

Mit den beiden Fachrichtungen.

- Bäckerei-Konditorei (Nr.:21105)
- Konditorei-Confiserie (Nr.:21106)

vom 27.10. 2010 (Stand am.....)

---

## **Inhaltsverzeichnis**

	<b>Seite</b>
<b>Einleitung</b>	
1 Berufsbild	2
2 Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans	3
3 Fachrichtungen	5
<b>A) Handlungskompetenzen</b>	
1 Fachkompetenzen / Leitziele, Richtziele und Leistungsziele	6
2 Methodenkompetenzen	41
3 Sozial- und Selbstkompetenzen	42
<b>B) Lektionentafel der Berufsfachschule</b>	44
<b>C) Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse</b>	45
<b>D) Qualifikationsverfahren</b>	51
<b>E) Genehmigung und Inkraftsetzung</b>	53
<b>Änderung des Bildungsplans</b>	54
<b>Anhang:8</b>	
Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung	58

## 1 Berufsbild

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

- a. Sie verarbeiten und veredeln Rohstoffe und Halbfabrikate zu einem qualitativ hochwertigen, breiten und konsumfertigen Sortiment von Konditorei-Produkten und je nach Fachrichtung auch von Bäckerei- oder Confiserie-Produkten.
- b. Sie führen die Arbeiten mit den geeigneten Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen fachgerecht aus; dabei berücksichtigen sie die Ernährungsgrundsätze und achten auf einen wirtschaftlichen und energieeffizienten Verarbeitungsprozess und auf einer mengengerechten Produktion.<sup>1</sup>
- c. Sie kalkulieren Rezepte und Produkte und stellen die fachgerechte Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung von Waren und Gütern sicher.
- d. Sie gestalten und kreieren einzigartige und innovative Produkte, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren.
- e. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.
- f. Sie zeichnen sich durch Kundenorientierung, Selbstständigkeit sowie Sorgfalt aus und stellen damit eine hohe Qualität und Verlässlichkeit ihrer Arbeiten sicher.

---

<sup>1</sup> Änderung vom..., in Kraft seit dem .....

## 2 Erläuterung zur Handhabung des Bildungsplans

In der Grundbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ und zum Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ 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 voraussetzen:

- 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 EFZ und der Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ verfügen am Ende ihrer beruflichen Grundbildung über Fachkompetenzen in den folgenden Bereichen. Diese fachlichen Bildungsziele werden als Leit- und Richtziele bezeichnet:

<b>Leitziel</b>	<b>1.1</b>	<b>Handwerk und Technologie</b>
-----------------	------------	---------------------------------

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	Ernährung
Richtziel	1.1.6	Persönliche Arbeitsprozesse

<b>Leitziel</b>	<b>1.2</b>	<b>Gestalten und Kreieren</b>
-----------------	------------	-------------------------------

Richtziel	1.2.1	Hilfsmittel und Techniken
Richtziel	1.2.2	Gestalten und Kreieren von Produkten

<b>Leitziel</b>	<b>1.3</b>	<b>Betriebswirtschaft</b>
-----------------	------------	---------------------------

Richtziel	1.3.1	Berufliches Rechnen, Tools
Richtziel	1.3.2	Waren- und Lagerbewirtschaftung, Produktepräsentation

<b>Leitziel</b>	<b>1.4</b>	<b>Qualität und Sicherheit</b>
-----------------	------------	--------------------------------

Richtziel	1.4.1	Qualitätssicherung
Richtziel	1.4.2	Persönliche und betriebliche Hygiene, Verarbeitungshygiene
Richtziel	1.4.3	Hygienekonzept
Richtziel	1.4.4	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
Richtziel	1.4.5	Umweltschutz
Richtziel	1.4.6	Brandschutz
Richtziel	1.4.7	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 EFZ und beim Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ (vgl. Seite 39):

- Arbeitstechniken
- Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- Informations- und Kommunikationsstrategien
- Lernstrategien
- Kreativitätstechniken
- Präsentationstechniken

- Es müssen zwischenmenschliche Anforderungen bewältigt werden, wie etwa im Umgang mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden, Kunden oder Behörden. Dazu braucht es **Sozial- und Selbstkompetenzen**. Sie ermöglichen der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ und dem Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ, 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 EFZ und beim Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ (vgl. Seite 40/41):

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

- 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 EFZ und den Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ 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 umgesetzt, das die Lernenden an 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 zu verdeutlichen. 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: BKC 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: BKC erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalz auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.*

**K3 (Anwenden)**

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

*Beispiel: BKC setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein.*

**K4 (Analyse)**

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

*Beispiel: BKC analysieren Aufträge oder ein Thema und zeigen die verschiedenen Gestaltungsmöglichkeiten auf.*

**K5 (Synthese)**

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

*Beispiel: BKC 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: BKC beurteilen anhand von hergestellten Produkten exemplarisch deren Qualität und begründen allfällige Ursachen von Fehlern. Sie leiten die fachgerechten Massnahmen ab.*

### 3 Fachrichtungen

In der beruflichen Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur (BKC) bestehen zwei Fachrichtungen:

- 1) Bäckerei-Konditorei
- 2) Konditorei-Confiserie

Der schulische Unterricht wird spätestens ab dem 3. Ausbildungsjahr separat angeboten.

Es gelten die folgenden Bezeichnungen für die fachrichtungsspezifischen Leistungsziele in diesem Bildungsplan:

**Bäckerei-Konditorei** (B)

**Konditorei-Confiserie** (C)

## **A Handlungskompetenzen**

### **- Fachkompetenz**

Die fachlichen Handlungskompetenzen lassen sich im Überblick folgendermassen darstellen:



## Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

### 1.1. Leitziel – Handwerk und Technologie

Das Herstellen von Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukten stellt die Kernkompetenz der BKC dar.

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

#### 1.1.1 Richtziel – Rohstoffe / Halbfabrikate

BKC sind sich bewusst, dass Rohstoffe und Halbfabrikate in der fachgerechten Menge und Qualität im Herstellungsprozess eingesetzt 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> BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns.</p> <p>BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. (K2)</p> <p><b>B</b> beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen, Spezialmehle, Backvormischungen und Fertigmehle. Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte</b> Ich setze die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p><b>Ich</b> verarbeite die verschiedenen Mehltypen sowie Spezialmehle fachgerecht zu Endprodukten. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte</b> BKC setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p><b>B</b> verarbeiten die verschiedenen Mehltypen sowie Spezialmehle fachgerecht zu Endprodukten. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte</b> BKC 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> Ich setze Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte</b> BKC setzen Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>

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

<p><b>1.1.1.3 Fettstoffe</b> BKC 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> Ich setze die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.3 Fettstoffe</b> BKC setzen die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte</b> BKC 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> Ich setze die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte</b> BKC setzen die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.5 Wasser</b> BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.5 Wasser</b> Ich setze Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.5 Wasser</b> BKC setzen Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.6 Speisesalz</b> BKC nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalz auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.6 Speisesalz</b> Ich setze Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.6 Speisesalz</b> BKC setzen Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>



<p><b>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen.</p> <p>Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> Ich setze Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> BKC setzen Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.8 Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.8 Lockerungsmittel</b> Ich setze die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.8 Lockerungsmittel</b> BKC setzen die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen</b> BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche.</p> <p>Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture.</p> <p><b>C</b> beschreiben die Geschichte, Herkunft, Sorten, Besonderheiten und Verarbeitung der Kakaobohnen. Sie erklären die Fabrikation der Couverturen und anderen Kakaobohnenerzeugnissen. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen</b> Ich setze die Kakaobohnenerzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p><b>Ich</b> temperiere und verarbeite Kakaobohnenerzeugnisse manuell und/oder maschinell fachgerecht.</p> <p>Ich vergleiche die im Betrieb eingesetzten Verfahren und zeige deren Vor- und Nachteile für verschiedene Produkte auf. (K5)</p>	<p><b>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen</b> BKC temperieren und verarbeiten Couverture fachgerecht.</p> <p><b>C</b> temperieren und verarbeiten Couverture manuell, fachgerecht und selbstständig (K3)</p>

<p><b>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne</b> BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüsen, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung.</p> <p>Sie zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne</b> Ich setze Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne</b> BKC verarbeiten und setzen Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben.</p> <p>Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> Ich setze Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> BKC setzen Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.12 Halbfabrikate</b> BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.12 Halbfabrikate</b> Ich setze Halbfabrikate fachgerecht ein oder stelle sie selber her. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.12 Halbfabrikate</b> BKC stellen ausgewählte Halbfabrikate selbständig her und setzen sie fachgerecht ein. (K3)</p>
<p><b>1.1.1.13 Gelier- / Verdickungsmittel</b> BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen.</p> <p>Dabei zeigen sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. (K2)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel</b> Ich setze Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p><b>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel</b> BKC setzen ausgewählte Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>

<b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b> BKC nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)	<b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b> Ich setze Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)	<b>1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte</b> BKC setzen Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)
<b>1.1.1.15 Backmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)	<b>1.1.1.15 Backmittel</b> Ich setze Backmittel fachgerecht ein. (K2)	<b>1.1.1.15 Backmittel</b> BKC setzen Backmittel fachgerecht ein. (K2)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.4 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

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

BKC 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>3</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> BKC 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>- Kühlschrank</li><li>- Tiefkühler</li></ul> <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Backofen</li><li>- Friteuse</li><li>- Gasherd</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht und energieeffizient<sup>4</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>- Kühlschrank</li><li>- Tiefkühler</li></ul> <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Backofen</li><li>- Friteuse</li><li>- Gasherd</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht und energieeffizient<sup>4</sup> ein. (K3) (Liste im Anhang)</p>

<sup>3</sup> Änderung vom....., in Kraft seit dem .....

<sup>4</sup> Änderung vom....., in Kraft seit dem .....

