

Wegleitung zum Qualifikationsverfahren

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA
Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2018



Die Wegleitung richtet sich an alle Personen, die sich mit der Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Qualifikationsverfahren befassen.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Endgültige Version für das QV 2018

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines	3
1.1 Einleitung	3
1.2 Grundlagen und Bestimmungen.....	3
1.3 Verantwortlichkeiten.....	3
2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren.....	4
3. Qualifikationsbereich praktische Arbeit	5
4. Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).....	5
5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse.....	10
6. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts.....	11
7. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung.....	12
8. Bewertung.....	12
9. Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung	12
10. Anhang	13

1. Allgemeines

1.1 Einleitung

Diese Wegleitung zum Qualifikationsverfahren ergänzt die Bestimmungen der Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Berufsattest (EBA), Abschnitt 8, Art. 16-22 und den Teil D des Bildungsplanes. Sie konkretisiert das Qualifikationsverfahren und liefert die Basis, dass schweizweit einheitliche Prüfungen durchgeführt werden.

Mit dem Qualifikationsverfahren wird festgestellt, ob die zu prüfende Person über die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgelegten Kompetenzen verfügt.

1.2 Grundlagen und Bestimmungen

Die nachfolgend ausgeführten Dokumente enthalten die gesetzlichen Grundlagen zur Durchführung des Qualifikationsverfahrens:

- Bundesgesetz über die Berufsbildung BBG, Art. 33 bis 41, Art. 47
- Verordnung über die Berufsbildung BBV, Art. 30 bis 35, Art. 39, Art. 50
- Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidgenössischem Berufsattest (EBA), Abschnitt 8, Art. 16-22
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, Teil D „Qualifikationsverfahren“

1.3 Verantwortlichkeiten

Gemäss BBG, Art. 40, und BBV, Art. 35, sorgen die Kantone für die Durchführung der Qualifikationsverfahren und wählen die Experten. Zur Organisation und Leitung des Qualifikationsverfahrens werden Chefexperten/innen eingesetzt

2. Übersicht über das Qualifikationsverfahren

Praktische Arbeiten 50% Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) - Position 1: Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie mit den fünf Produktgruppen 5 von 10 Wahlaufgaben aus dem Prüfungsprogramm werden im Betrieb hergestellt und bewertet.  - Position 2: Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit als Pflichtaufgabe  Dauer maximal 6 Stunden - Die Position 1 wird doppelt gewichtet. - Die Position 2 wird einfach gewichtet.

Berufskennnisse		20%
Handwerk, Technologie / Qualität und Sicherheit		Gestalten und Präsentieren
Schriftlich Dauer: 45 Minuten	Mündlich - Präsentation - Gespräch über Produkt der Präsentation - Gespräch zu weiteren Themen Dauer: 30 Minuten	Schriftlich - Pflichtaufgabe - Eine von zwei Wahlaufgaben Dauer: 45 Minuten

Erfahrungsnote 10% Mittel aus der Summe aller Semesternoten des berufskundlichen Unterrichts (Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit / Gestalten und Präsentieren)

Allgemeinbildung 20%
--

3. Qualifikationsbereich praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“ wird in der Form einer vorgegebenen praktischen Arbeit (VPA) durchgeführt.

Die fünf Produktgruppen die zu Beginn der Ausbildung festgelegt und im Ausbildungsplan festgehalten wurden, sind bei der Prüfungsanmeldung bekanntzugeben.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Normal- und Spezialbrot | <input type="checkbox"/> Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebackenes |
| <input type="checkbox"/> Tourierte Teige | <input type="checkbox"/> Snacks und Traiteur |
| <input type="checkbox"/> Biscuit und Massen | <input type="checkbox"/> Patisserie |
| <input type="checkbox"/> Stückli und / oder Konfekt | <input type="checkbox"/> Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck |
| <input type="checkbox"/> Couverturarbeiten | <input type="checkbox"/> Rahm-, Creme- und Glace-desserts |

4. Wegleitung für die vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

Die vorliegende Wegleitung stützt sich auf die Verordnung des BBT zur beruflichen Grundbildung vom 27.10.2010 und den Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 01.08.2014.

