

Information Wegleitung VPA BKC EFZ



Richemont

Gesamtübersicht

Praktische Arbeiten 50 % Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)		
<ul style="list-style-type: none"> - Position 1: Produktgruppen der Konditorei - Position 2: Produktgruppen der Fachrichtung „Bäckerei-Konditorei“ oder Konditorei-Confiserie“. - Position 3: Qualität und Sicherheit 		
Dauer maximal 12 Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen		
Berufskennnisse 20 %		
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit	Dauer	Gewichtung
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit „schriftlich“	60 Minuten	doppelt
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit „mündlich“	30 Minuten	einfach
Gestalten und Kreieren	120 Minuten	doppelt
Betriebswirtschaft	60 Minuten	einfach
Erfahrungsnote 10 % Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts (Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit / Gestalten und Kreieren / Betriebswirtschaft).		
Allgemeinbildung 20 %		



Wegleitung VPA BKC EFZ

Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt **12** Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.
- Am ersten Tag beginnt die Prüfung um **14.00** Uhr und dauert bis **18.00** Uhr. Wird diese Zeit am ersten Tag nicht aufgebraucht, kann diese **nicht** auf den zweiten Tag übertragen werden. Aus organisatorischen Gründen kann das Zeitfenster im Ermessen der Experten um maximal 30 Minuten verlängert werden. Diese Zeit wird dann am zweiten Tag abgezogen.
- Damit die Experten die Produkte nach Vorgabe bestimmen können, gibt es eine Vorbesprechung zum QV. Diese beginnt eine Stunde vor der Prüfung (13.00 Uhr) und gehört nicht zur Prüfungszeit. Anwesend sind Berufsbildner evtl. Betriebsinhaber, Kandidat/in und beide Experten.
- Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er orientiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreivarbeiten zu.
- Die Orientierung beginnt um **13.00** Uhr und dauert ca. 10 Minuten.

Wegleitung VPA BKC EFZ

- **Prüfungsdauer**

12 Stunden

An zwei aufeinanderfolgenden Tagen

- **Keine Beihilfe**

- **Anwesend bei Besprechungsbeginn (13.00 Uhr):**

Berufsbildner/in, Lernende und die beiden Experten

- **Dokumente**



Wegleitung VPA BKC EFZ

- Danach definieren die Experten die Produkte aus dem Rezeptbuch für die Aufgaben mit dem Vermerk „nach Vorgabe“.
- Die restliche Zeit (ca. 30 Minuten) stehen dem Berufsbildner und dem Kandidaten für die Koordination der neu erhaltenen Aufgaben zur Verfügung.
- Im Anschluss an die Besprechung müssen die Überraschungsaufgaben vom Kandidaten in das Prüfungsprogramm (**gesamte Prüfungszeit**) eingefügt werden.
- Sind die Kandidaten vor 14.00 Uhr bereit für die Prüfung, kann diese frühestens ab 13.30 Uhr beginnen. Die Prüfungszeiten von vier Stunden wird dann ab der Startzeit bemessen.
- Am zweiten Tag beginnt die Prüfung um 08.00 und dauert bis 17.00 Uhr. Beide Experten müssen von Beginn weg anwesend sein.
- Die Mittagspause ist zwingend einzuhalten, beträgt 60 Minuten und findet zwischen 12.00 und 14.00 Uhr statt.
- Nach 4 Stunden am ersten Tag, respektive nach total 12 Stunden nach zwei Tagen wird die Prüfung abgebrochen. Es werden nur Produkte bewertet, die innerhalb der Prüfungszeit hergestellt worden sind. Nur in begründeten Fällen wie unerwarteter Stromausfall, Maschinenpannen oder Unfällen kann eine Zeitüberschreitung toleriert werden.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Der Kandidat übergibt bei Prüfungsbeginn den Experten folgende Dokumente

- Personalausweis
- Rezeptbuch

Dieses beinhaltet mindestens fünf Produkte mit unterschiedlichen Rezepten, mit unterschiedlichen Arbeitstechniken pro Aufgabe.

Ausnahmen sind in den Aufgaben separat geregelt. Zusätzlich vorhanden sein müssen die Rezepte der Halbfabrikate wie Teige, Cremes und Massen.

- Für die Experten ist ein Doppel des Rezeptbuches bereitzustellen.
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster (**gesamte Prüfungszeit**)

Wegleitung VPA BKC EFZ

Wichtig

- Bei fehlendem Rezeptbuch, stellen die Experten eine Ersatzrezepte zur Verfügung. Damit fallen die Aufgaben nach freier Wahl weg und werden zu Aufgaben nach Vorgaben.
- Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Produkt?

Ein Produkt ist z.B. eine Cremeschnitte

Dazu braucht es Halbfabrikate wie

- Blätterteigböden
- Crème



Rezeptbuch aus der Lerndokumentation

Was ist ein Rezept



Butterzopf

Rezepturhinweise

Bereich	Bäckerei
Produktgruppe	Spezialbrote
Ausbeute	10.00 Stück
Einlage	1'079 g
Endgewicht pro Stück	926 g
Brutto Rezeptmenge	12'088 g
Netto Rezeptmenge	9'255 g
Verlust in Gramm	2'833 g
Verlust in %	23.43 %



Rezept

Menge	Zutaten	Hinweise
6'259 g	Weizenmehl 400	
3'628 g	Milch	
73 g	Flüssigmalz, in der Milch auflösen	
73 g	Zucker, in der Milch auflösen	
295 g	Backhefe	
343 g	Eier	
	miteinander mischen	
1'127 g	Butter, direkt aus dem Kühlschrank nach 4-5 Minuten begeben	
146 g	Speisesalz	gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten
50 g	Staubmehl, zum bestäuben der Stränge vor dem Flechten	
11'994 g	Total Rezeptmenge I	
- 1'199 g	Fertigungsverlust (10.00 %)	
10'795 g	Total Rezeptmenge II	
94 g	Eierstreich	
10'889 g	Total Rezeptmenge II - vor dem Backen	
- 1'633 g	Backverlust (15.00 %)	
9'255 g	Netto Rezeptmenge	



Butterzopf

Herstellung / Weiterverarbeitung

Teigherstellung
Mischzeit 10-12 Minuten
Knetzeit 2-4 Minuten

Teigttemperatur
22-24 °C

Stockgare / Teigruhe
75-90 Minuten

Aufarbeiten

- Teigstücke leicht rund wirken und kurz abstehen lassen
- Die Teigstücke mit dem Langwirker länglich rollen
- Von Hand auf die gewünschte Länge nachrollen
- Die Stränge leicht mit Weizenmehl 720 stauben und locker flechten
- Auf Bleche mit Tuch absetzen, mit Ei bestreichen und gären lassen

Nach 3/4 Gare evtl. in den Kühlschrank abstehen lassen

Weitere Backanweisungen

Die Teiglinge noch einmal mit Ei bestreichen, auf Einschliessapparate absetzen und sofort einschliessen.

