



Stellungnahme des ZSD-d
Vom 7. Juni 2023
Verantwortlich: Beat Steinmann

Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung

gemäss Leittext vom 31.08.2012 (Stand am 01.05.2023) → bitte bis nach E-Circuit stehen lassen

der Berufe mit EFZ im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

vom 2023-07-05 V5

21418	Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ Technologue en denrées alimentaires CFC Tecnica alimentarista AFC / Tecnico alimentarista AFC
21419	Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränke- technologie EFZ Technologue du brassage et des boissons CFC Tecnica della birrificazione e delle bevande AFC / Tecnico della birrificazione e delle bevande AFC

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹,
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 4 Absatz 4 der Jugendarbeitsschutzverordnung
vom 28. September 2007³ (ArGV 5),*

SR ...

- 1 SR 412.10
- 2 SR 412.101
- 3 SR 822.115

verordnet:

1. Abschnitt: Gegenstand, Berufe, Schwerpunkte und Dauer

Art. 1 Berufe, Berufsbild und Schwerpunkte

¹ Das Berufsfeld Lebensmitteltechnologie umfasst die folgenden Berufe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ):

- a. Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologe EFZ;
- b. Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologe EFZ.

² Die Berufsleute mit EFZ im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie verantworten Produktionsprozesse von hochwertigen Lebensmitteln sowie Getränken gesamtheitlich, von der Annahme der Rohstoffe bis zur Verpackung der fertigen Produkte; in allen Produktionsphasen stellen sie sicher, dass die Vorgaben in Bezug auf Qualität, Hygiene, Umweltschutz und Arbeitssicherheit umgesetzt werden.
- b. Sie bedienen analog wie auch digital gesteuerte Anlagen, führen Qualitätskontrollen durch, koordinieren die Abläufe des Teams und kommunizieren mit internen Fachstellen wie Logistik, Qualitätssicherung oder Betriebsunterhalt.
- c. Sie verfügen über ein fundiertes und breites Fachwissen im Bereich der Lebensmittel- und Getränketechnologie, das ihnen erlaubt, die hohen Qualitätsanforderungen umzusetzen und Produktionsprozesse in Bezug auf Effizienz, Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit zu optimieren; dabei achten sie auf eine nachhaltige Ressourcennutzung.
- d. Sie arbeiten genau und gewissenhaft und zeichnen sich durch ein analytisches Denken und ein gesamtheitliches Prozessverständnis aus.

³ Innerhalb des Berufs der Lebensmitteltechnologin und des Lebensmitteltechnologen EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a. Backwaren;
- b. Convenience;
- c. Trockenwaren;
- d. Schokolade und Zuckerwaren.

⁴ Innerhalb des Berufs der Brau- und Getränketechnologin und des Brau- und Getränketechnologen EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:

- a. Bier;
- b. Getränke.

⁵ Der Schwerpunkt wird im Lehrvertrag festgehalten.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

² Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Lebensmittelpraktikerin oder Lebensmittelpraktiker EBA wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

Art. 3 Grundsätze

¹ Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

² Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4 Handlungskompetenzen

¹ Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a. Vorbereiten und Koordinieren der Produktion:
 1. Das Einhalten der Massnahmen in Bezug auf Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene überprüfen,
 2. den eigenen Arbeitsablauf planen,
 3. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren,
 4. Lebensmittel- oder Getränkeproduktionsanlagen einrichten,
 5. Mitarbeitende an der Produktionslinie instruieren,
 6. die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten;
- b. Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln:
 1. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln einfahren,
 2. Herstellungsprozess von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren,
 3. Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern,
 4. Anlagen für die Herstellung von Lebensmitteln ausfahren;
- c. Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränke:

1. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken einfahren,
 2. Herstellungsprozess von Bier und Getränken kontrollieren und dokumentieren,
 3. Herstellungsprozess von Bier und Getränken überwachen und steuern,
 4. Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränken ausfahren;
- d. Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen:
1. Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren,
 2. Abfüll- oder Verpackungsprozess kontrollieren und dokumentieren,
 3. Abfüll- oder Verpackungsprozess überwachen und steuern,
 4. Abfüll- oder Verpackungsanlagen ausfahren;
- e. Abschliessen der Produktion:
1. Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte einlagern,
 2. Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben,
 3. Arbeitsplatz und Produktionsanlagen reinigen,
 4. Produktionsdaten in betriebliche ERP-Systeme eingeben,
 5. Nebenprodukte und Abfälle der Lebensmittel- oder Getränkeproduktion der Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen;
- f. Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen:
1. einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben,
 2. Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln,
 3. Effizienz von Produktionsprozessen nach vorgegebenen Verbesserungssystemen optimieren,
 4. Risiken und Lebensmittelsicherheit im Produktionsprozess analysieren.

