup>1</sup> Änderung vom 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

## 2 Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Arbeitstechniken
- Informations- und Kommunikationsstrategien
- Lernstrategien

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

Es sind dies bei der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und beim Bäcker-Konditor-Confiseur EBA (vgl. genauer Seite 32 in diesem Bildungsplan):

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

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

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

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

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

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

**K1 (Wissen)**

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

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

**K2 (Verstehen)**

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

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

**K3 (Anwenden)**

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

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

**K4 (Analyse)**

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

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

**K5 (Synthese)**

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

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

**K6 (Bewertung)**

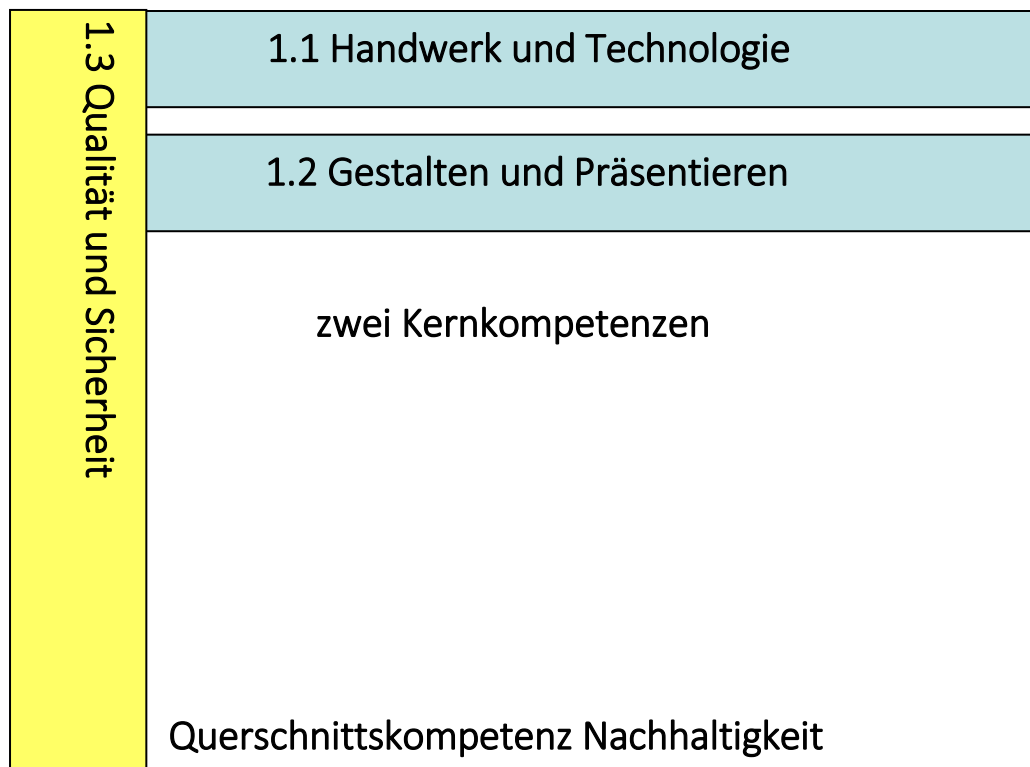
Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

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

# A Handlungskompetenzen

## 1 Fachkompetenz

Die fachlichen Handlungskompetenzen lassen sich folgendermassen im Überblick darstellen:



## Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

### 1.1 Leitziel – Handwerk und Technologie

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

Sie verarbeiten die geeigneten Rohstoffe und Halbfabrikate fachgerecht<sup>2</sup> zu qualitativ hochstehenden Produkten und nutzen ihre Kenntnisse der Naturlehre. Sie setzen die geeigneten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben ein und gestalten ihre Arbeitsprozesse effizient.

#### 1.1.1 Richtziel – Rohstoffe / Halbfabrikate

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

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

<sup>2</sup> Fachgerecht heisst: In der richtigen Menge, dem Verarbeitungsprozess, dem Produkt, den Kundenbedürfnissen und den gesetzlichen Anforderungen angepasst, energieeffizient und wirtschaftlich.