<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <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> BKC 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> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniken</b> 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> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniken</b> BKC 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> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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>- 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>- 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>
<p><b>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen</b></p> <p>B beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehlsiloanlage</li> <li>- Wassermischgerät</li> <li>- Gärbottich</li> <li>- Abwägemaschine</li> <li>- Teigteilmaschine</li> <li>- Abpressmaschine (Brot)</li> <li>- Kegelwirkmaschine</li> <li>- Zwischengärschrank</li> <li>- Langwirkmaschine</li> </ul>	<p><b>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen</b></p> <p>Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehlsiloanlage</li> <li>- Wassermischgerät</li> <li>- Gärbottich</li> <li>- Abwägemaschine</li> <li>- Teigteilmaschine</li> <li>- Abpressmaschine (Brot)</li> <li>- Kegelwirkmaschine</li> <li>- Zwischengärschrank</li> <li>- Langwirkmaschine</li> </ul>	<p><b>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen</b></p> <p>B bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3)</p> <p>(Liste siehe Anhang)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gipfelstrasse</li> <li>- Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses</li> <li>- Einschiessapparat</li> <li>- Brotschneidemaschine (K2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gipfelstrasse</li> <li>- Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses</li> <li>- Einschiessapparat</li> <li>- Brotschneidemaschine (K3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.4 Techniken</b> B nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorteig ansetzen</li> <li>- Sauerteig führen</li> <li>- Bedienen / Überwachen</li> <li>- Brot aufarbeiten</li> <li>- Einschiessapparat bedienen (K2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniken</b> Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorteig ansetzen</li> <li>- Sauerteig führen</li> <li>- Bedienen / Überwachen</li> <li>- Brot aufarbeiten</li> <li>- Einschiessapparat bedienen (K3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.4 Techniken</b> B wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorteig ansetzen</li> <li>- Sauerteig führen</li> <li>- Bedienen / Überwachen</li> <li>- Brot aufarbeiten</li> <li>- Einschiessapparat bedienen (K3)</li> </ul>
<p><b>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> C beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogenisator</li> <li>- Pastomat</li> <li>- Vakuummischer</li> <li>- Pralinefüllapparat- und maschine</li> <li>- Giessmaschine</li> <li>- One-Shot-Maschine</li> <li>- Schneidapparat / Walze</li> <li>- Zuckerschmelzapparat</li> <li>- Nougatpresse</li> <li>- Wärmeschrank</li> <li>- Entpuderungsmaschine</li> <li>- Temperiermaschine</li> <li>- Überziehmaschine / Kühltunnel</li> <li>- Dragiermaschine</li> <li>- Tiefziehmaschine (K2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Homogenisator</li> <li>- Pastomat</li> <li>- Vakuummischer</li> <li>- Pralinefüllapparat- und maschine</li> <li>- Giessmaschine</li> <li>- One-Shot-Maschine</li> <li>- Schneidapparat / Walze</li> <li>- Zuckerschmelzapparat</li> <li>- Nougatpresse</li> <li>- Wärmeschrank</li> <li>- Entpuderungsmaschine</li> <li>- Temperiermaschine</li> <li>- Überziehmaschine / Kühltunnel</li> <li>- Dragiermaschine</li> <li>- Tiefziehmaschine (K3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> C bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3)</p> <p>(Liste siehe Anhang)</p>

<p><b>1.1.2.6 Techniken</b> C kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuckerkochen</li> <li>- Confieren</li> <li>- Candieren</li> <li>- Caramelisieren</li> <li>- Glasieren mit Zuckersirup</li> <li>- Dragieren</li> <li>- Giessen (Couverture)</li> <li>- Pasteurisieren / Homogenisieren</li> <li>- Chemisieren</li> <li>- Emulgieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Tablieren</li> <li>- Temperiermethoden</li> <li>- Airbrushen</li> <li>- Schminken und Auspinseln (K2)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniken</b> Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuckerkochen</li> <li>- Confieren</li> <li>- Candieren</li> <li>- Caramelisieren</li> <li>- Glasieren mit Zuckersirup</li> <li>- Dragieren</li> <li>- Giessen (Couverture)</li> <li>- Pasteurisieren / Homogenisieren</li> <li>- Chemisieren</li> <li>- Emulgieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Tablieren</li> <li>- Temperiermethoden</li> <li>- Airbrushen</li> <li>- Schminken und Auspinseln (K3)</li> </ul>	<p><b>1.1.2.6 Techniken</b> C wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuckerkochen</li> <li>- Confieren</li> <li>- Candieren</li> <li>- Caramelisieren</li> <li>- Glasieren mit Zuckersirup</li> <li>- Dragieren</li> <li>- Giessen (Couverture)</li> <li>- Pasteurisieren / Homogenisieren</li> <li>- Chemisieren</li> <li>- Emulgieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Tablieren</li> <li>- Temperiermethoden</li> <li>- Airbrushen</li> <li>- Schminken und Auspinseln (K3)</li> </ul>
---	---	--

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.5 Teamfähigkeit
- 3.7 Belastbarkeit



### 1.1.3 Richtziel – Naturlehre

BKC sind sich bewusst, dass eine Vielzahl an Vorgängen und Prozessen bei ihrer Arbeit durch chemische, physikalische und biologische Gesetzmässigkeiten und Prinzipien beeinflusst werden. Sie verstehen und 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> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Produktion von Gasen</li><li>- Schmelzen von Zucker</li><li>- Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion)</li><li>- Veränderung der Nährstoffe (Protein, Lipide, Kohlenhydrate)<ul style="list-style-type: none"><li>- Oxidation</li><li>- Verkleisterung</li><li>- Verseifen</li><li>- Koagulation</li></ul></li><li>- Bestimmen und Verändern von aW- und pH-Werten (K2)</li></ul>	<p><b>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge</b> 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 und Kreation von Produkten gemäss den betrieblichen Zielen erreicht wird. (K3)</p>	<p><b>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC 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> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</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></ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemischtrennungen</li> <li>- Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess (K2)</li> </ul>		
<p><b>1.1.3.3 Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b>  BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis</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 (K2)</li> </ul>		

#### **Methodenkompetenzen**

- 2.4 Lernstrategien

#### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.5 Teamfähigkeit

#### 1.1.4 Richtziel – Produktgruppen

BKC erkennen die Bedeutung und den Wert von qualitativ hochstehenden Produkten für die Kunden. Sie fertigen diese mit den geeigneten Techniken, Geräten, Anlagen, Maschinen und Utensilien fachgerecht.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Speiseeis, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck und Schwimwendgebackenes</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Speiseeis, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck und Schwimwendgebackenes</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> BKC stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>
<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> B stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht oder gezielt fehlerhaft her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>

<p><b>1.1.4.3 Produkte</b> C erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Praliné / Schokoladen-spezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produkte</b> Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Praliné / Schokoladen-spezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produkte</b> C stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht oder gezielt fehlerhaft her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Speiseeis</li> <li>- Praliné / Schokoladen-spezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li> </ul>
---	---	---

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.7 Belastbarkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

### 1.1.5 Richtziel – Ernährung

BKC sind sich einer gesunden Ernährung bewusst und setzen die Grundlagen bei der Sortimentsgestaltung von BKC-Produkten bedarfsgerecht, sensibilisiert und durchdacht um. Damit sind sie in der Lage, den wechselnden Anforderungen einer gesunden Ernährung und den spezifischen Kundenwünschen gerecht zu werden.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze</b> BKC erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	<b>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze</b> Ich setze die aktuellen Ernährungsgrundsätze produkte- und fachgerecht um.  Damit stelle ich eine vielfältige Sortimentszusammensetzung sicher und trage damit zu einer gesunden Ernährung bei. (K5)	<b>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze</b> BKC erklären an aussagekräftigen Beispielen die Umsetzung der wichtigsten Ernährungsgrundsätze bei einer gesunden und produktegerechten Sortimentsgestaltung. (K2)
<b>1.1.5.2 Nährstoffe, Enzyme</b> BKC erklären die Zusammensetzung und die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Begleitstoffe).  BKC erklären die Funktion der Enzyme. (K2)	<b>1.1.5.2 Nährstoffe, Enzyme</b> Ich bin fähig, Mitarbeitenden oder Kunden Auskunft über die Funktion im Körper der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Nährstoffe zu geben.  Die Kenntnisse wende ich begründet an und integriere diese in meine Arbeit. (K3)	
<b>1.1.5.3 Energiebedarf</b> BKC beschreiben den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation. (K2)	<b>1.1.5.3 Energiebedarf</b> Ich bin fähig, Mitarbeitenden oder Kunden Auskunft über den angemessenen Energie- und Nährstoffbedarf zu geben. Die Kenntnisse wende ich in meiner täglichen Arbeit an. (K3)	

<p><b>1.1.5.4 Menschliche Verdauung / Stoffwechsel</b> BKC nennen die wichtigsten Verdauungsorgane und deren Funktionen. Sie beschreiben die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel anhand von einfachen Beispielen.</p> <p>Sie zeigen anhand von Beispielen schwer- und leichtverdaubare BKC-Produkte auf. (K2)</p>		
<p><b>1.1.5.5 Ernährungsformen</b> BKC kennen die Grundsätze für eine einfache Sortimentsgestaltung für die häufigsten Kostformen.</p> <p>Sie zeigen die Ursachen und Folgen der häufigsten Unverträglichkeiten, Allergien und Zivilisationskrankheiten auf.</p> <p>Sie beschreiben die wichtigsten Merkmale der gängigen Kostformen. (K2)</p>	<p><b>1.1.5.5 Ernährungsformen</b> Ich stelle in meinem Betrieb verschiedene ernährungsbewusste BKC-Produkte fachgerecht her.</p> <p>Dabei arbeite ich nährstoffschonend bei der Lagerung, Vorbereitung und Zubereitung. (K3)</p>	
<p><b>1.1.5.6 Weitere Stoffe</b> BKC beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen.</p> <p>Sie zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf und sind fähig, diese exemplarisch nachzuschlagen. (K3)</p>		

### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.2 Lebenslanges Lernen
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