² Der Aufbau der Handlungskompetenzen nach Absatz 1 im Lehrbetrieb erfolgt schwerpunktspezifisch nach den im Bildungsplan festgelegten Leistungszielen.

³ Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 Buchstaben a, d, e und f sind für alle Lernenden verbindlich.

⁴ Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 Buchstaben b und c sind wie folgt verbindlich:

- a. für den Beruf Lebensmitteltechnologin EFZ / Lebensmitteltechnologie EFZ: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich b;
- b. für den Beruf Brau- und Getränketechnologin EFZ / Brau- und Getränketechnologie EFZ: alle Handlungskompetenzen im Handlungskompetenzbereich c.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

Art. 5

¹ Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

² Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

³ Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

⁴ In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

⁵ Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

4. Abschnitt: Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7 Berufsfachschule

¹ Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1200 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse				
– Vorbereiten und Koordinieren der Produktion				
Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen	80	80	100	260
– Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen				
Abschliessen der Produktion	100	60	-	160
Berufsspezifischer Unterricht				
– Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln				
Führen von Herstellungsprozessen von Bier und Getränke	80	160	60	300
davon Schwerpunktspezifisch	-	40	20	60
Total Berufskennnisse	260	300	160	720
b. Allgemeinbildung	100	140	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	400	480	320	1200

² Bei der Anzahl Lektionen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

³ Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁴ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁴ Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulorts in ihrer Standardform. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

⁵ Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulorts und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

Art. 8 Überbetriebliche Kurse für Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologie EFZ

¹ Die überbetrieblichen Kurse für Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologie EFZ umfassen je nach Schwerpunkt 7-10 Tage zu 8 Stunden.

⁴ SR 412.101.241

² Die Tage und Inhalte sind wie folgt auf 1-2 Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt			
			Backwaren	Convenience	Trockenwaren	Schokolade und Zuckerwaren
			Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage
1	1	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten Herstellungsprozess von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben Einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln	5			
1	1	Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern				2
2	1	Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren Abfüll- oder Verpackungsprozess überwachen und steuern Arbeitsplatz und Produktionsanlagen reinigen		7		

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt			
			Backwaren	Convenience	Trockenwaren	Schokolade und Zuckerwaren
			Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage	Anzahl Tage
2	1	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten Herstellungsprozess von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben Einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln			8	
2	2	Herstellungsprozess von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln				5
2	2	Herstellungsprozess von Lebensmitteln kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Lebensmitteln überwachen und steuern Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben Abfüll- oder Verpackungsanlagen einführen Einfache Störungen an Produktionsanlagen analysieren und beheben	5			
Total			10	7	8	7

Art. 9 Überbetriebliche Kurse für Brau- und Getränketechnologin und
Brau- und Getränketechnologe EFZ

¹ Die überbetrieblichen Kurse für Brau- und Getränketechnologin und Brau- und Getränketechnologe EFZ umfassen je nach Schwerpunkt 10-15 Tage zu 8 Stunden.

² Die Tage und Inhalte sind wie folgt auf 4-6 Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Schwerpunkt	
			Bier Anzahl Tag	Getränke Anzahl Tag
1	1	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern	1	1
1	2	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten Anlagen für die Herstellung von Bier und Getränke einfahren Herstellungsprozess von Bier und Getränke kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern	6	
1	3	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern		3
2	4	Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern	1	
2	5	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten Herstellungsprozess von Bier und Getränke kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben Abweichungen in der Produktion von Lebensmitteln oder Getränken analysieren und Lösungen im Team entwickeln	3	3

			Schwerpunkt	
			Bier	Getränke
Lehrjahr	Kurse	Handlungskompetenzen	Anzahl Tag	Anzahl Tag
3	6	Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren Lebensmittel oder Getränke für weitere Prozesse freigeben	1	
3	7	Roh-, Hilfs- und Zusatzstoffe sowie weitere Materialien für die Produktion bereitstellen und kontrollieren die Einführung von neuen oder weiterentwickelten Lebensmitteln oder Getränke begleiten Herstellungsprozess von Bier und Getränke kontrollieren und dokumentieren Herstellungsprozess von Bier und Getränke überwachen und steuern Abfüll- oder Verpackungsanlagen einfahren	3	3
Total			15	10

³ Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

5. Abschnitt: Bildungsplan

Art. 10

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan⁵ der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

² Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

- a. Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
 1. dem Berufsbild,
 2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen,
 3. dem Anforderungsniveau des Berufs.
- b. Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.