Hinweis: Unter Vorbehalt der kantonalen Gesetzgebung (vgl. Art. 40 BBG)

Gültig für die ganze Schweiz, ab 01.01.2018 gemäss Beschluss aller kantonalen Chefexperten des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes vom 24.08.2017.

Zuhanden der Ausbildungsbetriebe, Kandidaten und Experten.

(Die Wegleitung gilt für die Angehörigen beider Geschlechter in gleicher Weise)

Organisatorisches

- Die Prüfungszeit beträgt sechs Stunden.
- Prüfungsbeginn ist 09.00 Uhr.
- Bei Prüfungsbeginn sind der **Berufsbildner** evtl. Betriebsinhaber, **Kandidat/in und beide Experten anwesend**.
- Der Berufsbildner begrüsst die Experten und stellt den Kandidaten vor. Er informiert die Experten über die Örtlichkeiten des Betriebes und weist ihnen einen Raum für die Erledigung der Schreibarbeiten zu. Die Orientierung beginnt um **08.30 Uhr**, dauert ca. 30 Minuten und gehört nicht zur Prüfungszeit.
- Die Mittagspause ist zwingend einzuhalten, beträgt 30 - 60 Minuten und findet zwischen 12.00 und 14.00 Uhr statt.
- Nach sechs Stunden wird die Prüfung abgebrochen. Es werden nur Produkte bewertet, die innerhalb der Prüfungszeit hergestellt worden sind. Nur in begründeten Fällen wie unerwarteter Stromausfall, Maschinenpannen oder Unfällen kann eine Zeitüberschreitung toleriert werden.

Der Kandidat übergibt bei Prüfungsbeginn den Experten folgende Dokumente

- Personalausweis
- Rezeptbuch
Dieses beinhaltet mindestens fünf Produkte mit unterschiedlichen Rezepten, mit unterschiedlichen Arbeitstechniken pro Aufgabe. Ausnahmen sind in den Aufgaben separat geregelt. Zusätzlich vorhanden sein müssen die Rezepte der Halbfabrikate wie Teige, Cremes und Massen.
- Für die Experten ist ein Doppel des Rezeptbuchs bereitzustellen.
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

Wichtig:

Bei fehlendem Rezeptbuch, stellen die Experten Ersatzrezepte zur Verfügung. Damit fallen die Aufgaben nach freier Wahl weg und werden zu Aufgaben nach Vorgaben.

Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

Allgemeine Hinweise

- Wenn nicht ausdrücklich erwähnt, sind Kombinationen mit andern Aufgaben nicht erlaubt.
- Produkte, die nicht gelingen, dürfen ein zweites Mal hergestellt werden (wenn in der Prüfungszeit möglich). Es wird nur das zweite Produkt bewertet und ein definierter Notenabzug für den zweiten Versuch gemacht.
- Nicht hergestellte Produkte werden mit der Note 1 bewertet. Angefangene Produkte werden nach dem Fertigungsstand bewertet.
- Unverkäufliche Produkte geben zwingend eine ungenügende Note.
- Die Anzahl, der in einer Aufgabe festgelegten Sorten, Stücke und Gewichte, müssen minimal hergestellt werden. Das Nichteinhalten ergibt zwingend eine ungenügende Note.
- Wenn nicht ausdrücklich erlaubt, müssen alle Produkte (Teige, Böden, Biscuits usw.) von Grund auf an der Prüfung hergestellt werden, inklusive abwägen der Rohstoffe. Die herzustellenden Massen und Teige müssen im Quantum so gehalten werden, dass sie der Kandidat selber fertig verarbeiten kann (**kleine** Teigresten, Füllungen, Cremes und Glasuren können gut verpackt kühlgestellt werden).
- Alle Dekorelemente dürfen vorbereitet und müssen vom Kandidaten selber hergestellt sein. Bei einem Produkt werden die Experten die Herstellung des Dekors von Grund auf prüfen (verlangte Stückzahl gemäss der ausgewählten Aufgabe).
- Sämtliche Arbeiten und Bereitstellungen sowie die Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz müssen vom Kandidaten selber ausgeführt werden.
- Ausnahmen: Einschliessen, Reinigung des Geschirrs, das Arrangieren der Fertigprodukte auf Platten und das Erstellen der Ausstellung für die Schlussbesprechung, dürfen von Mitarbeitern übernommen werden.
- Die notwendigen Räumlichkeiten und Einrichtungen sind dem Kandidaten am Prüfungstag in ausreichendem Masse zur Verfügung zu stellen.
- Die Benützung aller Maschinen und Geräte ist gestattet, sofern unter den einzelnen Aufgaben nicht andere Hinweise aufgeführt sind. Der Kandidat muss jedoch die Maschinen selbständig einrichten und bedienen.
- Zugekaufte Fertigmehle, Vormischungen, Backpasten, Fertigcremes, Kaltcremepulver, sind an der Prüfung nicht gestattet. Bei Verwendung derselben, ist das Produkt als nicht ausgeführt zu beurteilen.