**Richtziel 1.1.6 – Persönliche Arbeitsprozesse**

BKC sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse nur dann funktionieren, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeiten betriebsgerecht organisieren. BKC organisieren ihre eigenen Arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben rationell und zeitgemäss.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>1.1.6.1 Arbeits- und Zeitplanung</b> BKC erklären die Ziele und Vorteile der Zeitplanung und beschreiben die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes. (K2)	<b>1.1.6.1 Arbeits- und Zeitplanung</b> Ich plane meine Arbeiten vorgängig und gliedere nach Prioritäten. Dabei beachte ich die zeitlichen und organisatorischen Vorgaben.  Im Bedarfsfall erstelle ich einen persönlichen Ablaufplan. (K5)	<b>1.1.6.1 Arbeits- und Zeitplanung</b> BKC planen und organisieren ihre Arbeiten nach zeitlichen Vorgaben. (K3)
<b>1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung</b> BKC stellen mit geeigneten Hilfsmitteln sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und wieder aufgeräumt ist.  Dabei halten sie die Schritte der Arbeitsorganisation an ihrem Arbeitsplatz ein. (K3)	<b>1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung</b> Ich stelle sicher, dass mein Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und auch wieder aufgeräumt ist.  Dabei halte ich die Schritte der Arbeitsorganisation an meinem Arbeitsplatz ein. (K3)	<b>1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung</b> BKC stellen mit geeigneten Hilfsmitteln sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und wieder aufgeräumt ist.  Dabei halten sie die Schritte der Arbeitsorganisation an ihrem Arbeitsplatz ein. (K3)
<b>1.1.6.3 Lerndokumentation</b> BKC sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. (K2)	<b>1.1.6.3 Lerndokumentation</b> Ich führe die Lerndokumentation pflichtbewusst und nach Vorgaben. Diese bespreche ich regelmässig mit dem Verantwortlichen. (K3)	

**Methodenkompetenzen**

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

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.6 Umgangsformen
- 3.7 Belastbarkeit

## 1.2. Leitziel – Gestalten und Kreieren

Um sich im Markt zu behaupten und um den Berufsstand weiter zu entwickeln, ist die Innovation, Verbesserung und Entwicklung von Produkten und Rezepturen eine grundlegende Voraussetzung.

BKC gestalten und kreieren einzigartige und innovative Produkte, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren. Diese stellen sie wirtschaftlich her.

### 1.2.1 Richtziel – Hilfsmittel und Techniken

BKC sind sich der Bedeutung der Ideensuche und der kreativen Ideenentwicklung für die Gestaltung von Produkten bewusst. Auf der Grundlage von Aufträgen entwickeln sie Hilfsmittel und setzen die Techniken fachgerecht ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>1.2.1.1 Kundenauftrag</b> BKC analysieren Aufträge oder ein Thema und zeigen die verschiedenen Gestaltungsmöglichkeiten auf. (K4)	<b>1.2.1.1 Kundenauftrag</b> Ich nehme Aufträge des Kunden oder des Verkaufs entgegen und erfasse die Bedürfnisse kundengerecht. (K4)	
<b>1.2.1.2 Vorlagen und Ideen</b> BKC beschaffen geeignete Vorlagen oder entwerfen selbstständig überzeugende Ideen.  Dazu nutzen sie geeignete Informationsquellen und Darstellungsformen. (K5)	<b>1.2.1.2 Vorlagen und Ideen</b> Ich beschaffe geeignete Vorlagen oder entwerfe selbstständig überzeugende Ideen.  Dazu nutze ich geeignete Informationsquellen und Darstellungsformen. (K5)	
<b>1.2.1.3 Hilfsmittel</b> BKC erstellen fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien.  Dabei setzen sie geeignete Techniken wie etwa Skizzieren, Zeichnen, Schneiden und Kopieren genau ein. (K5)	<b>1.2.1.3 Hilfsmittel</b> Ich erstelle fachgerechte und geeignete Hilfsmittel wie etwa Schablonen, Formen, Skizzen oder Kopien.  Dabei setze ich geeignete Techniken wie etwa Skizzieren, Zeichnen, Schneiden und Kopieren genau ein. (K5)	

### Methodenkompetenzen

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.5 Kreativitätstechniken
- 2.6 Präsentationstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen



### 1.2.2 Richtziel – Gestalten und Kreieren von Produkten<sup>5</sup>

BKC sind sich bewusst, dass ihre Produkte so gestaltet werden müssen, dass ein Kaufimpuls ausgelöst wird. Dazu kombinieren sie die Formen, Farben und Rohstoffe fachgerecht wie auch verkaufsfördernd. Sie setzen die geeigneten Techniken und Schriften wirtschaftlich ein und gestalten für den Kunden einzigartige Produkte.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>1.2.2.1 Kundenauftrag</b> BKC analysieren Vorlagen und Skizzen.  In einem Arbeitsplan legen sie die Rohstoffe, Halbfabrikate und die Techniken fest, um die Produkte zu gestalten. (K5)	<b>1.2.2.1 Kundenauftrag</b> Auf der Grundlage einer Skizze oder Vorlage lege ich die gestalterischen Möglichkeiten und weitere Arbeitsschritte für die Auftragsabwicklung fest. (K5)	<b>1.2.2.1 Kundenauftrag</b> Auf der Grundlage einer selbsterstellten Skizze oder Vorlage legen BKC die gestalterischen Möglichkeiten und weitere Arbeitsschritte für die Auftragsabwicklung fest. (K5)
<b>1.2.2.2 Sensorik</b> BKC nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchssinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr.  Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)	<b>1.2.2.2 Sensorik</b> Ich entwickle meinen Sehsinn, Geruchssinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn an unterschiedlichen Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten.  Ich setze meine Sinne bei der optimalen Gestaltung von Produkten bewusst ein. (K5)	<b>1.2.2.2 Sensorik</b> BKC nehmen Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte mit ihrem Sehsinn, Geruchssinn, Geschmacksinn, Tastsinn und Gehörsinn bewusst wahr.  Daraus ziehen sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. (K5)
<b>1.2.2.3 Techniken</b> BKC erklären den fachgerechten Einsatz der folgenden für die Gestaltung der besonderen Techniken:  - Modellieren - Malen - Zeichnen - Cornettechniken / Schreiben - Emailieren  Diese setzen sie fachgerecht ein. (K3)	<b>1.2.2.3 Techniken</b> Ich setze die folgenden Techniken bei der Gestaltung von Produkten ein:  - Modellieren - Malen - Zeichnen - Cornettechniken / Schreiben - Emailieren  Diese setze ich fachgerecht ein. (K3)	

<sup>5</sup> Hier geht es nicht nur um das optische Gestalten eines Produktes, sondern auch um die Verbesserung oder sogar um die Neuentwicklung eines Produktes oder einer Rezeptur.

<p><b>1.2.2.4 Farben und Formen</b> BKC erklären die Grundlagen und Gesetzmässigkeiten der</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raum- und Flächenaufteilung (goldener Schnitt)</li> <li>- Proportionen</li> <li>- Farbenlehre</li> </ul> <p>Anhand von praktischen Beispielen kombinieren sie diese und begründen ihre Überlegungen. (K5)</p>		
<p><b>1.2.2.5 Plastisches Gestalten</b> BKC erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten.</p> <p>Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse und Überlegungen der Sensorik wie auch von Farben und Formen. Sie setzen die geeigneten Techniken effizient und fachgerecht ein. (K5)</p>	<p><b>1.2.2.5 Plastisches Gestalten</b> Auf der Grundlage eines Auftrages und der entsprechenden Vorlage erstelle ich einzigartige Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten.</p> <p>Dabei nutze ich meine Kenntnisse und Überlegungen der Sensorik wie auch von Farben und Formen. Ich setze die geeigneten Techniken effizient und fachgerecht ein. (K5)</p>	<p><b>1.2.2.5 Plastisches Gestalten</b> BKC erstellen auf der Grundlage von Vorlagen zwei- und dreidimensionale Produkte aus Lebensmittelrohstoffen und deren Halbfabrikaten.</p> <p>Dabei nutzen sie ihre Kenntnisse und Überlegungen der Sensorik wie auch von Farben und Formen. Sie setzen die geeigneten Techniken effizient und fachgerecht ein. (K5)</p>

### Methodenkompetenzen

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.5 Kreativitätstechniken
- 2.6 Präsentationstechniken

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

### 1.3. Leitziel – Betriebswirtschaft

Um die Arbeit im Interesse des Betriebes und der Kunden wirtschaftlich gestalten zu können, sind grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft von wesentlicher Bedeutung.

BKC nutzen diese Grundlagen als Basis für die kostengünstige und effiziente Gestaltung ihrer Arbeit und Herstellung der Produkte. Dazu führen sie berufsbezogene Berechnungen fachgerecht und korrekt durch und kalkulieren Rezepte und Produkte. In der Waren- und Lagerbewirtschaftung übernehmen sie die ihnen übertragenen Aufgaben im Bereich der Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung von Waren und Gütern.

#### 1.3.1 Richtziel – Berufliches Rechnen / Tools

BKC sind sich der Kosten ihrer Produkte und ihrer Arbeitsprozesse bewusst und arbeiten kosteneffizient. Sie führen berufsbezogene Berechnungen korrekt durch und kalkulieren Rezepte und einfache Produkte.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, berufsbezogene einfache Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengen- und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li><li>- Brutto- und Netto- Berechnungen bei der Herstellung von Produkten;</li><li>- Berechnung von Energie- und Nährwerten sowie deren Deklaration bei Produkten.</li></ul> <p>Sie erklären die Ergebnisse berufsbezogener Rechnungen und zeigen die Konsequenzen für ihre Arbeit und den Betrieb auf. (K3)</p>	<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> Ich setze die folgenden Berechnungen in meinem Arbeitsbereich genau um:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengen und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li><li>- Brutto- und Netto- Berechnungen bei der Herstellung von Produkten;</li><li>- Berechnung von Energie- und Nährwerten sowie deren Deklaration bei Produkten.</li></ul> <p>Im Bedarfsfall leite ich geeignete Korrekturmaßnahmen ab, um die Vorgaben zu erfüllen. (K5)</p>	<p><b>1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, an praktischen Beispielen die folgenden Berechnungen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mengen und Zeitberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Flächen- und Volumenberechnungen bei Rezepten und bei der Produktion;</li><li>- Temperaturberechnungen bei der Produktion;</li><li>- Brutto- und Netto- Berechnungen bei der Herstellung von Produkten; (K5)</li></ul>