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



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

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b><br/>BKC EBA kennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)</p>  | <p><b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b><br/>Ich setze die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)</p>   | <p><b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b><br/>BKC EBA setzen die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)</p>   |
| <p><b>1.1.1.15 Backmittel</b><br/>BKC EBA beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)</p>  | <p><b>1.1.1.15 Backmittel</b><br/>Ich setze die Backmittel fachgerecht ein. (K2)</p>   | <p><b>1.1.1.15 Backmittel</b><br/>BKC EBA setzen die Backmittel fachgerecht ein. (K2)</p>   |
| <p><b>1.1.1.16 Optimale Lagerung</b><br/>BKC EBA beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. (K2)</p>  | <p><b>1.1.1.16 Waren- und Lager-<br/>eingang</b><br/>Ich kontrolliere den Eingang von Waren, Rohstoffen, Halbfabrikaten und melde mangelhafte Lieferungen.<br/><br/>Diese lagere ich gemäss Vorgaben und dokumentiere gemäss den betrieblichen Weisungen. (K3)</p> |   |
| <p><b>1.1.1.17 Waren- und Lagerbewirtschaftung</b><br/>BKC EBA nennen die Grundsätze und Prinzipien der optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung.<br/><br/>Sie nennen die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen. (K1)</p> | <p><b>1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung</b><br/>Ich bewirtschafte die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stelle damit deren Qualität sicher. (K3)</p>  | <p><b>1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung</b><br/>BKC EBA bewirtschaften die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stellen damit deren Qualität sicher. (K3)</p> |
| <p><b>1.1.1.18 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste)<sup>3</sup></b><br/>BKC EBA nennen anhand von Beispielen die Möglichkeiten welche zur Reduktion von Nahrungsmittelabfällen beitragen. (K1)</p>                           | <p><b>1.1.1.18 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste)<sup>3</sup></b><br/>Ich engagiere mich aktiv für eine Reduktion von Nahrungsmittelabfällen. (K3)</p>   |   |

<sup>3</sup> Eingefügt am 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>1.1.1.19 Abfallverwertung<sup>4</sup></b><br/>         BKC EBA zeigen anhand von Beispielen die Grundsätze der Abfallverwertung auf. (K2)</p>   | <p><b>1.1.1.19 Abfallverwertung<sup>4</sup></b><br/>         Ich vermeide und vermindere Abfälle, trenne die verwertbaren Abfälle und führe sie der dafür bestimmten Sammelstelle zu.<br/>         (K3)</p>  | <p><b>1.1.1.19 Abfallverwertung<sup>4</sup></b><br/>         BKC EBA vermeiden und vermindern Abfälle, trennen die verwertbaren Abfälle und führe sie der dafür bestimmten Sammelstelle zu.<br/>         (K3)</p>  |
| <p><b>1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen<sup>5</sup></b><br/>         BKC EBA sind fähig, berufsbezogene und einfache Berechnungen korrekt in den folgenden Bereichen durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturberechnungen</li> <li>- Mengen- und Zeitberechnungen</li> <li>- Rezepturberechnungen</li> </ul> <p>(K3)</p> | <p><b>1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen<sup>5</sup></b><br/>         Ich setze die folgenden Berechnungen in meinem Arbeitsbereich genau um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturberechnungen</li> <li>- Mengen- und Zeitberechnungen</li> <li>- Rezepturberechnungen</li> </ul> <p>(K3)</p> | <p><b>1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen<sup>5</sup></b><br/>         BKC EBA sind fähig, an praktischen Beispielen die folgenden Berechnungen korrekt durchzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturberechnungen</li> <li>- Mengen- und Zeitberechnungen</li> <li>- Rezepturberechnungen</li> </ul> <p>(K3)</p> |

#### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Lernstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

<sup>4</sup> Eingefügt am 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

<sup>5</sup> Änderung vom 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

### 1.1.2 Richtziel – Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen, und Anlagen. Sie verstehen deren Aufbau, Bedienung wie auch den fachgerechten und energieeffizienten<sup>6</sup> Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.