Backtemperatur: 225-230 °C

Backzeit: 30-35 Minuten

Zug: Mit offenem Zug einschliessen.
Nach 5 Minuten schliessen und Dämpfen, nach halber Backzeit Zug ziehen und goldgelb ausbacken

Weitere Bilder



Wegleitung VPA BKC EFZ

Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht ausdrücklich erwähnt, sind Kombinationen mit anderen Aufgaben nicht erlaubt.
- Misslungene Produkte dürfen ein zweites Mal hergestellt werden (wenn in der Prüfungszeit möglich). Es wird nur das zweite Produkt bewertet und ein Notenabzug für den zweiten Versuch gemacht.
- Nicht hergestellte Produkte werden mit der Note 1 bewertet. Angefangene Produkte werden nach dem Fertigungsstand bewertet.
- Unverkäufliche Produkte geben zwingend eine ungenügende Note.
- Die Anzahl, der in einer Aufgabe festgelegten Sorten, Stücke und Gewichte, müssen minimal hergestellt werden. Das Nichteinhalten ergibt zwingend eine ungenügende Note.
- Wenn nicht ausdrücklich erlaubt, müssen alle Produkte (Teige, Böden, Biscuits, Füllungen usw.) von Grund auf an der Prüfung hergestellt werden, **inklusive abwägen der Rohstoffe**. Die herzustellenden Massen und Teige müssen im Quantum so gehalten werden, dass sie der Kandidat selber fertig verarbeiten kann. (**kleine** Teigresten, Füllungen, Cremes und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden.)

Hinweis: Handelsübliche Füllungen wie Marmelade, Nussfüllung, Mandelmasse dürfen verwendet werden.

Wegleitung VPA BKC EFZ

- Wenn in der Aufgabe Füllungen als Halbfabrikat vorbereitet sein dürfen, sind diese **nicht** ausgerollt oder dressiert (portioniert).
- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet und müssen vom Kandidaten selber hergestellt sein. Ausgenommen ist die Aufgabe 6 in der Bäckerei / Confiserie Fantasieartikel und bei der Aufgabe 5 a) in der Konditorei „Patisserie“ muss der Decor während der Prüfung von Grund auf hergestellt werden.
- Sämtliche Arbeiten und Bereitstellungen sowie die Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz muss vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
Ausnahmen: Einschliessen, Reinigung des Geschirrs, das Arrangieren der Fertigprodukte auf Platten und das Erstellen der Ausstellung für die Schlussbesprechung, dürfen von Mitarbeitern übernommen werden.
- Die notwendigen Räumlichkeiten und Einrichtungen sind dem Kandidaten an den Prüfungstagen in ausreichendem Masse zur Verfügung zu stellen.
- Die Benützung aller Maschinen und Geräte ist gestattet, sofern unter den einzelnen Aufgaben nicht andere Hinweise aufgeführt sind. Der Kandidat muss jedoch die Maschinen selbständig einrichten und bedienen.

Wegleitung VPA BKC EFZ

- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremen, Kaltcremepulver **und eingekaufte Dekorelemente** sind an der Prüfung nicht gestattet. Bei Verwendung derselben, ist das Produkt als nicht ausgeführt zu beurteilen.
- Bild- und Tonaufnahmen während der Prüfung und den Besprechungen sind nicht gestattet.
- Im Anschluss an die Prüfung ist eine Auswahl aller Produkte in ansprechender Form zu präsentieren. Die übrigen Produkte werden rechtzeitig von den Experten für den Verkauf freigegeben.
- Der Lernende kommentiert seine Arbeiten während ca. 5 Minuten (zählt nicht zur Prüfungszeit). Es dürfen nur die beiden Experten, der Kandidat, der Berufsbildner, der Betriebsinhaber und betriebseigene Lernende teilnehmen.
- Es dürfen keine Noten (in Wort oder Zahl) und keine Angaben über Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung bekanntgegeben werden.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Der Berufsbildner/in begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er orientiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreibaufgaben zu. Die Orientierung beginnt um 13.00 Uhr, dauert ca. 10 Minuten.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Die Experten kontrollieren die bereitgestellten Dokumente und Vorbereitungsarbeiten.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Danach definieren die Experten die Produkte aus dem Rezeptbuch für die Aufgaben mit dem Vermerk „nach Vorgabe“.

Aufgabe 4 Biscuit und Massen

a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach **Vorgabe**



Wegleitung VPA BKC EFZ

Die restliche Zeit (ca. 30 Minuten) stehen dem Berufsbildner und dem Kandidaten für die Koordination der neu erhaltenen Aufgaben zur Verfügung.

Im Anschluss an die Besprechung müssen die Überraschungsaufgaben vom Kandidaten in das Prüfungsprogramm (**gesamte Prüfungszeit**) eingefügt werden.

Sind die Kandidaten vor 14.00 Uhr bereit für die Prüfung, kann diese frühestens ab 13.30 Uhr beginnen. Die Prüfungszeiten von vier Stunden wird dann ab der Startzeit bemessen.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Wenn nicht ausdrücklich erlaubt, müssen alle Produkte (Teige, Böden, Biscuits usw.) von Grund auf an der Prüfung hergestellt werden, **inklusive abwägen der Rohstoffe**. Die herzustellenden Massen und Teige müssen im Quantum so gehalten werden, dass sie der Kandidat selber fertig verarbeiten kann (**kleine** Teigresten, Füllungen, Cremen und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).



Wegleitung VPA BKC EFZ

Bäckerei

Fünf der Aufgaben 1 – 6 müssen ausgeführt werden.

Die Auswahl der Aufgabe 2 oder 4 wird bei Prüfungsbeginn durch die Experten bestimmt (Zufallsprinzip).