<p><b>1.3.1.2 – Betriebswirtschaftliche Kosten</b>  BKC beschreiben die wesentlichen Kostenarten für Personal, Rohstoffe, Waren, Verpackung und Energie. Sie zeigen deren Anteil an den Gesamtkosten auf.</p> <p>Sie zeigen die Unterschiede zwischen fixen und variablen Kosten und deren Bedeutung anhand von Beispielen auf.  (K2)</p>		
<p><b>1.3.1.3 Halbfabrikate und Produkte kalkulieren</b>  BKC sind fähig, Rezepte zu erfassen und gemäss gängigem Kalkulationsschema mit den geeigneten Tools zu kalkulieren. (K3)</p>	<p><b>1.3.1.3 Halbfabrikate und Produkte kalkulieren</b>  Ich erfasse und berechne Rezepte gemäss den betrieblichen Vorgaben mit den verfügbaren Instrumenten.  (K3)</p>	

### **Methodenkompetenzen**

- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien
- 2.4 Lernstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

<b>1.3.2 Richtziel – Waren- und Lagerbewirtschaftung, Produktepräsentation</b> BKC erkennen die Bedeutung und den Nutzen einer optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung. Sie nehmen Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte entgegen, kontrollieren diese, lagern sie fachgerecht ein und stellen sie für den Produktionsprozess oder für Kunden gemäss ihren Anforderungen bereit.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>1.3.2.1 Waren- und Lagerbewirtschaftung</b> BKC nennen die Grundsätze und Prinzipien der optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung.  Sie beschreiben die gesetzlichen Bestimmungen und zeigen deren Bedeutung anhand von praktischen Beispielen auf. (K2)	<b>1.3.2.1 Waren- und Lagerzugang</b> Ich kontrolliere den Eingang von Waren, Rohstoffen, Halbfabrikaten und Produkten und nehme im Bedarfsfall Stichproben vor. Diese lagere ich gemäss Vorgaben ein und dokumentiere gemäss den betrieblichen Weisungen. (K3)	
<b>1.3.2.2 Optimale Lagerung</b>  BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. (K2)	<b>1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung</b> Ich bewirtschafte die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stelle damit deren Qualität sicher. (K3)	<b>1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung</b> BKC bewirtschaften die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stellen damit deren Qualität sicher. (K3)
<b>1.3.2.3 Produktepräsentation</b> BKC zeigen anhand von Beispielen die Grundsätze der kunden- und verkaufsfördernden Präsentation von Produkten auf. (K2)	<b>1.3.2.3 Bereitstellung</b> Ich stelle Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte für die weitere Verwendung im Betrieb oder für den Verkauf gemäss Vorgaben bereit. (K3)	<b>1.3.2.3 Produktepräsentation</b> BKC präsentieren ihre Produkte kunden- und verkaufsfördernd. (K5)
<b>1.3.2.4 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste)<sup>6</sup></b> BKC beschreiben anhand von Beispielen die Möglichkeiten welche zur Reduktion von Nahrungsmittelabfällen beitragen. (K2)	<b>1.3.2.4 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste)<sup>6</sup></b> Ich engagiere mich aktiv für eine Reduktion von Nahrungsmittelabfällen. (K3)	

<sup>6</sup> Eingefügt am ..., in Kraft seit dem ...

<b>1.3.2.5 Abfallverwertung<sup>7</sup></b> BKC zeigen anhand von Beispielen die Grundsätze der nachhaltigen Abfallverwertung auf. (K2)	<b>1.3.2.5 Abfallverwertung<sup>7</sup></b> Ich vermeide und vermindere Abfälle, trenne die verwertbaren Abfälle und führe sie der dafür bestimmten Sammelstelle zu. (K3)	<b>1.3.2.5 Abfallverwertung<sup>7</sup></b> BKC vermeiden und vermindern Abfälle, trennen die verwertbaren Abfälle und führen sie der dafür bestimmten Sammelstelle zu. (K3)
--	---	--

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

---

<sup>7</sup> Eingefügt am ..., in Kraft seit dem ...

## 1.4 Leitziel – Qualität und Sicherheit

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

BKC 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.

### 1.4.1 Richtziel - Qualitätssicherung

BKC sind motiviert und bereit, das Qualitätskonzept in ihrem Arbeitsbereich bewusst und fachgerecht umzusetzen. Sie stellen damit die geforderte Qualität ihrer Produkte sicher.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<b>1.4.1.1 Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)	<b>1.4.1.1 Qualitätssicherung</b> Ich stelle in den Herstellungsprozessen jederzeit die Qualität bei den mir übertragenen Aufgaben sicher. (K5)	<b>1.4.1.1 Qualitätssicherung</b> BKC beurteilen anhand von hergestellten Produkten exemplarisch deren Qualität und begründen allfällige Ursachen von Fehlern. Sie leiten die notwendigen Massnahmen zur Qualitätsverbesserung ab. (K6)
<b>1.4.1.2 Qualitätsmängel</b> BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion.  Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).	<b>1.4.1.2 Qualitätsmängel</b> Bei Mängeln ergreife ich die geeigneten Massnahmen in meinem Verantwortungsbereich oder informiere den Vorgesetzten. (K5)	
<b>1.4.1.3 Qualitätsentwicklung<sup>8</sup></b> BKC beschreiben Entwicklungen und Markttrends in Bezug auf Qualitätslabels (IP Suisse/Naturel, Bio, regionale Produkte u.a.) (K2)		

## Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

<sup>8</sup> Eingefügt am ..., in Kraft seit dem ...

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.3 Kommunikationsfähigkeit
- 3.4 Konfliktfähigkeit



<b>1.4.2 Richtziel - Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene</b> BKC erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene und sind fähig, wesentliche Handlungsfelder im Betrieb zu analysieren, zu beurteilen und die vorgeschriebenen Massnahmen zur Hygiene umzusetzen.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>1.4.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b> BKC beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (K2)	<b>1.4.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b> Ich bin in der Lage, die Arbeiten gemäss den gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst auszuführen. (K3)	<b>1.4.2.1 Gesetzliche Bestimmungen</b> BKC halten die gesetzlichen Hygienevorschriften pflichtbewusst ein. (K3)
<b>1.4.2.2 Massnahmen</b> BKC zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene anhand von Beispielen auf. (K2)	<b>1.4.2.2 Massnahmen</b> Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	<b>1.4.2.2 Massnahmen</b> BKC wenden die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene gemäss Vorgaben selbstständig an. (K3)
<b>1.4.2.3 Hygienesituation</b> BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen.  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)	<b>1.4.2.3 Hygienesituation</b> Ich beurteile regelmässig und pflichtbewusst die hygienische Situation bei meiner Arbeit.  Ich leite aus der Hygienebeurteilung die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsbereich korrekt um. (K6)	<b>1.4.2.3 Hygienesituation</b> BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu beurteilen.  Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und setzen sie in ihrem Arbeitsbereich selbstständig um. (K6)

### Methodenkompetenzen

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

### 1.4.3 Richtziel - Hygienekonzept

BKC 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
<b>1.4.3.1 HACCP</b> BKC erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP). (K2)	<b>1.4.3.1 HACCP</b> Ich setze die Grundsätze von HACCP und der „guten Herstellungspraxis“ (GHP) gemäss Vorgaben um.  Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreife ich bei meiner Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit sicherzustellen. (K3)	<b>1.4.3.1 HACCP</b> BKC setzen die Grundsätze von HACCP und der „guten Herstellungspraxis“ (GHP) selbständig um.  Im Rahmen des Selbstkontrollprozesses ergreifen sie bei ihrer Arbeit geeignete Massnahmen, um die Hygiene und die Lebensmittelsicherheit sicherzustellen. (K3)
<b>1.4.3.2 Kontrollblätter</b> BKC sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)	<b>1.4.3.2 Kontrollblätter</b> Ich führe die Kontrollblätter und Checklisten des betrieblichen Hygienekonzeptes korrekt und pflichtbewusst und lege sie ordnungsgemäss ab. (K3)	
<b>1.4.3.3 Kontrolltätigkeit</b> BKC zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)	<b>1.4.3.3 Kontrolltätigkeit</b> Ich bin fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erklären und sie konsequent umzusetzen. (K3)	<b>1.4.3.3 Kontrolltätigkeit</b> BKC sind fähig, die Kontrolltätigkeiten im Hygienebereich zu erklären und sie konsequent umzusetzen. (K3)
<b>1.4.3.4 Mangelnde Hygiene</b> BKC erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)	<b>1.4.3.4 Mangelnde Hygiene</b> Ich bin fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)	<b>1.4.3.4 Mangelnde Hygiene</b> BKC sind fähig, die Auswirkungen mangelnder Hygiene zu beschreiben und allenfalls Sofortmassnahmen vorzuschlagen. (K5)

**Methodenkompetenzen**

- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.4 Konfliktfähigkeit
- 3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten

#### **1.4.4 Richtziel - Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

BKC sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst. Sie erkennen diese, gewährleisten die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz und setzen geeignete Massnahmen selbstständig um.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<b>1.4.4.1 Vorschriften</b> BKC erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss gesetzlichen Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)	<b>1.4.4.1 Vorschriften</b> Ich bin fähig, Ursachen zur Gefährdung meiner Gesundheit zu erkennen und mögliche Folgen abzuwenden.  Dabei beachte ich die im Betrieb geltenden Regeln und Bestimmungen. (K5)	
<b>1.4.4.2 Vorbeugung</b> BKC beschreiben die Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen und Berufskrankheiten im Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten, beim Heben und Tragen von Lasten und gegen das Ausrutschen. (K2)	<b>1.4.4.2 Vorbeugung</b> Ich beachte konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten.  Ich setze diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten frage ich beim Vorgesetzten nach. (K3)	<b>1.4.4.2 Vorbeugung</b> BKC beachten konsequent die gesetzlichen und betrieblichen Anleitungen für den Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen und den sicheren Umgang mit Maschinen und Geräten.  Sie setzen diese Vorgaben der Hersteller pflichtbewusst um. Bei Unklarheiten fragen sie beim Kursleiter nach. (K3)
<b>1.4.4.3 Massnahmen</b> BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien. (K2)	<b>1.4.4.3 Massnahmen</b> Ich bin fähig, durch geeignete Massnahmen meine Gesundheit und die meiner Mitarbeitenden gemäss den gesetzlichen Richtlinien zu schützen. (K3)	<b>1.4.4.3 Massnahmen</b> BKC sind fähig, durch geeignete Massnahmen ihre Gesundheit und jene ihrer Mitarbeitenden gemäss den gesetzlichen Richtlinien zu schützen. (K3)
<b>1.4.4.4 Erste Hilfe</b> BKC sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. (K2)	<b>1.4.4.4 Erste Hilfe</b> Ich zeige auf, wie ich mich bei Verletzungen und Unfällen gemäss der betrieblichen Notfallorganisation zu verhalten habe. (K2)	<b>1.4.4.4 Erste Hilfe</b> BKC zeigen auf, wie sie sich bei Verletzungen und Unfällen zu verhalten haben. (K2)

**Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

<b>1.4.5 Richtziel - Umweltschutz</b> BKC 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>1.4.5.1 Umweltschutz</b> BKC zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)	<b>1.4.5.1 Umweltschutz</b> Ich wende täglich die Grundsätze des Umweltschutzes korrekt und pflichtbewusst an. (K3)	<b>1.4.5.1 Umweltschutz</b> BKC setzen die Grundsätze des Umweltschutzes gemäss Vorgaben selbständig um. (K3)
<b>1.4.5.2 Umweltprobleme</b> BKC sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen.  Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)	<b>1.4.5.2 Umweltprobleme</b> Ich beurteile regelmässig die Arbeitsprozesse im Hinblick auf den Umweltschutz.  Ich leite die geeigneten Massnahmen ab und setze sie in meinem Arbeitsbereich korrekt um. (K6)	
<b>1.4.5.3 Ressourceneinsatz</b> BKC zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)	<b>1.4.5.3 Ressourceneinsatz</b> Ich setze sämtliche Ressourcen in meinem Arbeitsbereich fachgerecht wie auch möglichst umweltschonend und sparsam ein. (K3)	<b>1.4.5.3 Ressourceneinsatz</b> BKC wenden die Grundsätze für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen gemäss Vorgaben selbständig an. (K3)

### **Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

### **Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

**1.4.6 Richtziel - Brandschutz**

BKC 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>1.4.6.1 Regelungen</b> BKC erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. (K2)	<b>1.4.6.1 Regelungen</b> Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zum Brandschutz aufzuzeigen und deren Wirkungen zu erklären. (K3)	
<b>1.4.6.2 Schutzmassnahmen</b> BKC beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. (K2)	<b>1.4.6.2 Schutzmassnahmen</b> Ich zeige die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden in meinem Betrieb auf und beschreibe Massnahmen zu deren Verhinderung. (K2)	

**Methodenkompetenzen**

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

**Sozial- und Selbstkompetenzen**

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln

#### **1.4.7 Richtziel - Werterhaltung**

BKC 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>1.4.7.1 Gebrauchsanweisungen</b> Ich bin in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)	<b>1.4.7.1 Gebrauchsanweisungen</b> BKC sind in der Lage, Gebrauchsanweisungen zu lesen und deren Vorschriften genau anzuwenden. (K3)
	<b>1.4.7.2 Unterhaltsarbeiten</b> Ich führe kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben durch. (K3)	<b>1.4.7.2 Unterhaltsarbeiten</b> BKC führen kleine Unterhaltsarbeiten an Einrichtungen, Geräten und Maschinen gemäss den üK-Vorgaben durch. (K3)
<b>1.4.7.3 Pflege</b> BKC erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. (K2)	<b>1.4.7.3 Pflege</b> Ich setze die Reinigungs-, und Desinfektionsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung fachgerecht und ökonomisch ein.  Dabei setze ich die Reinigungsgeräte schonend, sicher und zweckmässig ein. (K3)	<b>1.4.7.3 Pflege</b> BKC sind fähig, Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der richtigen Art und Dosierung fachgerecht und ökonomisch einzusetzen sowie deren Wirkungen zu erklären.  Dabei setzen sie die Reinigungsgeräte schonend, sicher und zweckmässig ein. (K3)
	<b>1.4.7.4 Pannenbehebung</b> 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 EFZ, 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 BKC EFZ 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 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. BKC EFZ erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Betrieb zu sehen und vor- und nachgelagerte Arbeitsschritte zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Mitarbeitenden, auf den Erfolg des Unternehmens sowie auf die Umwelt bewusst.

### 2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie im Betrieb wird in Zukunft immer wichtiger. BKC EFZ 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.

### 2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren BKC EFZ 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.

### 2.5 Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues und für unkonventionelle Vorgehensweisen sind wichtige Kompetenzen von BKC EFZ. Deshalb sind sie fähig, bei besonderen Aufträgen und bei Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit kreativem Denken und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. BKC EFZ zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends aus.

### 2.6 Präsentationstechniken

Der Erfolg eines Betriebes wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die Produkte und Dienstleistungen dem Kunden präsentiert werden. BKC EFZ kennen und beherrschen Präsentationstechniken und -medien und setzen sie zum optimalen Nutzen der Kunden und des Unternehmens um.

### **3 Sozial- und Selbstkompetenzen**

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den BKC EFZ, 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 EFZ 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. BKC EFZ 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. BKC EFZ 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. BKC EFZ 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. BKC EFZ sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten und beherrschen die Regeln der erfolgreichen Teamarbeit.

#### **3.6 Umgangsformen**

BKC EFZ pflegen bei ihrer Tätigkeit unterschiedliche Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson haben. BKC 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. BKC EFZ 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.

### **3.8 Gesundheitsorientiert arbeiten**

Die konsequente Umsetzung der Ernährungsgrundsätze im Sinne einer schonenden Zubereitung der Produkte und einer abwechslungsreichen Zusammenstellung des Sortimentes ist für BKC EFZ von grosser Bedeutung. Deshalb können sie Kunden bei der Auswahl von Produkten und deren Zusammensetzung im Sinne einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung beraten. Sie setzen die Grundsätze durchdacht um und arbeiten gesundheitsorientiert.

## B Lektionentafel der Berufsfachschule

Unterrichtsbereiche	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr fachrichtungsspezifisch	Total
Handwerk und Technologie (180 Lektionen) zusammen mit Qualität und Sicherheit (60 Lektionen)	80	80	80	240
Gestalten und Kreieren	80	80	80	240
Betriebswirtschaft	40	40	40	120
Total Berufskennntnisse	200	200	200	600
Allgemeinbildender Unter- richt	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>1080</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>9</sup>.

### 3. Organe

Die Organe der Kurse sind:

- a. die Aufsichtskommission
- b. die Kurskommissionen mit Kantonsvertretung
- c. ...<sup>10</sup>

### 4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte

4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| - im ersten Lehrjahr (Kurs 1)  | 3 Tage zu 8 Stunden              |
| - im zweiten Lehrjahr (Kurs 2) | 3 Tage zu 8 Stunden              |
| - im fünften Semester (Kurs 3) | 3 Tage zu 8 Stunden              |
| - im fünften Semester (Kurs 4) | 1 Tag zu 8 Stunden <sup>11</sup> |

4.2 Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

#### Kurs 1 – Lehrjahr 1 (3 Tage)

Einführungsthema	Richt- und Leistungsziele										
<b>Hygiene und Arbeitssicherheit</b>	<table border="0"><tr><td>1.4.2</td><td>Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene</td></tr><tr><td>1.4.3</td><td>Richtziel Hygienekonzept</td></tr><tr><td>1.4.4</td><td>Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</td></tr><tr><td>1.4.5</td><td>Richtziel Umweltschutz</td></tr><tr><td>1.4.7</td><td>Richtziel Werterhaltung</td></tr></table>	1.4.2	Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene	1.4.3	Richtziel Hygienekonzept	1.4.4	Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	1.4.5	Richtziel Umweltschutz	1.4.7	Richtziel Werterhaltung
1.4.2	Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene										
1.4.3	Richtziel Hygienekonzept										
1.4.4	Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz										
1.4.5	Richtziel Umweltschutz										
1.4.7	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>9</sup> Änderung vom 14. Juli 2014, in Kraft seit dem 1. August 2014

<sup>10</sup> Aufgehoben durch die Änderung vom 14. Juli 2014.

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

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
<b>Hefeteig / Kleingebäck (Herstellungsprozess)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte 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>	1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen  1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge 1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze  1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung
<b>Tourierte Teige</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blätterteig (deutsch, französisch, holländisch)</li> <li>- tourierte Hefeteige</li> </ul>	1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.4.3 Richtziel Hygienekonzept 1.4.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.4.5 Richtziel Umweltschutz 1.4.7 Richtziel Werterhaltung
<b>Geriebene Teige</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchenteig</li> <li>- Pasteteiteig</li> </ul>	
<b>Füllungen und Cremen (süss und salzig)</b> <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>	
<b>Blätterteiggebäcke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastetli</li> <li>- Prussiens</li> <li>- Kleine gefüllte Blätterteiggebäcke</li> <li>- Grosse gefüllte Blätterteiggebäcke</li> </ul>	
<b>Fingerfood (Snacks und Traiteur), warm und kalt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacks</li> <li>- Kuchen / Wähen</li> <li>- Pizza</li> <li>- Apérogebäck</li> </ul>	
<b>Tourierte Hefengebäcke (Klein- und Feingebäcke)</b>	

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 – Lehrjahr 2 (3 Tage)

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
<b>Massen</b> - Buttermasse - Biscuitmasse (warm, kalt, leicht, schwer) - Makronenmasse - abgeröstete Massen - Schneemasse - Meringuage italien und espagnol  <b>Butterteige</b> - Mailänderteig - Mürbteig - Zuckerteig  <b>Cremen und Füllungen</b> - Creme Bavaroise - Ganache - Fruchtcreme  <b>Torten, Cakes und Törtchen</b>  <b>Pâtisserie und Stückli</b>  <b>Konfekt und Petit Four</b>  <b>Honiggebäck</b>  <b>Couverture (Verarbeitung)</b>  <b>Rahm-, Creme- und Glacedesserts</b>	1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen  1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge 1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze  1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung  1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen  1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung 1.3.2.3 Produktepräsentation  1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.4.3 Richtziel Hygienekonzept 1.4.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.4.5 Richtziel Umweltschutz 1.4.7 Richtziel Werterhaltung
<b>Torten, Cakes und Törtchen</b>  <b>Pâtisserie und Stückli</b>  <b>Konfekt und Petit Four</b>  <b>Honiggebäck</b>  <b>Couverture (Verarbeitung)</b>	1.2.2.1 Kundenauftrag 1.2.2.2 Sensorik 1.3.2.3 Produktepräsentation

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.