| Leistungsziele Berufsfachschule   | Leistungsziele Betrieb  | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs  |
|---|---|--|
| <p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b><br/>           BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waage</li> <li>- Aufschnittmaschine</li> <li>- Reibmaschine</li> <li>- Walze</li> <li>- Rahmautomat und –bläser</li> <li>- Spritzpistole</li> <li>- Apfelschälmaschine</li> </ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knetmaschine</li> <li>- Mixer</li> <li>- Rührwerk</li> <li>- Teigteil- und Wirkmaschine</li> <li>- Ausrollmaschine</li> <li>- Schneidetisch</li> <li>- Gipfelroller</li> <li>- Dressiermaschine</li> <li>- Trempierapparat</li> <li>- Glacemaschine</li> <li>- Pastomat</li> <li>- Belaugungsmaschine</li> </ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gärschrank</li> <li>- Kühlschränk</li> <li>- Tiefkühler</li> </ul> | <p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b><br/>           Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht und energieeffizient<sup>7</sup> ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waage</li> <li>- Mühle</li> <li>- Aufschnittmaschine</li> <li>- Eismaschine</li> <li>- Reibmaschine</li> <li>- Walze</li> <li>- Rahmautomat und –bläser</li> <li>- Spritzpistole</li> <li>- Apfelschälmaschine</li> </ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knetmaschine</li> <li>- Mixer</li> <li>- Rührwerk</li> <li>- Teigteil- und Wirkmaschine</li> <li>- Ausrollmaschine</li> <li>- Schneidetisch</li> <li>- Gipfelroller</li> <li>- Dressiermaschine</li> <li>- Trempierapparat</li> <li>- Glacemaschine</li> <li>- Pastomat</li> <li>- Belaugungsmaschine</li> </ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gärschrank</li> <li>- Kühlschränk</li> <li>- Tiefkühler</li> </ul> | <p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b><br/>           BKC EBA bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen fachgerecht und energieeffizient<sup>7</sup> ein. (K3)<br/>           (Liste im Anhang)</p> |

<sup>6</sup> Änderung vom 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

<sup>7</sup> Änderung vom 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

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

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

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit

### 1.1.3 Richtziel – Naturlehre

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

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



|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>1.1.3.3 Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b><br/> BKC EBA nennen die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enzymatische Abbauvorgänge</li> <li>- Milch- und Essigsäuregärung</li> <li>- Alkoholische Gärung</li> <li>- Hefevermehrung</li> <li>- Vermehrung von Mikroorganismen (K1)</li> </ul>  |  |  |
| <p><b>1.1.3.4 Ernährungsgrundsätze<sup>8</sup></b><br/> BKC EBA nennen die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)</p>   | <p><b>1.1.3.4 Ernährungsgrundsätze<sup>8</sup></b><br/> Ich setze die aktuellen Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht um. (K3)</p>                   |  |
| <p><b>1.1.3.5 Nährstoffe, Enzyme<sup>9</sup></b><br/> BKC EBA nennen die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Begleitstoffe).</p> <p>BKC EBA nennen die wesentlichen Enzyme, welche für die Verdauung eine wichtige Rolle einnehmen (Amylasen, Proteasen und Lipasen) und nennen deren Funktion. (K1)</p> | <p><b>1.1.3.5 Nährstoffe, Enzyme<sup>9</sup></b><br/> Ich wende die Kenntnisse über die Funktion der Nährstoffe und der Enzyme in meiner Arbeit an. (K2)</p> |  |