Bäckerei

Fünf der Aufgaben 1 – 6 müssen ausgeführt werden.

Die Auswahl der Aufgabe 2 oder 4 wird bei Prüfungsbeginn durch die Experten bestimmt (Zufallsprinzip).

Aufgabe 1 Brot aus Normalmehl (Normalbrot)

- 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück
- 1 Sorte (andere Brotform) nach freier Wahl mindestens 6 Stück
 - a+b: Einen Teig aus mindestens 7 kg Normalmehl (aus Ruch- oder Halbweissmehl) herstellen.
 - Der ganze Teig muss fertig verarbeitet und gebacken werden.
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens fünf verschiedene Produkte enthalten sein.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Schüttflüssigkeit ausschliesslich Wasser

Aufgabe 2 Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (Spezialbrot)

- 1 Sorte aus Vollkornbrotteig (100 % Vollkorn (aus Weizen oder Dinkel oder Roggen)), mindestens 10 Stück, Teiginlage gemäss Rezept
- 1 Sorte nach Vorgabe, mindestens 10 Stück, Teiginlage gemäss Rezept
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch muss ein Produkt für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.

Aufgabe 3 Zopf

- 6 Zöpfe normal geflochten mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück
- Zwei 5-, oder zwei 6-, oder zwei 8- teilig hoch geflochtene Zöpfe, mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück. Flechtart nach Vorgabe.
 - Eierstrieche, Tücher, Bretter, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch müssen nur vier Produkte enthalten sein. Jede Flechtart ist ein Produkt.

Aufgabe 4 Kleinbrot

- 1 Sorte mindestens 20 Stück nach freier Wahl aus Vollkorn-Teig (100 % Vollkorn)
- 1 Sorte mindestens 20 Stück nach Vorgabe, Teiginlage gemäss Rezept
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch muss ein Produkt für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.

Aufgabe 5 Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie

- Ein separater Teig nach Vorgabe aus mindestens 3 kg Mehl herstellen, unter Anwendung von Sauerteigführung oder Gärverzögerung oder Gärunterbrechung oder sanfter Kälte. Muss in 5 b weiterverarbeitet werden.
- 1 Produkt mit Teig aus 5 a), Teiginlage mindestens 200 g.
 - Teigführung muss über die beiden Prüfungstage geführt werden, Grundsauer darf vorhanden sein.
 - Wird beim Arbeiten über die Kälte ein Vorteig eingesetzt, darf dieser vorbereitet sein.
 - Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.
 - Im Rezeptbuch müssen drei Produkte enthalten sein, wobei verschiedene (mind. zwei) Techniken angewendet werden müssen.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 1 **Brot aus Normalmehl (Normalbrot)**

- a) 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück
- b) 1 Sorte (andere Brotform) nach freier Wahl mindestens 6 Stück
- a) + b): Einen Teig aus mindestens 7 Kg Mehl herstellen.
- Der ganze Teig muss fertig verarbeitet und gebacken werden.
- Im Rezeptbuch müssen mindestens fünf verschiedene Produkte enthalten sein.
- Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
- **Schüttflüssigkeit ausschliesslich Wasser**



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 2 **Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (Spezialbrot)**

- a) 1 Sorte aus Vollkornbrotteig (100% Vollkorn (aus Weizen oder Dinkel oder Roggen), mindestens 10 Stück, Teigeinlage gemäss Rezept
- b) 1 Sorte nach Vorgabe, mindestens 10 Stück, Teigeinlage gemäss Rezept

a) + b): es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.

Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Im Rezeptbuch muss **ein** Produkt für a) und **vier** Produkte für b) enthalten sein.





Brot aus Normalmehl und Spezialmehl (Spezialbrot)

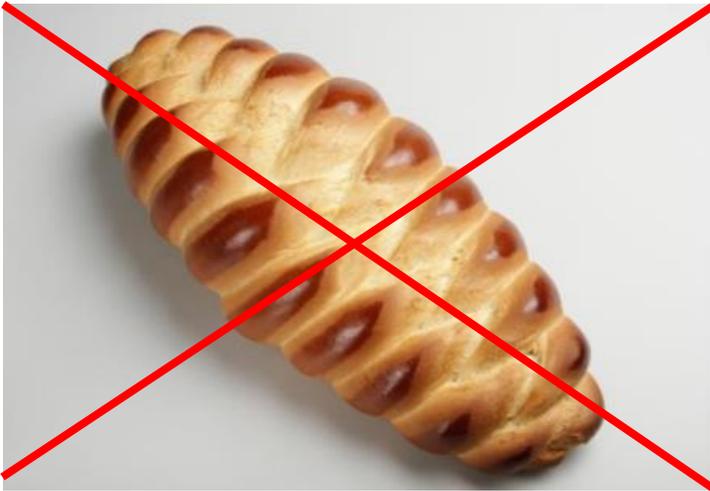
Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 3 Zopf

- a) 6 Zöpfe normal geflochten mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück
 - b) Zwei 5-, oder zwei 6-, oder zwei 8- teilig hoch geflochtene Zöpfe mindestens 600 g Ausbackgewicht pro Stück. Flechtart nach Vorgabe
- Eierstreiche, Tücher, Bretter, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch müssen nur vier Produkte enthalten sein.
Jede Flechtart ist ein Produkt.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 4 Kleinbrot

- a) 1 Sorte mindestens 20 Stück nach freier Wahl aus Vollkorn-Teig (100% Vollkorn)
 - b) 1 Sorte mindestens 20 Stück nach Vorgabe, Teigeinlage gemäss Rezept
- a) + b): es müssen zwei verschiedene Formen gestaltet werden.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Im Rezeptbuch muss ein Produkt für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.



Vollkornbrötli/100 %



Bündner Brötli /1. August



Zackenbrötli

Wegleitung VPA BKC EFZ



Chnuzelbrötli



Safranbrötli



Fonduebrötli



Sesambrötli

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 5 Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie

- a) Ein separater Teig nach Vorgabe aus mindestens 3 Kg Mehl herstellen, unter Anwendung von Sauerteigführung oder Gärverzögerung oder Gärunterbrechung oder sanfter Kälte. Muss in 5 b weiterverarbeitet werden
- b) 1 Produkt mit Teig aus 5 a), Teigeinlage mindestens 200 g.
- Teigführung muss über die beiden Prüfungstage geführt werden, Grundsauer darf vorhanden sein.
 - Wird beim Arbeiten über die Kälte ein Vorteig eingesetzt, darf dieser vorbereitet sein.
 - Schablonen, Ausstecher, Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.
 - Im Rezeptbuch müssen drei Produkte enthalten sein, wobei verschiedene (mind. zwei) Techniken angewendet werden müssen.

