

Qualifikationsverfahren (QV) ab 2023

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Berufskennnisse mündlich

Hinweise zur mündlichen Prüfung

Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Wichtig:

- Das Auswahlblatt beinhaltet sämtliche Produkte der praktischen Prüfung
- Das Auswahlblatt und das Rezept des selbst gewählten Produkts muss spätestens **Mitte April** dem Berufsfachlehrer/in abgegeben werden
- Der/die Berufsfachlehrer/in leitet diese Dokumente dem Chefexperten/in weiter
- Am Prüfungstag nimmt der/die Kandidat/in das Produkt vom abgegebenen Rezept mit
- Das Auswahlblatt zeigt auf, welche fünf Arbeitsaufträge erarbeitet wurden

Prüfungsablauf

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

Wichtig: Der Kandidat muss spätestens Mitte April folgende Dokumente seinem Berufsfachschullehrer/in abgeben (dieser leitet die Dokumente dem Chefexperten zur Prüfungsvorbereitung weiter).

- das Rezept des selbst gewählten Produktes aus seinem praktischen Prüfungsprogramm
- das Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung
- die fünf ausgeführten Arbeitsaufträge

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

- 10 Minuten Das Produkt wird vom Lernenden kurz (2-3 Minuten) präsentiert. Die restliche Zeit fragen die Experten über dieses Produkt.
- 10 Minuten Fragen zu weiteren Produkten/Themen zu den Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und zum Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit.

Die Prüfungsexperten wählen mindestens ein Produkt aus den weiteren vier Aufgaben. Das heisst, dass die Experten aus den acht Produkten auswählen können, die der Kandidat/in an der vorgegeben praktischen Arbeit (VPA) hergestellt hat.
- 10 Minuten Fragen der Prüfungsexperten zu einem vom Lernenden ausgeführten Arbeitsauftrag, aus einer anderen (weiteren, noch nicht abgefragten) vom Lernenden gewählten Produktegruppe (Auswahlblatt).

Sind keine erarbeiteten Arbeitsaufträge abgegeben worden, so sind die Experten frei, aus den vorgegebenen Arbeitsaufträgen (der gewählten Produktegruppen) auszusuchen und diese als Ausgangslage für das Fachgespräch einzusetzen.

Wichtig: Die Unterlagen des Lernenden dürfen nicht bewertet werden. Einzig das daraus resultierende Fachgespräch mit dem vorgegebenen Bewertungsraster.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung

1. Kreuzen Sie die fünf ausgewählten Produktgruppen an , welche Sie an der praktischen Prüfung herstellen.
2. Notieren Sie die Namen der zehn gewählten Produkte Ihrer praktischen Prüfung.
3. Kreuzen Sie ein Produkt an und geben Sie dem Fachlehrer das dazugehörige Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.
4. Schreiben Sie ihre ausgeführten Arbeitsaufträge bei der ausgewählten Produktgruppe ein.

<input type="checkbox"/> Aufgabe 1	Normal- und Spezialbrot	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Aufgabe 2	Kleingebäck, Feingebäck od. Schwimmendgebackenes	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Aufgabe 3	Tourierte Teige	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Aufgabe 4	Snacks und Traiteur	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Aufgabe 5	Biscuit und Massen	Kandidat/in	Experte
Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Auswahlblatt Prüfungsprodukte EBA für mündliche Prüfung

1. Kreuzen Sie die fünf ausgewählten Produktgruppen an , welche Sie an der praktischen Prüfung herstellen.
2. Notieren Sie die Namen der zehn gewählten Produkte Ihrer praktischen Prüfung.
3. Kreuzen Sie ein Produkt an und geben Sie dem Fachlehrer das dazugehörige Rezept zusammen mit diesem Auswahlblatt ab.
4. Schreiben Sie ihre ausgeführten Arbeitsaufträge bei der ausgewählten Produktgruppe ein.

Aufgabe 6 Patisserie

Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Aufgabe 7 Stückli und/oder Konfekt

Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Aufgabe 8 Torten, Cakes oder Törtchen

Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Aufgabe 9 Rahm-, Creme- und Glacedesserts

Produkt 1		<input type="checkbox"/>	
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Aufgabe 10 Praline- und Couverturearbeiten

Produkt 1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkt 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>
Arbeitsauftrag			<input type="checkbox"/>

Name: _____

Vorname: _____

Lehrbetrieb: _____