⁵ Der Bildungsplan vom [Datum] ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter www.bvz.admin.ch > Berufe A–Z.

- c. Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

³ Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

6. Abschnitt:

Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 11 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologie EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. Brau- und Getränketechnologin oder Brau- und Getränketechnologie EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennntnissen im Bereich des jeweiligen Berufs und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e. einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 12 Höchstzahl der Lernenden

¹ Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 100 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

⁴ In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

7. Abschnitt: Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation

Art. 13 Lerndokumentation

¹ Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

² Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 14 Bildungsbericht

¹ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

² Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

³ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

⁴ Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

Art. 15 Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 16 Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, sofern die betreffende Person die folgenden Voraussetzungen erfüllt:
 1. Sie hat die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben.
 2. Sie hat von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Tätigkeitsbereich des angestrebten Berufs erworben.
 3. Sie macht glaubhaft, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

Art. 17 Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben wurden.

Art. 18 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

¹ Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a. praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) für Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe EFZ mit Schwerpunkt Schokolade und Zuckerwaren im Umfang von 14 Stunden und als individuelle praktische Arbeit (IPA) im Umfang von 24 bis 32 Stunden für Lebensmitteltechnologin und Lebensmitteltechnologe EFZ mit anderen Schwerpunkten sowie für Brau- und Getränketechnologin und Brau- und Getränketechnologe EFZ; dafür gilt Folgendes:
 1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.
 2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
 3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
 4. Die VPA umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 60 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Vorbereiten und Koordinieren der Produktion Führen von Herstellungsprozessen von Lebensmitteln Abschliessen der Produktion	50 %
2	Führen von Abfüll- oder Verpackungsprozessen	10 %
3	Analysieren und Optimieren von Produktionsprozessen	20 %
4	Fachgespräch	20 %

5. Die IPA umfasst möglichst alle Handlungskompetenzbereiche und enthält die folgenden Positionen mit den nachstehenden Gewichtungen, wobei die Präsentation und das Fachgespräch gesamthaft 60 Minuten dauern:

Position	Beschreibung	Gewichtung
1	Ausführung und Resultat der Arbeit	50 %
2	Dokumentation	20 %
3	Präsentation	10 %
4	Fachgespräch	20 %

- b. Allgemeinbildung: Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁶ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

¹ Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- praktische Arbeit: 40 %;
- Allgemeinbildung: 20 %;
- Erfahrungsnote: 40 %.

⁶ SR 412.101.241

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

⁴ Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Artikel 16 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 32 BBV, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 80 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %.

Art. 20 Wiederholung

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

² Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

³ Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 21

¹ Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis.

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, je nach erlerntem Beruf einen der folgenden gesetzlich geschützten Titel zu führen:

- a. «Lebensmitteltechnologin EFZ» oder «Lebensmitteltechnologe EFZ»;
- b. «Brau- und Getränktechnologin EFZ» oder «Brau- und Getränktechnologe EFZ».

³ Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a. die Gesamtnote;
- b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Artikel 19 Absatz 4, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 22 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Berufe im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Berufe im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie setzt sich zusammen aus:

- a. 6 bis 8 Vertreterinnen oder Vertretern der Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe/-innen;
- b. 1 bis 3 Vertreterinnen oder Vertretern der Berufsfachschulen;
- c. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Für die Zusammensetzung gilt überdies:

- a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.
- b. Die Sprachregionen müssen angemessen vertreten sein.
- c. Alle Berufe sowie alle Schwerpunkte im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie müssen vertreten sein.

³ Die Kommission konstituiert sich selbst.

⁴ Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.
- b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.
- c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.
- d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung von deren Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

Art. 23 Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

¹ Trägerin für die überbetrieblichen Kurse ist die Arbeitsgemeinschaft für die Ausbildung von Lebensmitteltechnologe/-innen.

² Die Kantone können die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft

übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

³ Sie regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

⁴ Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 24 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des SBFI vom 5. September 2012⁷ über die berufliche Grundbildung Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) wird aufgehoben.

Art. 25 Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

¹ Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16-21) kommen ab dem 1. Januar 2028 zur Anwendung.

² Lernende, die ihre Ausbildung als Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

³ Lernende, die eine verkürzte Ausbildung absolvieren, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie gemäss diesem ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

⁴ Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Lebensmitteltechnologin oder Lebensmitteltechnologe EFZ bis zum 31. Dezember 2029 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

Art. 26 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2025 in Kraft.

[Datum]

Staatssekretariat für Bildung, Forschung
und Innovation:

Martina Hirayama
Staatssekretärin

⁷ AS 2012 6277, 2017 7331