- Bild- und Tonaufnahmen während der Prüfung und den Besprechungen sind nicht gestattet.
- Im Anschluss an die Prüfung ist eine Auswahl aller Produkte in ansprechender Form zu präsentieren. Die übrigen Produkte werden rechtzeitig von den Experten für den Verkauf freigegeben.



- Der Kandidat kommentiert seine Arbeiten während ca. 5 Minuten (zählt nicht zur Prüfungszeit). Es dürfen nur die beiden Experten, der Kandidat, der Berufsbildner, der Betriebsinhaber und betriebseigene Lernende teilnehmen.
- Es dürfen keine Noten (in Wort oder Zahl) und keine Angaben über Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung bekanntgegeben werden.

Bewertung

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

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA und Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

5 der Aufgaben 1-10 gemäss Ausbildungsplan und Aufgabe 11

Aufgabe 1 Normal- und Spezialbrot

- a) 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot) mindestens 6 Stück gemäss Rezept
- b) 1 Sorte Spezialbrot nach freier Wahl mindestens 6 Stück gemäss Rezept
 - a+b: Es sind zwei verschiedene Teige von Grund auf herzustellen.
 - Die Triebführung ist freigestellt, Vorteige dürfen vorbereitet sein.
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 2 Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes

- a) 1 Sorte aus Hefeteig gefüllt (vor oder nach dem Backen) nach freier Wahl, mindestens 20 Stück
- b) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl, mindestens 20 Stück
 - Es ist ein separater Teig herzustellen (Kombinationen mit andern Aufgaben sind nicht erlaubt).
 - a+b: es müssen zwei verschiedene Formen aus dem gleichen Teig gestaltet werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Formen gefettet, Körbchen, Tücher, Bretter und Bleche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 3 Tourierte Teige

- a) 1 tourierter Hefeteig oder 1 Blätterteig nach freier Wahl herstellen (muss nicht weiterverarbeitet werden)
- b) 1 vorbereiteter tourierter Teig, (wie in 3 a hergestellt) zu 2 unterschiedlichen Produkten nach freier Wahl, mindestens je 15 Stück verarbeiten. Eines davon kann auch gross sein z.B. Hefekranz oder Polonais, 3 Stück à mindestens 400 g Ausbackgewicht
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein (wenn mitgebacken, kalt angerührte Cremes erlaubt).
 - Produkte dürfen auch nach dem Backen gefüllt werden.
 - Formen gefettet, Tücher, Bretter, Bleche, Eierstriche dürfen bereitgestellt werden.

Aufgabe 4 Snacks und Traiteur

- a) 1 Sorte à mindestens 15 Stück nach freier Wahl aus touriertem- **oder** geriebenem Teig **oder** 3 Sorten Canapés à 5 Stück mit Sulz oder Traiteurgelée auf pflanzlicher Basis
- b) 1 Sorte nach freier Wahl, mindestens 15 Stück
 - Im Rezeptbuch müssen mindestens je ein Produkt aus touriertem- und geriebenem Teig so wie 3 Sorten Canapés (gelten als ein Produkt) enthalten sein. Dazu können für b) auch Sandwiches enthalten sein. Total fünf Produkte.
 - Der tourierte- oder geriebene Teig darf am Stück vorbereitet sein. Toastbrote (Canapés) oder Brötchen (Sandwiches etc.) dürfen ungeschnitten vorhanden sein.
 - Füllungen und Aufstriche dürfen vorbereitet sein.
 - Kuchenguss muss an der Prüfung hergestellt werden.