### Methodenkompetenzen

- 2.3 Lernstrategien

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit

<sup>8</sup> Eingefügt am 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

<sup>9</sup> Eingefügt am 01. November 2017, in Kraft seit dem 01. Januar 2018

### 1.1.4 Richtziel - Produktgruppen

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

| Leistungsziele Berufsfachschule  | Leistungsziele Betrieb  | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs   |
|--|---|---|
| <p><b>1.1.4.1 Produkte</b><br/>BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Normal- und Spezialbrot<sup>10</sup></li><li>- Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmdgebäckes<sup>11</sup></li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie, Stückli und Konfekt<br/>(K2)</li></ul> | <p><b>1.1.4.1 Produkte</b><br/>Ich stelle Produkte aus fünf der folgenden zehn Produktgruppen<sup>12</sup> fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Normal- und Spezialbrot<sup>13</sup></li><li>- Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmdgebäckes<sup>14</sup></li><li>- Tourierte Teige</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Biscuit und Massen</li><li>- Patisserie</li><li>- Stückli und Konfekt</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Couverturarbeiten<br/>(K3)</li></ul> | <p><b>1.1.4.1 Produkte</b><br/>BKC EBA stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Normal- und Spezialbrot<sup>15</sup></li><li>- Kleingebäck und Feingebäck<sup>16</sup></li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie, Stückli und Konfekt<br/>(K3)</li></ul> |

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit

<sup>10</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>11</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>12</sup> Aus diesen sind zu Beginn der Ausbildung fünf Gruppen zu bestimmen und im Ausbildungsplan festzuhalten

<sup>13</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>14</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>15</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>16</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

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

### Methodenkompetenzen

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

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen
- 3.7 Belastbarkeit

## 1.2 Leitziel Gestalten und Präsentieren

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

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

### 1.2.1 Richtziel – Hilfsmittel und Techniken

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

| Leistungsziele Berufsfachschule   | Leistungsziele Betrieb  | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>1.2.1.1 Hilfsmittel</b><br>BKC EBA erstellen fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien nach klaren Vorgaben.<br><br>Dabei setzen sie geeignete Techniken wie etwa Skizzieren, Zeichnen, Schneiden und Kopieren genau ein. (K3) | <b>1.2.1.1 Hilfsmittel</b><br>Ich setze fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien ein.<br>(K3)                                  |                                       |
| <b>1.2.1.2 Techniken</b><br>BKC EBA setzen die folgenden Techniken in der Gestaltung von Produkten fachgerecht ein:<br><br>- Modellieren<br>- Malen<br>- Zeichnen<br>- Cornettechniken / Schreiben<br>- Emailieren<br>(K3)  | <b>1.2.1.2 Techniken</b><br>Ich setze die folgenden Techniken bei der Gestaltung von Produkten fachgerecht ein:<br><br>- Modellieren<br>- Cornettechniken / Schreiben<br>(K3) |                                       |

### Methodenkompetenzen

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

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln



### 1.2.2 Richtziel – Gestalten und Präsentieren von Produkten

BKC EBA sind sich bewusst, dass ihre Produkte so gestaltet und präsentiert werden müssen, dass beim Kunden ein Kaufimpuls ausgelöst wird. Sie setzen ihre Sensorik und die vorgegebenen Techniken wirtschaftlich ein und stellen für den Kunden einzigartige Produkte her.

| Leistungsziele Berufsfachschule  | Leistungsziele Betrieb  | Leistungsziele überbetrieblicher Kurs  |
|--|---|--|
| <b>1.2.2.1 Sensorik</b><br>BKC EBA nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr. (K4)          | <b>1.2.2.1 Sensorik</b><br>Ich entwickle meinen Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn an unterschiedlichen Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten. (K5)                  | <b>1.2.2.1 Sensorik</b><br>BKC EBA nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr. (K4)          |
| <b>1.2.2.2 Plastisches Gestalten</b><br>BKC EBA erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3) | <b>1.2.2.2 Plastisches Gestalten</b><br>Auf der Grundlage eines Auftrages und der entsprechenden Vorlage erstelle ich einzigartige Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3) | <b>1.2.2.2 Plastisches Gestalten</b><br>BKC EBA erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten. (K3) |
| <b>1.2.2.3 Produktepräsentation</b><br>BKC EBA zeigen anhand von Beispielen die Grundsätze der kunden- und verkaufsfördernden Präsentation von Produkten auf. (K2)                     | <b>1.2.2.3 Bereitstellung</b><br>Ich stelle Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte für die weitere Verwendung im Betrieb oder für den Verkauf gemäss Vorgaben bereit. (K3)                      | <b>1.2.2.3 Produktepräsentation</b><br>BKC EBA präsentieren ihre Produkte kunden- und verkaufsfördernd. (K5)   |