Hinweis: Bei Sauerteig wird am ersten Tag der Vorteig hergestellt und am 2. Tag der Hauptteig (Hefebeigabe erlaubt).

Wegleitung VPA BKC EFZ



Ostertaube



Schoggi-Ring



Aprikosenhaube



Panettone

Wegleitung VPA BKC EFZ

Sauerteigbrot ohne Hefe
oder
mind. ohne Hefe im Vorteig



Sauerteigbrot

Mohnbrot über Tiefkühler



Mohnbrot

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 6 Fantasieartikel

1 Party- oder Gebildebrot (Teig und Thema nach freier Wahl) mindestens 2 Kg Fertiggewicht.

a) Schwierigkeitsgrad

b) Kreativität und Gesamteindruck

- Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein.
- In dieser Aufgabe sind alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herzustellen.
- Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden.
- Produkt muss gebacken werden.
- Schablonen, Ausstecher, Formen, Bleche, dürfen bereitgestellt werden.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Produkte aus dem üK III Bäckerei



Froschkönig aus Partybrotteig



Fledermaus aus Sirupteig

Wegleitung VPA BKC EFZ

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Konditorei

Sieben der Aufgaben 1 – 8 müssen ausgeführt werden:

Die Auswahl der Aufgabe **7** oder **8** wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Konditorei

Sieben der Aufgaben 1 – 8 müssen ausgeführt werden:

Die Auswahl der Aufgabe **1** oder **2** wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Konditorei

Sieben der Aufgaben 1 – 8 müssen ausgeführt werden:

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei: Die Auswahl der Aufgabe 7 oder 8 wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Fachrichtung Konditorei-Confiserie: Die Auswahl der Aufgabe 1 oder 2 wird vom Lernenden festgelegt (eigene Wahl).

Aufgabe 1 Kleingebäck und Feingebäck

- a) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück herstellen
- b) 1 Sorte aus Hefeteig nach Vorgabe mindestens 20 Stück
 - Tourierte Teige sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt.
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens 2 verschiedene Produkte „Kleingebäcke“ und drei verschiedene Produkte „Feingebäcke (Hefesüssteig)“ enthalten sein.
 - Es müssen für a) und b) zwingend verschiedene Teige hergestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 1 Kleingebäck und Feingebäck

- a) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück herstellen
 - b) 1 Sorte aus Hefeteig nach Vorgabe mindestens 20 Stück
- tourierte Teige sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt.
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens 2 verschiedene Produkte „Kleingebäcke“ und drei verschiedene Produkte „Feingebäcke (Hefesüssteig)“ enthalten sein.
 - **Es sind je Aufgabe mind. 20 Einzelstücke (vor dem Backen) herzustellen**
 - Es müssen für a) und b) zwingend verschiedene Teige hergestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.



Appenzellernussgipfel / Feingebäck



Weggli-Schnecke / Kleingebäck

Wegleitung VPA BKC EFZ

Kleinbrot / ist ein reines Wassergebäck und in dieser Aufgabe nicht erlaubt



Definition siehe Grundlagenbuch Kapitel Produktegruppen

Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 2 Tourierte Teige

- a) 1 tourierter Hefeteig **oder** 1 Blätterteig nach Vorgabe herstellen und unter b) weiterverarbeiten
- b) 2 unterschiedliche Produkte zu je mindestens 15 Stück nach freier Wahl herstellen. Eines davon kann auch gross sein z.B. Hefekranz oder Polonais, 3 Stück à mindestens 400 g
- Im Rezeptbuch müssen die beiden Teige a) und mindestens je zwei Produkte b) vorhanden sein (total mindestens 6 Rezepte).
 - Es ist erlaubt, mehrere Teige (Stückzahl) herzustellen und diese im Kühlschrank zur Weiterverarbeitung zu lagern.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Produkte dürfen auch nach dem Backen gefüllt werden.
 - Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstreiche dürfen bereitgestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 3 Snacks und Traiteur

- a) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach freier Wahl (bei Canapés 3 Sorten à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis)
- b) 1 Sorte mindestens 15 Stück nach Vorgabe aus touriertem- **oder** geriebenem Teig **oder** 3 Sorten Canapés à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis
- Im Rezeptbuch müssen mindestens je ein Produkt aus touriertem- und geriebenem Teig sowie 3 Sorten Canapés (gelten als ein Produkt) enthalten sein. Dazu können für a) auch Sandwiches enthalten sein. Total fünf Produkte.
 - **Es sind je Aufgabe mind. 15 Einzelstücke (vor dem Backen) herzustellen**
 - Der tourierte- oder geriebene Teig darf am Stück vorbereitet sein. Toastbrote (Canapés) oder Brötchen (Sandwiches etc.) dürfen ungeschnitten vorhanden sein.
 - Aufstriche und Füllungen (streichfähig) dürfen vorbereitet sein.
 - Alle übrigen Arbeiten, inkl. Decor müssen während der Prüfung gemacht werden.
 - Kuchenguss muss an der Prüfung hergestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EFZ