Aufgabe 5 Biscuit und Massen

- a) 1 kaltes oder warmes Biscuit nach freier Wahl
- b) 1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach freier Wahl
 - Im Rezeptbuch müssen alle aufgeführten Massen enthalten sein.
 - bei a) kaltes Biscuit müssen dressierte Schalen hergestellt werden.
 - Teige dürfen am Stück vorbereitet sein (z.B. Holländer)

Aufgabe 6 Patisserie

- a) 2 Sorten nach freier Wahl à je mindestens 8 Stück
- b) 1 Sorte glasiert nach freier Wahl, mindestens 8 Stück. Die Creme zum Füllen darf vorbereitet sein.
 - Glasuren, Bödeli, selbst hergestellte Rouladen/Cremeschnittenböden (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten) dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 7 Stückli und / oder Konfekt

- a) 1 Sorte nach freier Wahl aus Teig
- b) 1 Sorte nach freier Wahl dressiert
(*Stückli je Sorte mindestens 12 Stück, Konfekt je Sorte mindestens 20 Stück*)
 - Eine Sorte muss gefüllt sein.
 - Teige dürfen am Stück vorbereitet sein.
 - Es muss nur die verlangte Mindestmenge der gebackene Produkte gefüllt und fertig gestellt werden.
 - Füllungen dürfen als Halbfabrikat vorbereitet sein.

Aufgabe 8 Torten, Cakes oder Törtchen / regionales Produkt

- a) 1 gefrierfeste Schnitttorte, abgebunden mit Bindemittel, in mindestens 10 Stücke geschnitten
- b) 1 Produkt nach freier Wahl mindestens 4 Stück à mindestens 12 cm Ø oder Länge
 - Als Bindemittel sind Gelatine oder pflanzliche Bindemittel erlaubt.
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Teige am Stück, Biscuit (ungeschnitten), Glasuren, dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 9 Rahm-, Creme- und Glacedesserts

- a) 1 gekochte Creme oder 1 Cremeglace oder 1 Creme Bavaroise nach freier Wahl herstellen und bei 9 b) einsetzen. Diese Creme darf maximal noch bei einem Produkt in der Aufgabe 6 a) eingesetzt werden.
- b) 1 Dessert nach freier Wahl für mindestens 10 Personen
 - Selbst hergestellte Böden, Rouladen (nicht ausgestochen/nicht zugeschnitten), Biscuit (ungeschnitten), Pâte à Choux (nicht gefüllt und nicht carameliert) dürfen vorbereitet sein.

Aufgabe 10 Praline- und Couverturearbeiten

- a) 6 Sorten Pralines mit mindestens zwei Couverturen überziehen/giessen. Je Sorte mindestens 15 Stück, wenn von Hand trempiert oder à mindestens 80 Stück, wenn mit der Maschine trempiert.
 - 1 Sorte dressiert, 2 Sorten ausgestochen, 2 Sorten geschnitten. Diese Interieurs dürfen so vorbereitet sein, dass sie in einem Arbeitsgang fertig trempiert werden können
 - 1 Sorte Formenpralinen mit Ganache (diese muss während der Prüfungszeit hergestellt werden) à mindestens 15 Stück ob von Hand oder Maschine
 - Beide Couverturen dürfen trempierbereit vorhanden sein.
 - Beim maschinellen Überziehen darf eine Person beigezogen werden.
 - Das Einstellen und das Bedienen der Maschine ist vom Kandidaten vorzunehmen.
- b) 2 gleiche Hohlkörper von mindestens 13 cm Höhe oder Breite schminken, giessen und fertigstellen.

Aufgabe 11 Qualitätssicherung

- a) Hygiene- und Materialauswertung
- b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit
- c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs

5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

In diesem Qualifikationsbereich wird während 1 1/2 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 1.3 / Qualität und Sicherheit
Position 2:	Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren

- 5.1 Position 1:** Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und das
Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit
Dauer und Form: 3/4 Stunde, schriftlich,
1/2 Stunde mündlich

Die Position 1 wird doppelt gewichtet.

Hinweise zur mündlichen Prüfung

Bei der mündlichen Prüfung wird ein Fachgespräch geführt.

