



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

Bildungsverordnung und Bildungsplan Schulische Bildung und Kompetenzen

Die **Bildungsverordnung** regelt die wichtigen rechtlichen Inhalte der beruflichen Grundbildung. Sie definiert die Kernelemente des Lehrberufes wie z. B. Dauer, Ziele in der beruflichen und schulischen Bildung, Umfang der Bildungsinhalte, Qualifikationsverfahren, Titel usw.

Der **Bildungsplan** ist Teil der Bildungsverordnung. Er kann je nach Lehrberuf mehr als 100 Seiten umfassen und beschreibt detailliert die Ziele, welche während der beruflichen Grundbildung erreicht werden müssen. Bildungspläne können nach zwei verschiedenen pädagogischen Konzepten erarbeitet werden.

Im Bildungsplan des vorliegenden Berufes sind die Handlungskompetenzen nach der **Triplex-Methode**

dargestellt. Die Ziele und Anforderungen werden auf drei Stufen mit Leistungszielen, Richtzielen und **Leitzielen** beschrieben. Diese sind meist nach Themen oder Technologien strukturiert.

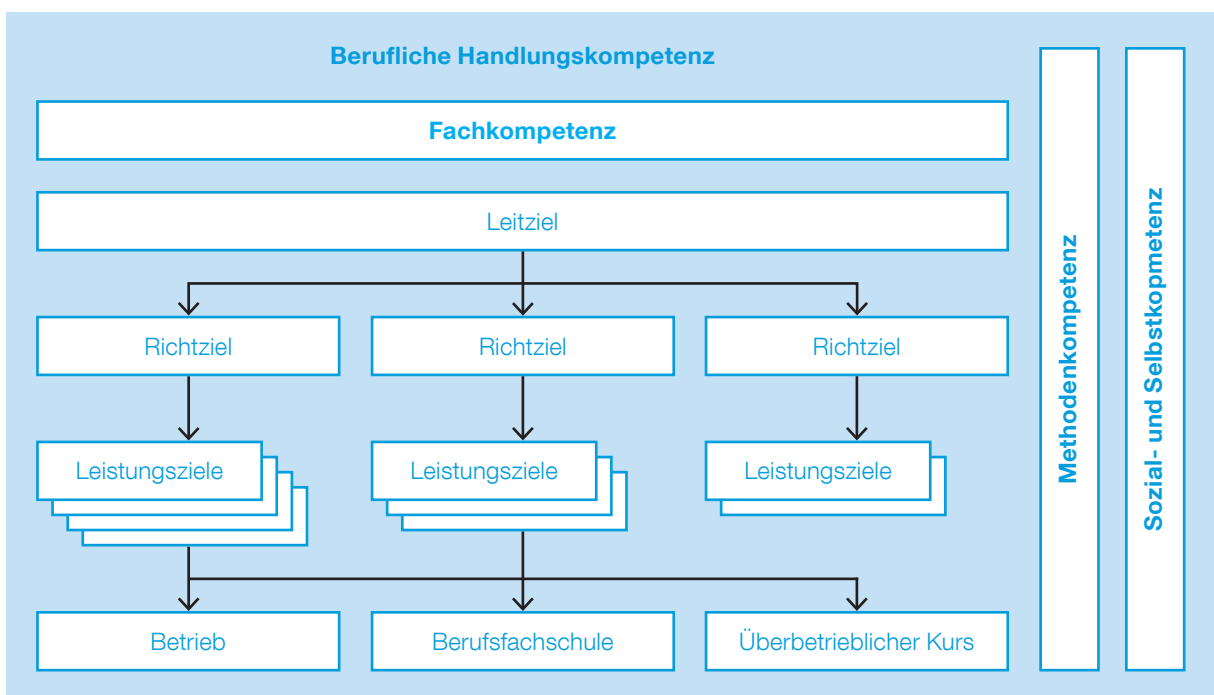
Für den vorliegenden Ordner wurden folgende Themen aus der Bildungsverordnung und dem Bildungsplan herausgegriffen:

Schulische Bildung: Lektionentafel und Fächergewichtung bei der Abschlussprüfung sowie Angaben zum Qualifikationsverfahren für Erwachsene ohne Grundbildung im jeweiligen Lehrberuf

Kompetenzen: Übersicht

Fachkompetenz: **Leitziele**

Quellen: www.sbf.admin.ch und www.lex.dbk.ch
Die Bildungsverordnung und der Bildungsplan sind abrufbar unter www.sbf.admin.ch/bvz



Schulische Bildung

Lektionentafel Berufsfachschule

Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht umfasst 720 Lektionen. Bei Bedarf kann eine fachkundige individuelle Begleitung als Förderangebot genutzt werden. Im Hinblick auf eine weitere Ausbildung zum EFZ-Abschluss ist ein zusätzlicher Fremdsprachenunterricht empfehlenswert bzw. notwendig.