#### Methodenkompetenzen

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

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

### 1.3 Leitziel – Qualität und Sicherheit

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

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

#### 1.3.1 Richtziel - Qualitätssicherung

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

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

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>1.3.2 Richtziel - Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene</b><br>BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene. Sie analysieren wesentliche Handlungsfelder im Betrieb und setzen die vorgeschriebenen Massnahmen zur Hygiene um. |  |   |
| <b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>  | <b>Leistungsziele Betrieb</b>  | <b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>  |
| <b>1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b><br>BKC EBA beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (K2)   | <b>1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b><br>Ich bin in der Lage, die Arbeiten gemäss den gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst auszuführen. (K3)  | <b>1.3.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b><br>BKC EBA halten die gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst ein. (K3)   |
| <b>1.3.2.2 Massnahmen</b><br>BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene anhand von Beispielen auf. (K2)  | <b>1.3.2.2 Massnahmen</b><br>Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3) | <b>1.3.2.2 Massnahmen</b><br>BKC EBA wenden die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene bei ihrer Arbeit im üK gemäss Vorgaben selbstständig an. (K3) |

#### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit



### 1.3.3 Richtziel - Hygienekonzept

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

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

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit

| <b>1.3.4 Richtziel - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b><br>BKC EBA sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen selbständig um. |  |   |
|--|--|---|
| <b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>   | <b>Leistungsziele Betrieb</b>  | <b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>  |
| <b>1.3.4.1 Vorschriften</b><br>BKC EBA erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss gesetzlichen Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)   | <b>1.3.4.1 Vorschriften</b><br>Ich bin fähig, Ursachen zur Gefährdung meiner Gesundheit zu erkennen und mögliche Folgen abzuwenden.<br><br>Dabei beachte ich die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)  |   |
| <b>1.3.4.2 Vorbeugung</b><br>BKC EBA beschreiben die Massnahmen zur Vorbeugung von Verletzungen und Berufskrankheiten im Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten, beim Heben von Lasten und gegen das Ausrutschen. (K2)            | <b>1.3.4.2 Vorbeugung</b><br>Ich beachte konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten.<br><br>Ich setze diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten frage ich beim Vorgesetzten nach. (K3) | <b>1.3.4.2 Vorbeugung</b><br>BKC EBA beachten konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten.<br><br>Sie setzen diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim Vorgesetzten nach. (K3) |
| <b>1.3.4.3 Massnahmen</b><br>BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien. (K2)  | <b>1.3.4.3 Massnahmen</b><br>Ich bin fähig, durch geeignete Massnahmen meine Gesundheit und die meiner Mitarbeitenden gemäss den betrieblichen Richtlinien zu schützen. (K3)   | <b>1.3.4.3 Massnahmen</b><br>BKC EBA sind fähig, durch geeignete Massnahmen ihre Gesundheit und jene ihrer Mitarbeitenden gemäss den gesetzlichen Richtlinien zu schützen. (K3)   |
| <b>1.3.4.4 Erste Hilfe</b><br>BKC EBA sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. (K2)  | <b>1.3.4.4 Erste Hilfe</b><br>Ich zeige auf, wie ich mich bei Verletzungen und Unfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation zu verhalten habe. (K2)   | <b>1.3.4.4 Erste Hilfe</b><br>BKC EBA zeigen auf, wie sie sich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten haben. (K2)   |