Wichtig: Der Kandidat muss spätestens 30 Tage vor der Prüfung ein Rezept aus seinem praktischen Prüfungsprogramm seinem Berufsfachschullehrer abgeben. Dieser leitet die Rezepte dem Chefexperten zur Prüfungsvorbereitung weiter.

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

Prüfungsablauf

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

- ca. 5 Minuten Das Produkt wird vom Lernenden präsentiert
- ca. 10 Minuten Fragen der Prüfungsexperten zum mitgebrachten Produkt
- ca. 15 Minuten Fragen zum Leitziel 1.1 / Handwerk und Technologie und zum Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit

Protokollführung und Bewertung

Über das Gespräch wird ein Protokoll geführt. Alle Notenabzüge sind auf dem Protokoll zu begründen.

Die Positionsnote setzt sich aus dem "Leitziel 1.1 Handwerk und Technologie und dem Leitziel 1.3 / Qualität und Sicherheit schriftlich und mündlich" zusammen. Dies ist eine Positionsnote und als solche auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

5.2 Position 2: Leitziel 1.2 / Gestalten und Präsentieren
Dauer und Form: 3/4 Stunden, schriftlich

Hinweise zu Gestalten und Präsentieren

Die Prüfungsaufgaben werden den Kandidatinnen und Kandidaten in der Berufsfachschule verteilt, besprochen und müssen vorgängig während dem Unterricht geübt werden können.

Die Aufgaben sind in eine Pflichtaufgabe und zwei Wahlpflichtaufgaben (a und b) aufgeteilt, von welcher eine Aufgabe gelöst werden muss.

Arbeitsplatz

Für die Arbeiten sind einfache Arbeitstische und eine minimale Arbeitsplatzbreite von 1 Meter bereitzustellen. Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen. Die Gerätschaften sind vollständig und ordentlich am Arbeitsplatz zu deponieren.

Hilfsmittel

Von der Prüfungsorganisation wird das für die Aufgaben benötigte Material bereitgestellt.

Die notwendigen Gerätschaften wie z.B. Rollholz, Mehlsieb, Messer, Spachtel, Schere, Teigrädchen, einfache Ausstecher, Modellierstäbe, Tüllen und Dressiersäcke etc. und alle notwendigen Rohstoffe (z.B. Eingefärbter Marzipan, Glasuren, Dekormaterialien) sind vorhanden.

Protokollführung und Bewertung

Die Bewertung hat durch mindestens zwei Expertinnen/Experten zu erfolgen.

Es wird ein Protokoll geführt. Alle Notenabzüge sind auf dem Protokoll zu begründen. Die Positionsnote "Leitziel 1.2 Gestalten und Präsentieren" ist auf eine halbe oder ganze Note zu runden.

Eine allfällige Ausstellung der Arbeiten oder deren Vernichtung erfolgt nach Weisungen des Lehrlingsobmannes/ Chefexpertin/Chefexperten.

6. Erfahrungsnote des berufskundlichen Unterrichts

Die Note für den berufskundlichen Unterricht ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.

7. Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Die Grundlage für den Qualifikationsbereich Allgemeinbildung ist die Verordnung des BBT über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vom 27. April 2006.

8. Bewertung

Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden in ganzen Noten von 1 bis 6 bewertet. Die Note 4 und höher bezeichnen genügende Leistungen. Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen.

Note	Eigenschaft der Leistung
6	sehr gut
5	gut
4	genügend
3	schwach
2	sehr schwach
1	unbrauchbar

Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zugelassen.

9. Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

- Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:
 - der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mit der Note 4 oder höher bewertet wird;
 - und
 - die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.
- Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.
- Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.
- Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:
 - praktische Arbeit: 50 %
 - Berufskennnisse: 20 %
 - Allgemeinbildung: 20 %
 - Erfahrungsnote: 10 %

10. Anhang

1. Formular Berufskennnisse: Protokollraster für die mündliche Prüfung
2. Formulare Gestalten und Präsentieren: Protokollraster
3. Formulare für die VPA: Vorlage zum Definieren der Produktgruppen, Vorlage Zeitplan, Vorlage Produkteliste, Raster für die Aufgabenstellung inkl. Den Kriterien und Bewertungen
4. Formular Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht (SDBB)
5. Notenformular (SDBB)