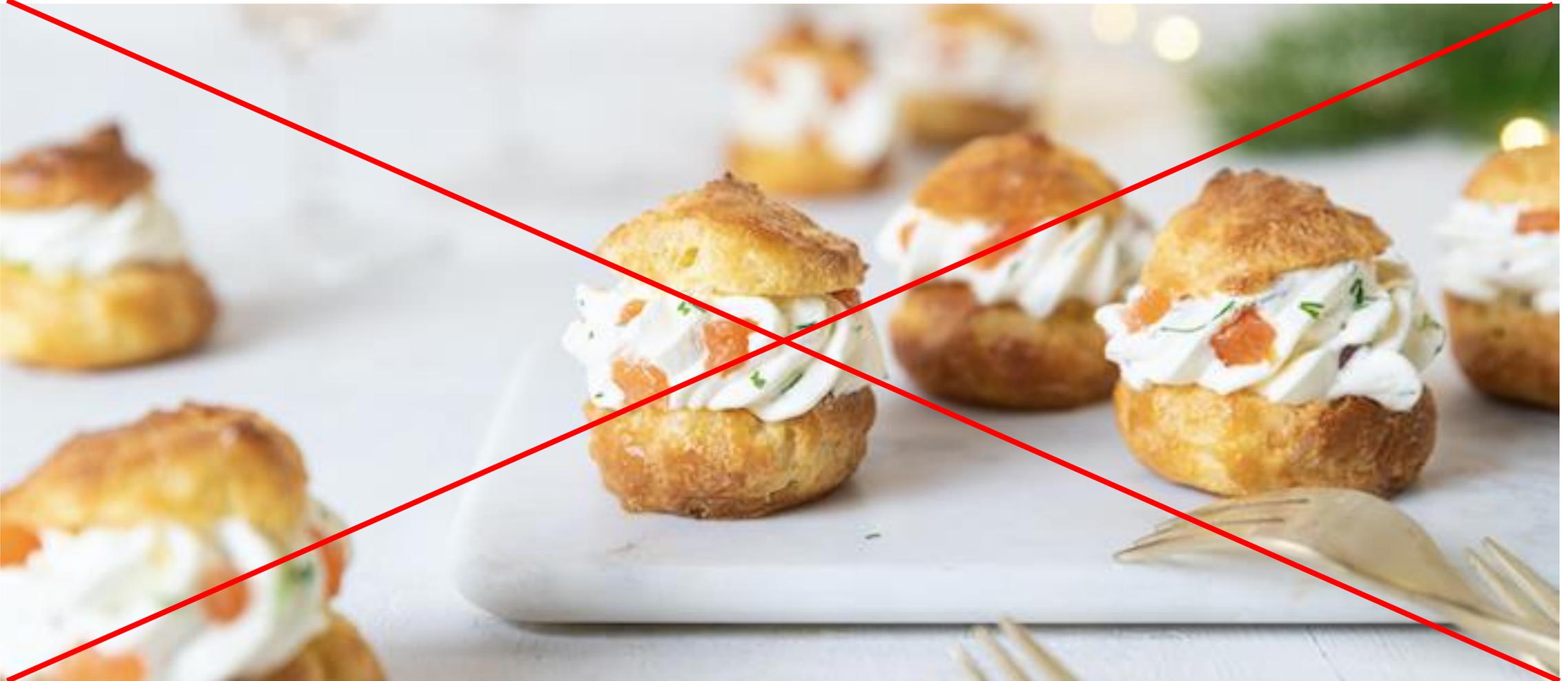
Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ



Kleine Apéro-Choux sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 4 Biscuit und Massen

- a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach Vorgabe
 - b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach Vorgabe
- Im Rezeptbuch müssen alle aufgeführten Massen enthalten sein.
 - bei a) kaltes Biscuit müssen dressierte Schalen hergestellt werden.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 5 Patisserie

- a) 1 Sorte mindestens 8 Stück nach freier Wahl glasiert
 - b) 1 Sorte Patisserie mindestens 8 Stück nach Vorgabe
- Im Rezeptbuch müssen fünf Produkte mit verschiedenen Techniken, Cremes und Füllungen (nur ein Produkt im Becher/Glas) enthalten sein. Davon muss unter Position a) ein Produkt glasiert werden.
 - Decor für a) (mindestens 8 Stück) muss während der Prüfung hergestellt werden. **Cornearbeit ist zwingend.**
 - Glasuren, Bödeli, selbst hergestellte Rouladen / Cremeschnittenböden (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.

Hinweis: „Alle Cremes, Füllungen und Einlagen, sind an der Prüfung herzustellen,,“



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Tortenstücke sind in dieser Aufgabe nicht erlaubt



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 6 Stückli und / oder Konfekt

a) 1 Sorte nach freier Wahl

b) 1 Sorte nach Vorgabe

- Bei Stückli je Sorte mindestens 12 Stück / bei Konfekt je Sorte mindestens 20 Stück.
- Im Rezeptbuch müssen Produkte aus verschiedenen Teigen und Massen enthalten sein, davon eine Sorte dressiert.
- **Sämtliche Massen und Teige sind von Grund auf herzustellen.**
- Dressiertes Mandelkonfekt ist von Grund auf herzustellen (zugekaufte Mandelmasse nicht erlaubt).
- Es muss nur die verlangte Mindestmenge der gebackene Produkte gefüllt und fertig gestellt werden.
- Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 7 Torten, Cakes oder Törtchen

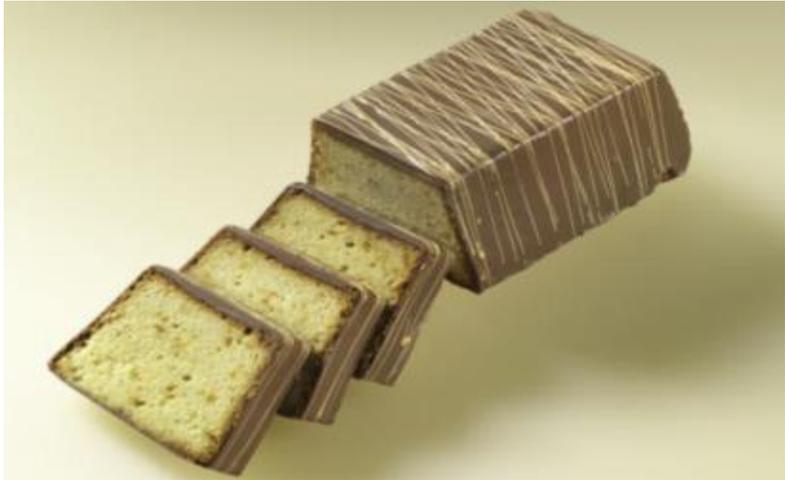
- a) 1 gefrierfeste Schnitttorte, abgebunden mit Bindemittel, in mindestens 10 Stücke geschnitten, freie Wahl
- Als Bindemittel sind Gelatine oder pflanzliche Bindemittel (ausgenommen modifizierte Stärke) erlaubt.
- b) 1 Produkt nach Vorgabe mindestens 4 Stück à mindestens 12 cm Ø oder Länge
- Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Glasuren, Teig am Stück, Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.
 - Im Rezeptbuch müssen ein Tortenrezept für a) und vier Produkte für b) enthalten sein.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 8 Rahm-, Creme- oder Glacedesserts

- a) 1 gekochte Creme oder Cremeglace oder Creme Bavaroise nach freier Wahl herstellen und bei **8 b)** einsetzen. Diese Creme darf maximal noch bei einem weiteren Produkt eingesetzt werden.
- b) 1 Dessert nach Vorgabe für mindestens 10 Personen **mind. 22 cm Ø oder mind. 1200 g (eines der beiden Kriterien muss erfüllt sein)**
- Im Rezeptbuch Position 8 b) müssen nur drei verschiedene Produkte enthalten sein.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht gefüllt, nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten), Choux gebacken (nicht gefüllt und nicht caramelisiert) dürfen vorbereitet sein.