### Kurs 3 – Semester 5 (3 Tage) (Fachrichtung Bäckerei-Konditorei)

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
<b>Normalbrot</b> - Direkte Führung - Indirekte Führung  <b>Spezialbrot</b> in verschiedenen Triebführungen  - Vollkornbrot - Dinkelbrot - Roggenbrot - Spezialbrot mit Körner und Samen - Spezialbrot mit weiteren Zutaten (z.B. Nüsse, Oliven, Tomaten)  <b>Sauerteig</b> - Sauerteigbrot - Hefesüssgebäck (z.B. Panetone)  <b>Technologien</b> - Gärverzögerung - Gärunterbrechung - Sanfte Kälte  <b>Kleinbrot und Kleingebäck</b> - Hefesüssteig ungefüllt - Laugengebäcke - Regionale Spezialitäten  <b>Fantasie- und Dekorartikel (Schau- und Gebildebrote)</b> - Partybrotteig - Zopfsteig - Sirupsteig - Salzsteig	1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen  1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge 1.1.4.2 Produkte (B) 1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze  1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung  1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen  1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung 1.3.2.3 Produktepräsentation  1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.4.3 Richtziel Hygienekonzept 1.4.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.4.5 Richtziel Umweltschutz 1.4.7 Richtziel Werterhaltung  1.2.2.1 Kundenauftrag 1.2.2.2 Sensorik 1.2.2.5 Plastisches Gestalten 1.3.2.3 Produktepräsentation

In diesem fachspezifischen Kurs 3 werden die angegebenen Produkte hergestellt, und die Ziele der Gestaltung werden an einem geeigneten Produkt oder an mehreren Produkten geschult.



### Kurs 3 – Semester 5 (3 Tage) (Fachrichtung Konditorei-Confiserie)

1.1.4.1 Produktgruppen	Integrierte Richt- und Leistungsziele
<b>Grundmassen</b> - Pralinemasse - Gianduja - Marzipan - Ganache - Buttermasse	1.1.1 Richtziel - Rohstoffe / Halbfabrikate 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen  1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge 1.1.4.3 Produkte (C) 1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze
<b>Zuckerarbeiten</b> - Fondant - Brauner Nougat - Weisser Nougat - Honignougat - Geleebonbon - Felsenzucker - Likör Stängeli - Caramel - Gelee - Konfitüre - Orangeat / Zitronat - Bruchzucker	1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung  1.3.1.1 Berufsbezogene Berechnungen  1.3.2.2 Lagerbewirtschaftung 1.3.2.3 Produktepräsentation
<b>Couverturarbeiten</b> - Temperieren - Hohlkörper - Schokoladenspezialitäten - Praline	1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.4.3 Richtziel Hygienekonzept 1.4.4 Richtziel Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 1.4.5 Richtziel Umweltschutz 1.4.7 Richtziel Werterhaltung
<b>Fantasie- und Dekorartikel</b> - Marzipan - Modellerschokolade - Schaustücke	1.2.2.1 Kundenauftrag 1.2.2.2 Sensorik 1.2.2.5 Plastisches Gestalten 1.3.2.3 Produktepräsentation
<b>Eigenkreation</b> - Tischdekoration	
<b>Glacedesserts</b> - z.B. Rahm-, Fruchtglace, Parfait und Mousse	

In diesem fachspezifischen Kurs 3 werden die angegebenen Produkte hergestellt und die Ziele der Gestaltung werden an einem geeigneten Produkt oder an mehreren Produkten geschult.

Themen	Richt- und Leistungsziele
Im üK 4 geht es darum, die neusten Erkenntnisse, Innovationen und Technologien in der Produkteherstellung, der Arbeitsorganisation, der Qualitätssicherung und für das Zeitmanagement zu erlernen.	1.1.4.1 Produkte 1.1.4.2 Produkte (B) 1.1.4.3 Produkte (C) 1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene 1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung 1.1.6.1 Zeitmanagement 1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung 1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen 1.2.2.2 Sensorik 1.2.2.5 Plastisches Gestalten

### Methodenkompetenzen

- 2.1 Arbeitstechniken
- 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

### Sozial- und Selbstkompetenzen

- 3.1 Eigenverantwortliches Handeln
- 3.2 Lebenslanges Lernen

---

<sup>12</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 dem Prüfungsaufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien die lernende Person mitzubringen hat.
- Vorgängig wird eine Wegleitung zur Prüfung abgegeben.<sup>13</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>14</sup>

## 2 Qualifikationsbereiche

### 2.1 Praktische Arbeit

Dieser Qualifikationsbereich wird grundsätzlich im Lehrbetrieb durchgeführt.<sup>15</sup> Es wird während 12 Stunden im Rahmen einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) die Erreichung der Leistungsziele aus Betrieb und überbetrieblichen Kursen überprüft. Der Qualifikationsbereich umfasst:

- Position 1: Produktgruppen der Konditorei
- Position 2: Produktgruppen der Fachrichtung<sup>16</sup>
- Position 3: Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit<sup>17</sup>

Die Positionen haben folgende Gewichtung<sup>18</sup>:

Position 1: 45 %,

Position 2: 45 %,

Position 3: 10 %.

### 2.2 Berufskennntnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 4<sup>19</sup> 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<sup>20</sup>
- Position 2: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das Leitziel 1.4 / Qualität und Sicherheit, 1/2 Stunde, mündlich<sup>21</sup>
- Position 3: Leitziel 1.2 / Gestalten und Kreieren, 2<sup>22</sup> Stunden, schriftlich
- Position 4: Leitziel 1.3 / Betriebswirtschaft, 1<sup>23</sup> Stunde, schriftlich

Position 1 und Position 3<sup>24</sup> werden doppelt gewichtet.

---

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

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

<sup>15</sup> Änderung am 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

<sup>17</sup> Eingefügt am ..., in Kraft seit dem ...

<sup>18</sup> Eingefügt am ..., in Kraft seit dem ...

<sup>19</sup> Änderung vom ..., in Kraft seit dem ...

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

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

<sup>22</sup> Änderung vom ..., in Kraft seit dem ...

<sup>23</sup> Änderung vom ..., in Kraft seit dem ...

<sup>24</sup> Änderung vom..., in Kraft seit dem ...

### **3      Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts**

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.<sup>25</sup>

### **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 richten sich nach der Verordnung über die berufliche Grundbildung.

---

<sup>25</sup> Änderung vom ..., in Kraft seit dem ...

## **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 Bildungsplan 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 EFZ und Bäcker-Konditor-Confiseur auf der Stufe EFZ 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>
Teil C	S. 43	2. Träger: - Namensanpassung der Trägerschaft
	S. 43	3.c wurde aufgehoben
	S. 43	4. Dauer, Zeitpunkt und Inhalte: 4.1 Die überbetrieblichen Kurse dauern: - Ergänzung um einen Kurs von 1 Tag 4.2 Die überbetrieblichen Kurse umfassen:
	S. 48	- Ergänzung um den Beschrieb des neuen Kurses 4
Teil D	S. 49	1. Organisation Verschiedene Präzisierungen und Ergänzungen zur Organisation
		2.1 Praktische Arbeit - Präzisierung des Durchführungsorts - neue Fassung von Position 2
		2.2 Berufskennntnisse Neue Fassung der Positionen 1-2
		3. Erfahrungsnote - Zur Klärung der Berechnung wurde ein zusätzlicher Satz eingefügt
Anhang		Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung: 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 nach Art. 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin auf der Stufe EFZ und Bäcker-Konditor-Confiseur auf der Stufe EFZ 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 1.08.2014) wird wie folgt geändert:

Teil	Seite	Betreff
1 Berufsbild	2	Ergänzungen im Buchstabe b. Damit wird der Begriff „fachgerecht“ erläutert und speziell auf die energieeffiziente Arbeitsweise hingewiesen.
A 1	12	Ergänzung des Richtziels 1.1.2 und des Leistungsziels 1.1.2.1 Betrieb und üK durch den Begriff der Energieeffizienz.
A 1	29/30	Im Richtziel – Waren- und Lagerbewirtschaftung, Produktpräsentation 1.3.2, wurden zwei neue Leistungsziele hinzugefügt. 1.3.2.4 Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen und 1.3.2.5 Abfallverwertung
	31	Im Richtziel – Qualität und Sicherheit 1.4.1, wurde ein neues Leistungsziel hinzugefügt. 1.4.1.3 Qualitätsentwicklung
D 2.1 Qualifikationsverfahren - Praktische Arbeit	51	Eine neue Position 3 wurde eingefügt. Die Gewichtung der drei Positionen wurde neu festgelegt.
D 2.2 Qualifikationsverfahren - Berufskennnisse	51	Die Dauer der schriftlichen Prüfung im Qualifikationsbereich Berufskennnisse wurde insgesamt auf 4 Stunden gekürzt. Die Dauer der Prüfung in den einzelnen Positionen wurde wie folgt angepasst: Pos. 1: 1 Stunde (Kürzung um 30 Minuten) Pos. 3: 2 Stunden (Kürzung um 30 Minuten) Pos. 4: 1 Stunden (Kürzung um 30 Minuten) Die Position „Gestalten“ wird neu doppelt Gewichtet.
D 3 Qualifikationsverfahren - Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts	52	Neue Formulierung entsprechend Bildungsverordnung mit Präzisierung der Anzahl der Semesterzeugnisnoten.

---

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

Bern,

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 EFZ und Bäcker-Konditor-Confiseur auf der Stufe EFZ vom ..... genehmigt.