Schulorte für Lernende aus dem Kanton Zürich:

www.mba.zh.ch → Schulen der Berufsbildung → Berufsfachschulen

40 Schulwochen = 1 Schuljahr 40 Lektionen pro Jahr = 1 Lektion pro Woche	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennnisse			
Handwerk und Technologie/Qualität und Sicherheit	140	140	280
Gestalten und Präsentieren	60	60	120
Total Lektionen Berufskennnisse	200	200	400
Allgemeinbildung			
«Sprache und Kommunikation» und «Gesellschaft»	120	120	240
Sport			
	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

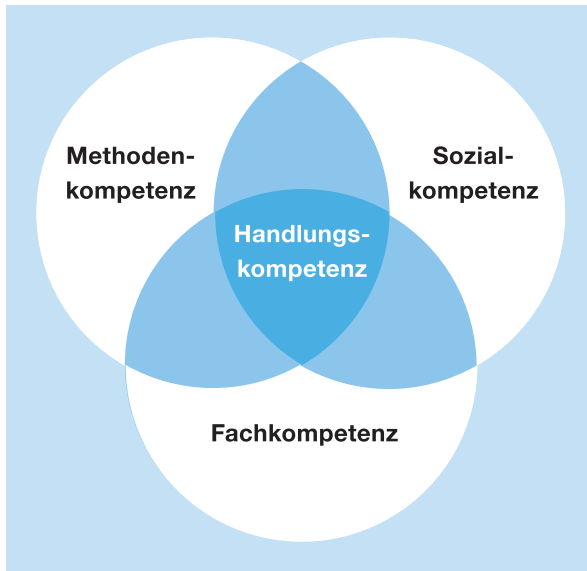
Qualifikationsverfahren

Fächergewichtung bei der Abschlussprüfung

Praktische Arbeit	50 %
Berufskennnisse	20 %
Allgemeinbildung	20 %
Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts	10 %

Zulassung zum Qualifikationsverfahren ohne entsprechende Grundbildung (Art. 32 der Berufs-bildungsverordnung): Von den 5 Jahren Berufspraxis, die insgesamt verlangt werden, müssen mindestens 2 Jahre im Bereich des angestrebten Berufes erworben worden sein.

Kompetenzen



Ziel der beruflichen Grundbildung ist die Vermittlung von Handlungskompetenz. Sie ist die Fähigkeit, die Aufgaben und Anforderungen des beruflichen Alltags ganzheitlich zu meistern, das heißt fachgerecht, methodisch korrekt, sozial kompetent und eigenständig. Bei jeder beruflichen Tätigkeit sind Kompetenzen in unterschiedlichem Masse beteiligt.

Der Bildungsplan ist nach der **Triplex-Methode** dargestellt.

Im Bildungsplan werden die Ziele und Anforderungen auf drei Stufen mit **Leitziele**n, Leistungszielen und Richtzielen beschrieben. Diese sind meist nach Themen oder Technologien strukturiert.

Fachkompetenz

unterteilt in 3 **Leitziele**

- Handwerk und Technologie
- Gestalten und Präsentieren
- Qualität und Sicherheit

Methodenkompetenz

unterteilt in 3 Leitziele

- Arbeitstechniken
- Informations- und Kommunikationsstrategien
- Lernstrategien

Sozial- und Selbstkompetenz

unterteilt in 7 Leitziele

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

Die **Fachkompetenz** wird anhand der **Leitziele** auf der folgenden Seite näher beschrieben.

Fachkompetenz

Die Fachkompetenzen befähigen die die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und den Bäcker-Konditor-Confiseur EBA, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

Mit den **Leitziele**n werden in allgemeiner Form die Themengebiete und Kompetenzbereiche der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und den Bäcker-Konditor-Confiseur EBA wichtig sind.

Die **Leitziele** gelten für alle Lernorte.

Handwerk und Technologie

Das Herstellen von Konditorei- wie auch von Bäckerei- oder Confiserieprodukten stellt die Kernkompetenz der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA, des Bäcker-Konditor-Confiseurs EBA (BKC EBA) dar.

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

Gestalten und Präsentieren

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

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

Qualität und Sicherheit

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

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

Quellen:

Bildungsverordnung und Bildungsplan vom Oktober 2010, mit Anpassungen vom August 2014.

* Fachgerecht heisst: In der richtigen Menge, dem Verarbeitungsprozess, dem Produkt, den Kundenbedürfnissen und den gesetzlichen Anforderungen angepasst, energieeffizient und wirtschaftlich.