Hinweis: Grösse und Gewicht muss für die mind. 10 Pers. sein und muss den Experten erklärt werden können.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 1 Zuckerarbeiten

a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl

b) 1 Zuckerarbeit nach Vorgabe

- Unter dieser Aufgabe hergestellte Produkte dürfen nicht für andere Aufgaben weiterverwendet werden. Davon müssen mindestens 15 Stück trempierbereit / verkaufsbereit hergestellt werden (brauner Nougat zwei Halbschalen verarbeiten).
- Im Rezeptbuch müssen 5 (fünf) der folgenden Rezepte enthalten sein: Fruchtgelée, Caramel Fondant (Fondant, Fondantpulver, dürfen nicht verwendet werden), Caramel Mou, Brauner Nougat, Honig Nougat, Nougat Montelimar, Nidelzeltli, Likör-Praline mit Kruste.

Wegleitung VPA BKC EFZ

Zuckerarbeiten



Fruchtgelees



Caramel mous



Honignougat



Caramelfondant



Nougat Montélimar



Nidelzeltli

Wegleitung VPA BKC EFZ

Brauner Nougat



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 2 Grundmassen

- a) 1 Grundmasse nach Vorgabe für das Praline-Sortiment
 - b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für das Praline-Sortiment
- Im Rezeptbuch enthalten sein müssen: Ganachen; Butterganachen; Gianduja; Pralinemassen; Marzipan. Diese müssen von Grund auf hergestellt werden.
 - Im Rezeptbuch müssen je 2 dressierte, 2 geschnittene und 2 ausgestochene Rezepte aus verschiedenen Grundmassen vorhanden sein (Total 6 Rezepte).
 - Die Experten wählen daraus zwei verschiedene Massen und Techniken.
 - Davon müssen mindestens 80 Stück trempierbereit hergestellt und unter 3 a) weiterverarbeitet werden.
 - Die Überzähligen können weiterverarbeitbar zur Seite gestellt werden.
 - **Nüsse / Kerne dürfen geröstet sein.**
 - Couverturebödeli müssen während der Prüfung aufgestrichen werden.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Grundmassen



Ganache



Butterganache



Gianduja



Pralinemasse

Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 3 Praline und Dragierarbeiten

a) 4 verschiedene Interieurs à mindestens 15 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert.

Mit mindestens **zwei** verschiedenen Couverturen trempiieren.

1 Sorte Formenpralinen à mindestens 15 Stück.

- 2 Sorten aus Aufgabe 2 welche durch die Experten ausgewählt wurden.
- Selbst hergestellte Füllungen für die Formenpralinen dürfen als Halbfabrikate vorbereitet sein.
- Die restlichen 2 Interieurs dürfen **trempiert** vorbereitet sein (andere Rezepte als in Aufgabe 2 enthalten), jedoch selbst hergestellt (Hohlkugeln für Truffes erlaubt).
- Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden. Die Arbeiten am Endprodukt (Decor) müssen vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
- Die Einstellungen an der Maschine sind vom Kandidaten vorzunehmen.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Dressiert



Ausgestochen



Geschnitten



Formenpraline

Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 3 Praline und Dragierarbeiten

- b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes herstellen (Mandeln oder Nüsse)
- Kerne dürfen geröstet sein, caramelisieren und dragieren während der Prüfung.
 - Die Couverturen für a+b dürfen temperiert sein.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 4 Couverturearbeiten

- a) 1 Couverture von Hand für 4 b) temperieren
- b) 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe schminken, giessen und fertigstellen.
- Couverturen zum Schminken und für sämtliche Dekorationen dürfen temperiert sein.
 - Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein.



Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 5 Schokoladenspezialität

a) 1 Füllung nach freier Wahl für b) herstellen

b) Produktion und fertig stellen, mindestens 20 Stück mit je mind. 20 Gramm

- Im Rezeptbuch muss nur ein Produkt enthalten sein.
- Selbst hergestellte gebackene Bödeli dürfen vorbereitet sein.
- Deckel müssen an der Prüfung von Grund auf hergestellt werden, Einsatz von Folien erlaubt.
- Zugekaufte Grundmassen sind nicht erlaubt.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Aufgabe 6 Fantasieartikel

a) Rationelle Herstellung in dreifacher Ausführung nach freier Wahl; Schwierigkeitsgrad

b) Kreativität und Gesamteindruck

- Marzipan und Modelliercouverture darf vorhanden, eingefärbt aber nicht portioniert sein.
- Alle anderen Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herstellen (Hohlkörper müssen an der Prüfung gegossen werden).
- Es dürfen nur essbare Materialien verwendet werden.
- Im Rezeptbuch müssen nur drei Produkte enthalten sein.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Qualität und Sicherheit

a) Qualitätssicherung

- Persönliche Hygiene
- Betriebliche Hygiene
- Verarbeitungshygiene (GVP)

b) Arbeitssicherheit

- sicherheitsbewusster Umgang mit Geräten und Maschinen

c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs und der Arbeitsplanung

- Rezeptqualität
- Arbeitsplanung



Richemont

Butterzopf

Rezepturhinweise

Bereich	Bäckerei
Produktgruppe	Spezialbrote
Ausbeute	10.00 Stück
Einlage	1079 g
Endgewicht pro Stück	926 g
Brutto Rezeptmenge	12088 g
Netto Rezeptmenge	9255 g
Verlust in Gramm	2833 g
Verlust in %	23.43 %