Bern,

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>26</sup>

Unterlage	Bezugsquelle
Verordnung über die berufliche Grundbildung „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ und Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ“	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI  ( <a href="http://www.sbf.admin.ch">http://www.sbf.admin.ch</a> )  <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">http://www.bundespublikationen.admin.ch</a> )
Bildungsplan „Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ und Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ“	SBC <u>Seilerstr. 9, Postfach</u> <u>3001 Bern</u> <u>Telefon 031 388 14 14</u> <u>Info@swissbaker.ch</u> <u>www.swissbaker.ch</u>
Standard-Lehrplan für den Betrieb	SBC
Lerndokumentation	SBC
Wegleitung zur Lerndokumentation	SBC
Mindesteinrichtung Lehrbetrieb	SBC
Qualitätsempfehlungen für Ausbildungsbetriebe	SBC

<sup>26</sup> Änderungen am ..... in Kraft seit dem .....

Unterlage	Bezugsquelle
Bildungsbericht	<p>SDBB   CSFO Schweizerisches Dienstleistungs- zentrum Berufsbildung / Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung</p> <p>Haus der Kantone Speichergasse 6 Postfach 583 3000 Bern 7</p> <p><u>Telefon 031 320 29 00</u> <u><a href="mailto:info@sdbb.ch">info@sdbb.ch</a></u> <u><a href="http://www.sdbb.ch">www.sdbb.ch</a></u></p>
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
<a href="#">Empfehlung<sup>27</sup></a> für Zusatzausbildungen	SBC

<sup>27</sup> Änderungen am ..... in Kraft seit dem .....

## Anhang 2:

### Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang der Bildungsverordnung für Bäcker-Konditoren-Confiseure/Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

<b>Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: seco-Checkliste)</b>	
<b>Ziffer</b>	<b>Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)</b>
3a	Arbeiten, welche die körperliche Leistungsfähigkeit von Jugendlichen objektiv übersteigen, manuelles Bewegen von Lasten sowie ungünstige Körperhaltung und -bewegung <ol style="list-style-type: none"> <li>1. manuelles Heben und Tragen von Lasten oder häufig zu bewegendende Lasten</li> <li>2. repetitives Arbeiten, Bewegen unter Last (Beispiel: Tourieren von Teigen im grossen Umfang)</li> <li>3. länger dauernde oder wiederkehrende Arbeiten in gebeugter, verdrehter oder seitlich geneigter Haltung</li> </ol>
4a	Arbeiten bei Hitze oder Kälte
4c	Arbeiten, die mit Gehör gefährdendem Lärm verbunden sind (Tageslärmpegel über 85 dB[A])
5a	Arbeit, bei der eine erhebliche Brand oder Explosionsgefahr besteht
6a	Arbeiten mit gesundheitsgefährdenden Chemikalien/Stoffen <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laugen/Säuren (z.B. H314, H390)</li> <li>2. Sensibilisierung durch Einatmen (S) Back-, Enzym- und Getreidemehlstäuben</li> <li>3. Sensibilisierung durch Hautkontakt (Lauge und Reinigungsmittel)</li> </ol>
8a	Arbeiten an Maschinen, die mit Unfall- oder Berufskrankheitsrisiken verbunden sind, von denen anzunehmen ist, dass Jugendliche sie wegen mangelnden Sicherheitsbewusstseins oder mangelnder Erfahrungen oder Ausbildung nicht erkennen oder nicht abwenden können <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Werkzeuge, Maschinen</li> <li>2. technische Einrichtungen und Geräte (Walzenreibmaschine, Knetmaschine, Teigteilmaschinen, Förderanlagen etc.)</li> </ol>
8c	Arbeiten mit Maschinen oder Systemen im Sonderbetrieb/bei der Instandhaltung mit hohem Berufsunfall- oder Berufskrankheitsrisiko
10a	Arbeiten mit Absturzgefahr (Rampen, Podeste, Leitern, Hebebühnen etc.)

## Begleitende Massnahmen

Gefährliche Arbeiten  Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Aus- bildung im Betrieb	Unter- stützung üK	Unter- stützung BFS		ständig	häufig	gelegent- lich
<b>Umgang mit Getreidemehlen, Backzutaten, Enzymen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sensibilisierende Stoffe</li> </ul> (evtl. Berufsverbot [NEV] infolge Berufskrankheit)	<b>6a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Eignungsabklärung für Mehlexposition «Umgang mit Mehl und Backmitteln» BK-Prävention  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seiten 53 und 54, Tragen der PSA, staubvermindernde Massnahmen am Arbeitsplatz, Reinigung  Hinweise zur Arbeitshygiene  suva-Broschüre Nr. 2702 «Bäckerasthma – muss das sein?»	1.Lj.	1.Lj.	1.Lj.	Instruktion der staubvermindernden Regeln/Arbeitshygiene  Demonstration Einsatz von Spezialmehlen zum Stauben  Praktische Anwendung und Kontrolle	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Be- und Entladen von Lagerregalen, Maschinen und Fahrzeugen mit Rohstoffen, Backwaren etc. von Hand oder mit technischen Hilfsmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heben und Tragen von Lasten</li> <li>Ausgleiten/Stürzen bei Nässe</li> <li>Quetschen/Klemmen/Schneiden</li> <li>körperliche Überbeanspruchung</li> </ul>	<b>3a 10a</b>	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 35, 36 und 37  SBC-ASA-BL Kapitel 7 «Ergonomie am Arbeitsplatz» 7.1.3 «Hebe richtig – trage richtig». EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 46 und 47  Beachten der höchstzulässigen Gewichte (Frauen/Männer) gemäss Empfehlungen von suva/seco	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Hebe richtig – trage richtig  Sinn und Zweck von Ordnung und Sauberkeit im Warenlager  mögliche Hilfsmittel  Beiziehen einer kräftigen Person Heben und Tragen zu zweit	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

<sup>1</sup> Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>2</sup> Ziffer gemäss seco-Checkliste «Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung»

Gefährliche Arbeiten  Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Be- und Entladen von Geschirrspülmaschinen mit oder ohne Förderband</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Chemikalien/Lauge</li> <li>• heisse Oberflächen/Dampf</li> <li>• Klemm- und Scherstellen</li> <li>• starker Lärm</li> </ul>	4c 4f 6a	<p>SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion</p> <p>EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 69</p> <p>Tragen der PSA</p> <p>Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.</p>	1.Lj.	1.Lj.		<p>Demonstration und Instruktion an der Maschine</p> <p>Korrektur Einsatz der PSA</p> <p>Wechsel der Bidons mit Reinigungsmittelkonzentrat</p>	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Reinigen von Einrichtungen, Maschinen und Gerätschaften mit alkalischen Reinigungsmitteln, Entkalkern (Säure), Alkohol</b>  <b>Abfüllen und Dosieren von Reinigungsmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ätzende und entflammbare Chemikalien</li> </ul>	5a 6a	<p>SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gefahrenstoffe 6.1.3 Gefahrenstoffe sicher nutzen</p> <p>EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 75</p> <p>suva-Informationsschrift 11030.d «Gefährliche Stoffe: Was man darüber wissen muss»</p> <p>Instruktion zu den Sicherheitsdatenblättern</p> <p>Instruktion der MA über den richtigen Umgang mit Gefahrenstoffen</p> <p>Tragen der PSA (Schutzbrille, Handschuhe bei Gefahr von Dämpfen Schutzmaske FFP2)</p> <p>Weitere produktspezifische Hinweise sind den Sicherheitsdatenblättern (SDB) zu entnehmen.</p>	1.Lj.	1.Lj.		<p>Instruktion zu den Gefahrensymbolen</p> <p>Sicherheitshinweise</p> <p>Weniger ist mehr! Hinweise auf den Umweltschutz</p> <p>Demonstration der korrekten Anwendung</p> <p>Demonstration: Wasser auf heisse Oberfläche spritzen. «Dampfbildung»</p> <p>korrekter Einsatz der PSA</p> <p>Schutzbrille, Handschuhe</p>	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen von teigproduzierenden und -verarbeitenden Maschinen</b>  – automatische, halb-automatische oder konventionelle Gipfelrollmaschine – Langwirker und Teigausrollmaschine – automatische oder halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschine – Spiralknetmaschinen sowie Planeten-Knet- und Rührwerke – Teigteil- und Abwiegemaschinen – Kombinationsmaschine/Rührwerke – Walzenreibmaschine – Abfüllmaschinen, Temperiermaschine und Hohlkörperabfüllanlage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klemm-, Quetsch-, Schnitt- und Scherstellen bei Maschinen und Werkzeugen</li> <li>• Schlag durch aufspringende Deckel</li> <li>• Kontakt mit sensibilisierenden Stoffen</li> <li>• körperliche Überbeanspruchung (Tourieren, Arbeiten über Kopf)</li> <li>• Brand/Explosion durch Gasaustritt bei beheizten Systemen</li> </ul>	<b>3a</b> <b>5c</b> <b>6a</b> <b>8a</b> <b>8c</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktionen Gipfelrollmaschine, Ausrollmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine, Knetmaschinen, Choco Ma, Kombinationsmaschine, Planetenrührwerk, Rührwerke und Walzenreibmaschine  SBC-ASA-BL Kapitel 8 Gefahrenermittlung 8.1.4 «Flüssiggas – kein Brand beim Flaschenwechsel», Checkliste Flüssiggas EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 61 – 63, 67, 73  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.  Da viel Kraft aufgewendet werden muss, ist auf die körperliche Konstitution Rücksicht zu nehmen! Frauen/Männer Tragen von PSA  Tourieren von Teigen im grossen Umfang ist für 15-Jährige ungeeignet.  Für Jugendliche ist der Umgang mit Gasflaschen verboten.	1.Lj.	1.Lj.	1.Lj.	Demonstration und praktische Anwendung: Sicherheit an der Maschine: «Nicht in laufende Maschinen greifen oder darüber lehnen.» Reinigen der Maschine, u.a. der Abstreifmesser  korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmasken <b>FFP2</b> und Handschuhe)  Hinweis, dass bei leerer Gasflasche immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zuständig ist!	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten  Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Beschicken, Bedienen, Ausbacken und Reinigen von Grossbacköfen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit heissen Medien</li> <li>• Quetschen bei Ofentüren/Backblechen</li> <li>• heisse Oberflächen</li> <li>• Chemikalien</li> <li>• Heben und Ziehen der Einschliessapparate</li> </ul>	<b>3a</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 57  Tragen der PSA	1.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung sowie Sicherheit am Backofen  Reinigung: korrekter Einsatz der PSA, u.a. Schutzbrille, Feinstaubschutzmaske FFP2, Handschuhe gegen Verbrennungen		1.Lj.	2.Lj.
<b>Belaugen von Teiglingen mit Natronlauge</b>  <b>Ein- und Umfüllen der Lauge in Maschinen oder Behälter sowie Entsorgung/Neutralisierung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakt mit Gefahrenstoffen</li> <li>• ätzende Chemikalien (Augen, Haut und Atemwege)</li> <li>• Gefährdung von Drittpersonen und/oder Umwelt</li> </ul>	<b>6a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gefahrenstoffe 6.1.3 «Gefahrenstoffe sicher nutzen»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 75  suva-Informationsschrift 11030.d  Instruktion der MA, richtiger Umgang mit Laugen und Säure  Tragen der PSA  Weitere produktspezifische Hinweise müssen dem SDB entnommen werden.  «Neue Symbole für alltägliche Gefahren» CHEMINFO.ch	1.Lj.  2.Lj.			Instruktion zu den Gefahrensymbolen/Sicherheitshinweisen  Demonstration mit einem Hühnerei. Wichtig! Kein Aluminiumgefäss verwenden!  Auswirkungen von Lauge auf die Eiweissstruktur aufzeigen: dieselben Auswirkungen auf die Augen und Schleimhäute  <i>Irreversible Schäden</i>  korrekter Einsatz der PSA  Notfallinstruktion  Augendusche erklären und anwenden	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr



Gefährliche Arbeiten  Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb <b>Schulung/Ausbildung der Lernenden</b>			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Aus- bildung im Betrieb	Unter- stützung üK	Unter- stützung BFS		ständig	häufig	gelegent- lich
<b>Bedienen und Reinigen der automatischen bzw. halb-automatischen Fritteuse/Frittieranlage</b>  <b>Fettreinigung (Filter) oder Fettwechsel vornehmen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• heisse Oberflächen</li> <li>• Überhitzung/Brandgefahr</li> <li>• Rauchgase</li> <li>• ätzende Reinigungsmittel</li> </ul>	<b>6a</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Fritteuse»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 64  Instruktion der MA, richtiger Umgang mit der Fritteuse  Handhabung Löschdecke  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung: Wasser und heisses Öl vertragen sich nicht  sicher arbeiten an der Fritteuse  Notfallinstruktion		1. und 2. Lj.	3.Lj
<b>Anschliessen von Gerätschaften an Druckluftanlagen oder Kompressoren für Abfüll- und Spritzanlagen</b>  <b>Verwenden von Hochdruck- und Dampfreinigungsgeräten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• getroffen werden von Gegenständen bei Druckluft- und Hochdruckreinigungsarbeiten</li> <li>• heisser Dampf</li> <li>• sensibilisierende Stoffe</li> </ul>	<b>4c</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Druckluftanlage» sowie EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall», Seite 71  Tragen der PSA  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.          1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  korrekter Einsatz der PSA		1. und 2.Lj.	3.Lj
<b>Arbeiten mit Bördeli-Stanzmaschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klemm- und Quetschstellen</li> <li>• heisse Oberflächen</li> </ul>	<b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 66  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung		1.Lj.	2. und 3.Lj.

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

<b>Gefährliche Arbeiten</b>  Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	<b>Gefahren</b>		<b>Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung</b>	<b>Begleitende Massnahmen durch Fachkraft<sup>1</sup> im Betrieb Schulung/Ausbildung der Lernenden</b>			<b>Anleitung der Lernenden</b>	<b>Überwachung der Lernenden</b>		
		Ziffern <sup>2</sup>		Aus- bildung im Betrieb	Unter- stützung üK	Unter- stützung BFS		ständig	häufig	gelegent- lich
<b>Bedienen von Mixer/Stephan, Rest- brotzerkleinerern und Mahlwerken für Getreide, Schrabs Nüsse und Kerne</b>	• rotierende, scharfe Werkzeuge • Klemmen, Quetschen und Schneiden • starker Lärm • sensibilisierende Stäube	<b>4c</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 61 und 66  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanlei- tung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Korrektter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen von Hand- bunsenbrenner, Gasrechaud</b>  <b>*Propan- und Butangas) Wechsel von Gasflaschen</b>	• Brand und Explo- sionsgefahr bei unkontrolliertem Gasaustritt • Stichflammen	<b>5a</b>	SBC-ASA BL Kapitel 8 Gefahren- ermittlung 8.1.4. Checkliste Flüssiggas  SBC-ASA-BL Kapitel 8/8.1.5 «Flüssiggas – kein Brand beim Flaschenwechsel»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 67 und 73  Instruktion der MA, richtiger Um- gang mit Propan und Butangas  Für Jugendliche ist der Flaschen- wechsel ohne Aufsicht verboten!	1.Lj.   *2.Lj.	1.Lj.		Demonstration und praktische Anwendung  Bei leerer Gasflasche ist immer der SiBe oder eine befähigte Person für den Wechsel zuständig!	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen der Blechreinigungs- maschine</b>	• Einzugsgefahr zwischen Walzen/ Bürsten • starker Lärm • Stich- und Schnittstellen • Zwangshaltung	<b>3a</b> <b>4c</b> <b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion «Blechreinigungsmaschine»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 65  Tragen der PSA/Gehörschutz, schnittssichere Handschuhe  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanlei- tung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  korrekter Einsatz der PSA		1.Lj.	2. und 3.Lj.

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr



Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Bedienen und Reinigen von Schneidemaschinen (Brötchen, Wurstaufschnitt etc.)</b>	•Schnittstellen	<b>8a</b>	SBC-ASA-BL Gefahrenermittlung Kapitel 8/8.1.8 «Verhütung von Schnittverletzungen»  Tragen der PSA  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung		1.Lj.	2. und 3.Lj.
<b>Bedienen von Verpackungsmaschinen</b>	•Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, rotierende Wellen und Förderbänder	<b>8a</b> <b>8c</b>	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 73  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Korrektur Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen und Reinigen von Glacemaschinen (Freezer, Softicemaschinen)</b>	•Klemm- und Quetschstellen •Abschneiden von Fingern beim Eingreifen in rotierende Werkzeuge (Spachtel) •Schnittstellen	<b>8a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion Glacemaschine  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 68  Tragen der PSA bei der Reinigung  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind den jeweiligen Betriebsanleitungen zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Reinigung  korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Arbeiten in heissen Backstuben</b>	•hohe Luft- und Strahlungstemperatur (über 28° C) – insbesondere in den Sommermonaten	<b>4a</b>	SBC-ASA-BL Kapitel 6 Gesundheitsvorsorge 6.12.3 Arbeit bei Hitze	1.Lj.			Information zu wichtigen Verhaltensregeln  Ernährung und Trinken			bei Aktualität alle MA

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr

Gefährliche Arbeiten Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahren		Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft <sup>1</sup> im Betrieb			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden		
		Ziffern <sup>2</sup>		Ausbildung im Betrieb	Unterstützung üK	Unterstützung BFS		ständig	häufig	gelegentlich
<b>Arbeiten bei Kälte bzw. in Kälteräumen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>eingeschlossen werden</li> <li>tiefe Umgebungstemperaturen</li> </ul>	<b>4a</b>	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 43  Tragen der PSA/Schutzkleidungen gegen Kälte	1.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  korrekter Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Bedienen einer Abfallpresse und Handling von Containern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scher-, Klemm-, Schnitt- und Stichstellen</li> <li>Sturzstellen</li> </ul>	<b>8a</b> <b>8c</b>	EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 76  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	2.Lj.			Demonstration und praktische Anwendung  Einsatz der PSA	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.
<b>Reinigung und Pflege von Anlagen und Maschinen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stromschlag</li> <li>Sturz über demontierte Teile</li> <li>bewegte Maschinenteile</li> <li>Klemm-, Quetsch- und Schnittstellen</li> <li>Absturzstellen (Leitern)</li> <li>schwere Lasten</li> <li>sensibilisierende Stoffe</li> </ul>	<b>6a</b> <b>8c</b> <b>10a</b>	Tragen der PSA  SBC-ASA-BL Kapitel 3 Instruktion an Maschinen «Gefahren – Schutzvorkehrungen – Reinigung und Unterhalt»  SBC-ASA-BL Ergonomie Kapitel 7/7.4.1 «Hebe richtig – trage richtig»  EKAS-Broschüre «Unfall – kein Zufall» im Bä-Ko-Co-Gewerbe, Seite 23  Weitere Hinweise zum sicheren Umgang sind der Betriebsanleitung zu entnehmen.	1.Lj.			Demonstration  Instruktion zur Reinigung  mögliche Hilfsmittel zeigen  Hinweis auf Gefahrenstoffe, Einsatz der gelben Steller bei Nässe, Rutschgefahren oder Verschüttungen  korrekter Einsatz der PSA (Feinstaubschutzmaske FFP2 und Handschuhe)	1.Lj.	2.Lj.	3.Lj.

Diese begleitenden Massnahmen wurden von der OdA gemeinsam mit einem/r Spezialist/in der Arbeitssicherheit erarbeitet und treten am 1. Oktober 2016 in Kraft.

**Verantwortlich für die Risikobeurteilung:**

<p><b>Arbeitsmediziner</b></p> <p>Ort: Thun, 23. August 2016</p> <p>Dr. med. Rolf Abderhalden, Arbeitsmediziner</p> <p>Vertrauensarzt des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands SBC</p> <p>Visum: </p>	<p><b>Sicherheitsfachmann</b></p> <p>Ort: Bern, 23. August 2016</p> <p>Daniel Jakob</p> <p>Dipl. zert. Sicherheitsfachmann EKAS</p> <p>Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC</p> <p>Visum: </p>
---	--

SBC, August 2016

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Der Präsident, SBC

Der Direktor, SBC

Präsident der Bildungskommission



Name, Vorname  
Hotz Silvan



Name, Vorname  
Kläy Beat



Name, Vorname  
Signer Peter

Diese begleitenden Massnahmen wurden durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 mit Zustimmung des Staatssekretariats für Wirtschaft seco vom 19. Mai 2016 genehmigt.

Bern, 15. September 2016

Jean-Pascal Lüthi  
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

**Legende:** üK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule; Lj.: Lehrjahr