## **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

## **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

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

#### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

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

#### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

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

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit

## 2 Methodenkompetenzen

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

### 2.1 Arbeitstechniken

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

### 2.2 Informations- und Kommunikationsstrategien

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

### 2.3 Lernstrategien

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



## **3 Sozial- und Selbstkompetenzen**

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

### **3.1 Eigenverantwortliches Handeln**

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

### **3.2 Lebenslanges Lernen**

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

### **3.3 Kommunikationsfähigkeit**

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

### **3.4 Konfliktfähigkeit**

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

### **3.5 Teamfähigkeit**

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

### **3.6 Umgangsformen**

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

### **3.7 Belastbarkeit**

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

## B Lektionentafel der Berufsfachschule

| <b>Unterrichtsbereiche / Leitziele</b>                | <b>1. Lehrjahr</b> | <b>2. Lehrjahr</b> | <b>Total</b> |
|---|--------------------|--------------------|--------------|
| Handwerk und Technologie /<br>Qualität und Sicherheit | 140                | 140                | 280          |
| Gestalten und Präsentieren                            | 60                 | 60                 | 120          |
| <b>Total Berufskennnisse</b>                          | <b>200</b>         | <b>200</b>         | <b>400</b>   |
| Allgemeinbildender Unterricht                         | 120                | 120                | 240          |
| Turnen und Sport                                      | 40                 | 40                 | 80           |
| <b>Total Lektionen</b>                                | <b>360</b>         | <b>360</b>         | <b>720</b>   |

## C Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse

### 1. Zweck

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

### 2. Träger

Träger der Kurse sind die Kantonalverbände des Schweizerischer-Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC<sup>17</sup>.

### 3. Organe

Die Organe der Kurse sind:

- a. die Aufsichtskommission
- b. die Kurskommissionen (mit Kantonsvertretung)
- c. ...<sup>18</sup>

### 4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte

4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurs 1) 3 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Semester (Kurs 2) 3 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Semester (Kurs 3) 1 Tag zu 8 Stunden<sup>19</sup>

4.2 Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

#### Kurs 1 1. Lehrjahr (3 Tage)

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

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

<sup>17</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>18</sup> Aufgehoben durch die Änderung vom 14. Juli 2014

<sup>19</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

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

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

Kurs 2 3. Semester (3 Tage)

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

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

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

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

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

#### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Lernstrategien

#### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

---

<sup>20</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

# D Qualifikationsverfahren

## 1 Organisation

- Das Qualifikationsverfahren wird in einem Lehrbetrieb, in einem andern geeigneten Betrieb oder in einer Berufsfachschule durchgeführt. Der lernenden Person werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt.
- Mit der Prüfungsanmeldung müssen die fünf Produktgruppen gemäss dem Leistungsziel 1.1.4.1 Produkte (S. 18) angegeben werden.<sup>21</sup>
- Mit dem Prüfungsaufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien die lernende Person mitzubringen hat.
- Vorgängig wird eine Wegleitung zur Prüfung abgegeben.<sup>22</sup>
- Das vollständige Rezeptbuch aus der Lerndokumentation muss bei Prüfungsbeginn den Experten vorgelegt werden. Bei fehlendem oder unvollständigem Rezeptbuch stellen die Experten Ersatzrezepte zur Verfügung. Damit fallen die Aufgaben nach freier Wahl weg und werden zu Aufgaben nach Vorgaben.<sup>23</sup>

## 2 Qualifikationsbereiche

### 2.1 Praktische Arbeit

Dieser Qualifikationsbereich wird grundsätzlich im Lehrbetrieb durchgeführt. Es wird während 6 Stunden im Rahmen einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) die Erreichung der Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen überprüft.<sup>24</sup>

Der Qualifikationsbereich umfasst:

- Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie mit den fünf Produktgruppen
- Position 2: Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit<sup>25</sup>

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.<sup>26</sup>

Die Position 2 wird einfach gewichtet.<sup>27</sup>

### 2.2 Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 1 1/2 Stunden schriftlich und 1/2 Stunde mündlich die Erreichung der Leistungsziele im berufskundlichen Unterricht überprüft. Der Qualifikationsbereich umfasst:

- Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit, 3/4 Stunde, schriftlich, 1/2 Stunde mündlich
- Position 2: Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren, 3/4 Stunden, schriftlich

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.