Rezept

Menge	Zutaten	Hinweise
6259 g	Weizenmehl 400	
3628 g	Milch	
73 g	Flüssigmaltz, in der Milch auflösen	
73 g	Zucker, in der Milch auflösen	
295 g	Backhefe	

Prüfung vom 11. April 2013
von Lea Muster

ZEITPLAN QV EBA

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
08:30 h		Begrüßung der Experten		
09:00	Aufgabe 1 a+b	5 Lt Halbwelssbrotteig teigen	Knetmaschine	
		3 Lt Burebrot teigen	Planet	
09:15 h	Aufgabe 2 a+b	Hefesüßteig kneten	Knetmaschine	
	Aufgabe 3 a	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK
09:30 h	Aufgabe 5 a	Warmes Biscuit	Rührwerk	
	Aufgabe 5 b	Buttermasse	Rührwerk 2	

Wegleitung VPA BKC EFZ



Wegleitung VPA BKC EFZ

Der Lernende kommentiert seine Arbeiten während ca. 5 Minuten (zählt nicht zur Prüfungszeit). Es dürfen nur die beiden Experten, der Kandidat, der Berufsbildner, der Betriebsinhaber und betriebseigene Lernende teilnehmen.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Bewertung

- Beide Experten überwachen und beurteilen die Ausführung der Prüfungsarbeiten.
- Es werden berücksichtigt: Schwierigkeitsgrad, Fachkompetenz (Arbeitstechnik), Methodenkompetenz (Zeitaufwand, Handfertigkeit), Aussehen, Materialverbrauch und die Übereinstimmung mit dem Rezeptbuch.

Hinweis: Beim Schwierigkeitsgrad wird auch der Arbeitsaufwand beim Produkt berücksichtigt.



Wegleitung VPA BKC EFZ

Protokollierung mit Expert Admin (Beispiel auf www.forme-deine-zukunft.ch)

BäckerIn-KonditorIn EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2014		Durchgang: 1	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2014		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
4 a Biscuit und Massen nach Vorgabe			Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Kaltes oder warmes Biscuit	Masse herstellen		0	1	2		✓
		Melieren		0	1	2		
		Abfüllen / dressieren	Rezeptausbeute	0	1	2		
		Backen		0	1	2		
4.02	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2		✓
		Gesamteindruck		0	1	2		
4.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0			3	
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Webseite Grundbildung

www.forme-deine-zukunft.ch



Haben Sie Fragen



Wegleitung VPA BKC EFZ

Ansprechpersonen bei Fragen

1. Chefexperte / Chefexpertin vom Kanton
2. Peter Signer/ Ausbildungschef SBC
081 322 88 77 / peter.signer@swissbaker.ch
3. Esther Wehren / Vice-Präsidentin Kom. B & Q
041 390 21 61 / info@wehrens.ch
4. Markus Zimmerli / Richemont Fachschule
041 375 85 85 / zimmerli@richemont.swiss



Theoretische Prüfungen

5. Qualifikationsbereich Berufskennntnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 4 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 1.4 / Qualität und Sicherheit
1 Stunde, schriftlich
- Position 2: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit
1/2 Stunde, mündlich
- Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren, 2 Stunden, schriftlich
- Position 4: Leitziel 1.3 / Betriebswirtschaft, 1 Stunde, schriftlich

Die Position 1 und Position 3 wird doppelt gewichtet.

Mündliche Prüfung



Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Mit der Einführung der neuen Lerndokumentation «learndoc.swiss» wurde ein Instrument geschaffen, das den Lernenden, den Berufsbildner, den Fachlehrpersonen und den Experten einen Mehrwert bietet.

Durch vorgegebene oder selbst gewählte Themen durch den Berufsbildner sollen die Lernenden Arbeitsabläufe, Techniken und vernetztes Denken als Reflexion einbringen und besser verstehen und wiedergeben können.

Die **EFZ**-Lernenden arbeiten die Arbeitsaufträge in Ihren Produktgruppen der praktischen Prüfung ab (mindestens 15).

Prüfungsablauf

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

- das Rezept des selbst gewählten Produktes (aus der Fachrichtung «Bäckerei oder Confiserie») aus seinem praktischen Prüfungsprogramm, in doppelter Ausführung (inklusive Halbfabrikate und Foto)
- das ausgefüllte Auswahlblatt EFZ für die mündliche Prüfung (inkl. der Angaben der ausgeführten Arbeitsaufträgen)
- 15 Arbeitsaufträge aus der Lerndokumentation (digital, gemäss kantonaler Weisung)

Mündliche Prüfung

Am Prüfungstag nimmt der Kandidat das Produkt vom abgegebenen Rezept mit.

Die mündliche Prüfung dauert 30 Minuten die wie folgt aufgeteilt werden.

Teil 1 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung. Ausnahme: Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein Farbfoto mind. A5 mitgebracht werden.
- Die Experten befragen den/die Kandidat/in über das mitgebrachte Produkte (aus seiner Fachrichtung «Bäckerei oder Confiserie») bezüglich Qualitätsaspekte, Techniken, Sicherheitsvorkehrungen und Fehlermöglichkeiten.

Teil 2 10 Minuten

- Die Experten wählen ein Produkt aus der Fotogalerie der Themen «Konditorei» (2-10)

Fotogalerie Produktgruppen



Fotogalerie Produktgruppen
QV Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Berufskennntnisse mündlich

Produktgruppe 3.2 | Feingebäck



Produktgruppe 4 | Snacks und Traiteur



Produktgruppe 5 | Blätterteiggebäcke



Produktgruppe 6.2 | Torten, Cakes, Törtchen



Mündliche Prüfung

NEW!

Teil 3 10 Minuten

- Fragen der Prüfungsexperten zu einem vom Lernenden ausgeführten Arbeitsauftrag, aus einer anderen (weiteren, noch nicht abgefragten und von Vorteil der Fachrichtung entsprechend) vom Lernenden gewählten Produktgruppe (Auswahlblatt).
- Sind keine erarbeiteten Arbeitsaufträge abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorhandenen SBC-Arbeitsaufträgen (der gewählten Produktgruppen) auszusuchen und diese als Ausgangslage für das Fachgespräch einzusetzen.