## 3 Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.<sup>28</sup>

---

<sup>21</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>22</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>23</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>24</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>25</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>26</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>27</sup> Eingefügt am 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

#### **4 Allgemeinbildung**

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

#### **5 Bewertung**

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



## E Genehmigung und Inkraftsetzung

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

Bern, 27.10.2010

SBKV

Kaspar Sutter  
Präsident

Beat Kläy  
Geschäftsführer

SKCV

Stefan Romang  
Präsident

Urs Wellauer  
Geschäftsführer

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

Bern, 27.10.2010

BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE

Die Direktorin: Dr. Ursula Renold

## Änderung des Bildungsplans

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

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

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

Bern, 10. Juli 2014

Schweizerischer-Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC

Kaspar Sutter  
Präsident

Beat Kläy  
Direktor

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

Bern, 14. Juli 2014

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi  
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Der Bildungsplan vom 27.10.2010 (Stand am 1. August 2014) wird wie folgt geändert:

|   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 Berufsbild  | 2     | Buchstabe b) ergänzt mit „energieeffizient“<br>Damit wird speziell auf die energieeffiziente Arbeitsweise hingewiesen.   |
| A 1   | 11/12 | Im Leitziel 1.1 Handwerk und Technologie wurden zwei neue Leistungsziele eingefügt. 1.1.1.18 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen und 1.1.1.19 Abfallverwertung.<br>Neue Nummerierung des Leistungsziels 1.1.1.20 (vorher 1.1.1.18) |
| A 1   | 13    | Ergänzung des Richtziels 1.1.2 und des Leistungsziels 1.1.2.1 Betrieb und ÜK durch den Begriff der Energieeffizienz.   |
| A 1   | 17    | Im Richtziel – Naturlehre 1.1.3 wurden die beiden Leistungsziele 1.1.3.4 Ernährungsgrundsätze und 1.1.3.5 Nährstoffe, Enzyme eingefügt.  |
| D 3 Qualifikationsverfahren - Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts | 38    | Neue Definition der Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts entsprechend Bildungsverordnung mit Präzisierung der Anzahl der Semesterzeugnisnoten   |

---

Die Änderung des Bildungsplans tritt mit der Genehmigung durch das SBFI am 01. Januar 2018 in Kraft und gilt für alle Lernenden ab Ausbildungsbeginn 01. August 2018

Bern, 13. September 2017

Schweizerischer-Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC

Silvan Hotz  
Präsident

Urs Wellauer  
Direktor

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

Bern, 01. November 2017

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi  
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

## Anhang zum Bildungsplan

### Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung<sup>29</sup>

| Unterlage  | Bezugsquelle  |
|--|---|
| Verordnung über die berufliche Grundbildung „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA“  | <i>Elektronisch</i><br>Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI<br>( <a href="http://www.sbf.admin.ch/">http://www.sbf.admin.ch/</a> )<br><br><i>Printversion</i><br>Bundesamt für Bauten und Logistik<br>( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch/">http://www.bundespublikationen.admin.ch/</a> ) |
| Bildungsplan „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA“ mit Anhang 2 Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes | SBC<br><u>Seilerstr. 9, Postfach</u><br><u>3001 Bern</u><br><u>Telefon 031 388 14 14</u><br><u>Info@swissbaker.ch</u><br><u>www.swissbaker.ch</u>   |
| Standard-Lehrplan für den Betrieb  | SBC   |
| Lerndokumentation  | SBC   |
| Wegleitung zur Lerndokumentation   | SBC   |
| Mindesteinrichtung Lehrbetrieb   | SBC   |
| Qualitätsempfehlungen für Ausbildungsbetriebe  | SBC   |
| Bildungsbericht  | SDBB   CSFO<br>Schweizerisches Dienstleistungszentrum<br>Berufsbildung / Berufs-, Studien- und<br>Laufbahnberatung<br><br>Haus der Kantone<br>Speichergasse 6<br>Postfach 583<br>3000 Bern 7  |

<sup>29</sup> Änderung vom 14. Juli 2014

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