Mündliche Prüfung / Beachten Sie die kantonalen Weisungen gem. Chefexperte/in



Swiss Skills 2023 in Luzern

21. – 23. September 2023

swiss skills
Championships 2023



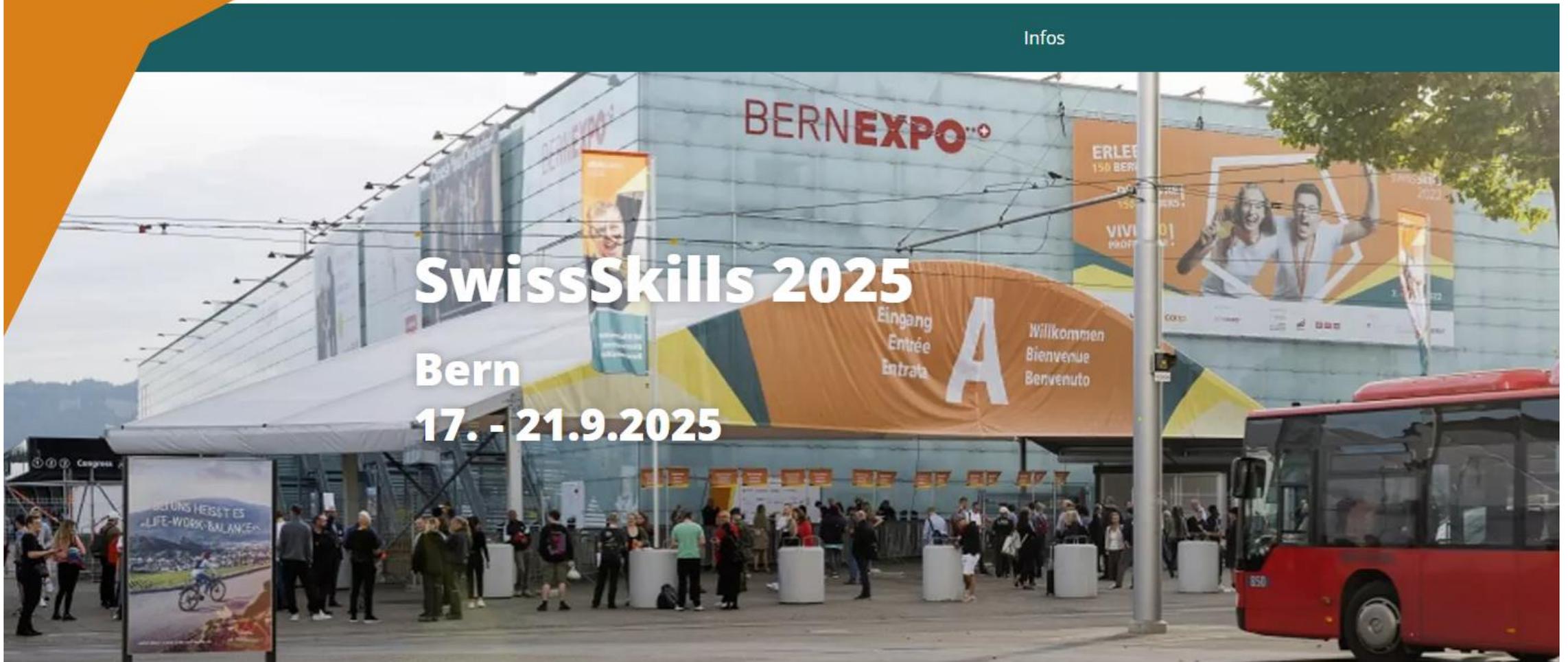
Wichtig



Swiss Skills 2025 / Herbst 2025

swiss skills
2025

Infos



SwissSkills 2025
Bern
17. - 21.9.2025

Swiss Skills 2025 / Herbst 2025

Selektion der Kandidaten/innen Juli 2025

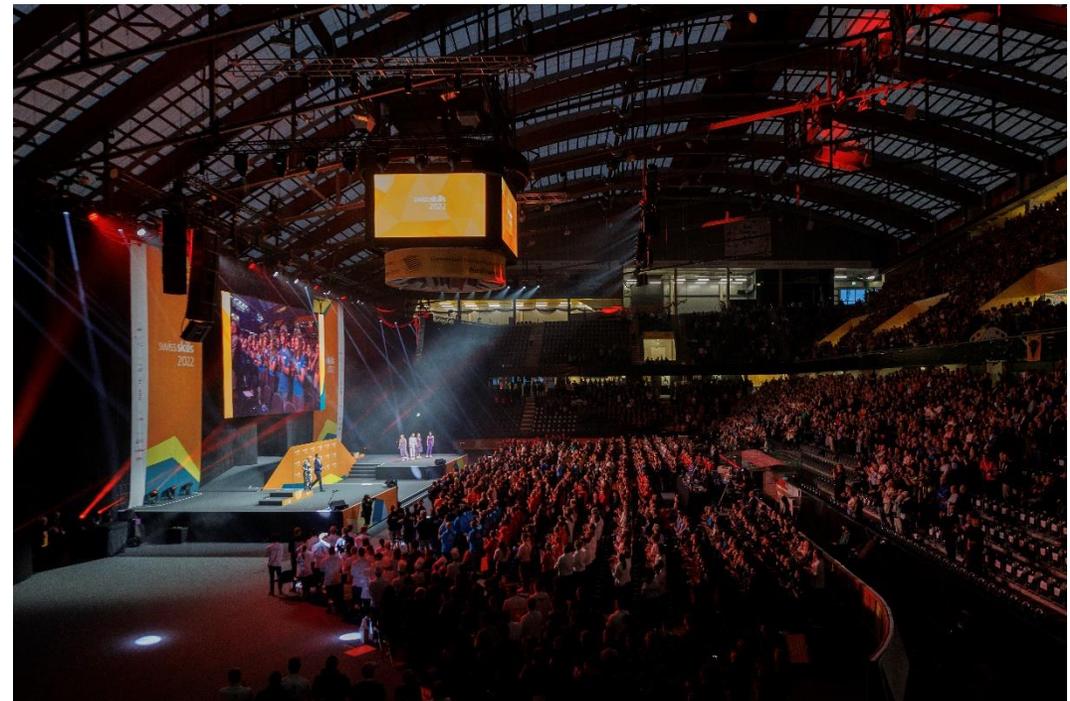
Team-Tag BK/KC

Juli 2025

Wettbewerb

17.-21.09.2025 (Bern)

Einmalige Gelegenheit





Viel Erfolg an Ihrem QV

Richemont