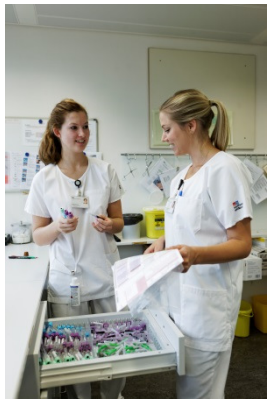
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI**



ERFA-Tag BP / HFP 2018

Erfahrungsaustausch eidgenössische Prüfungen

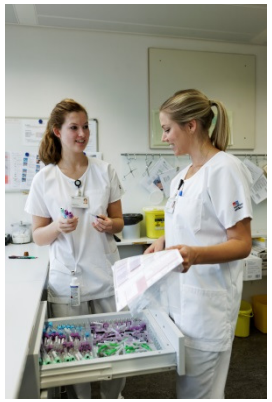
Bern, 20. September 2018

Programm Vormittag

Nr.	Was		Wer
1	News SBFI	10.00 - 10.15	R. Nobs
2	Vorstellung neuer Hilfsmittel	10.15 - 11.00	H. Schrieverhoff / A. Barth
3	HS – Arbeitsposten	11.00 - 12.00	Alle
4	Stehlunch	12.00 - 13.15	Alle

Programm Nachmittag

Nr.	Was		Wer
5	Digitalisierung - Inputvortrag	13.15 - 13.45	S. Ryan
6	Digitale Hilsmittel	13.45 - 14.15	P. Signer
7	World-Café	14.15 - 15.30	Alle
8	Schluss und ERFA 2019	15.30 - 15.45	P. Bernasconi

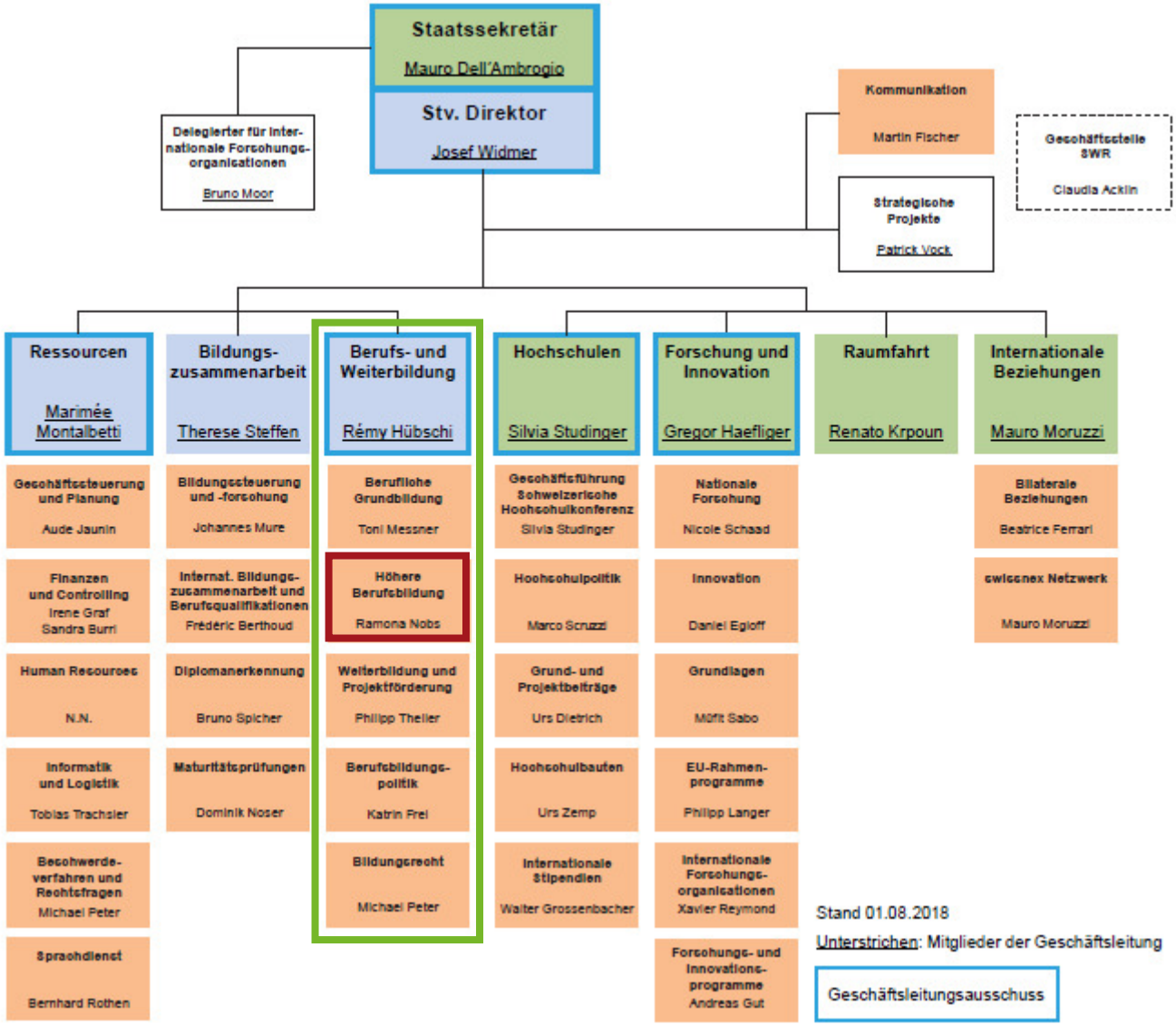


Neues aus dem SBFI

Ramona Nobs

Stv. Leiterin Abteilung Berufs- und Weiterbildung,
Leiterin Ressort Höhere Berufsbildung

Organigramm SBFI



Berufsbildung 2030

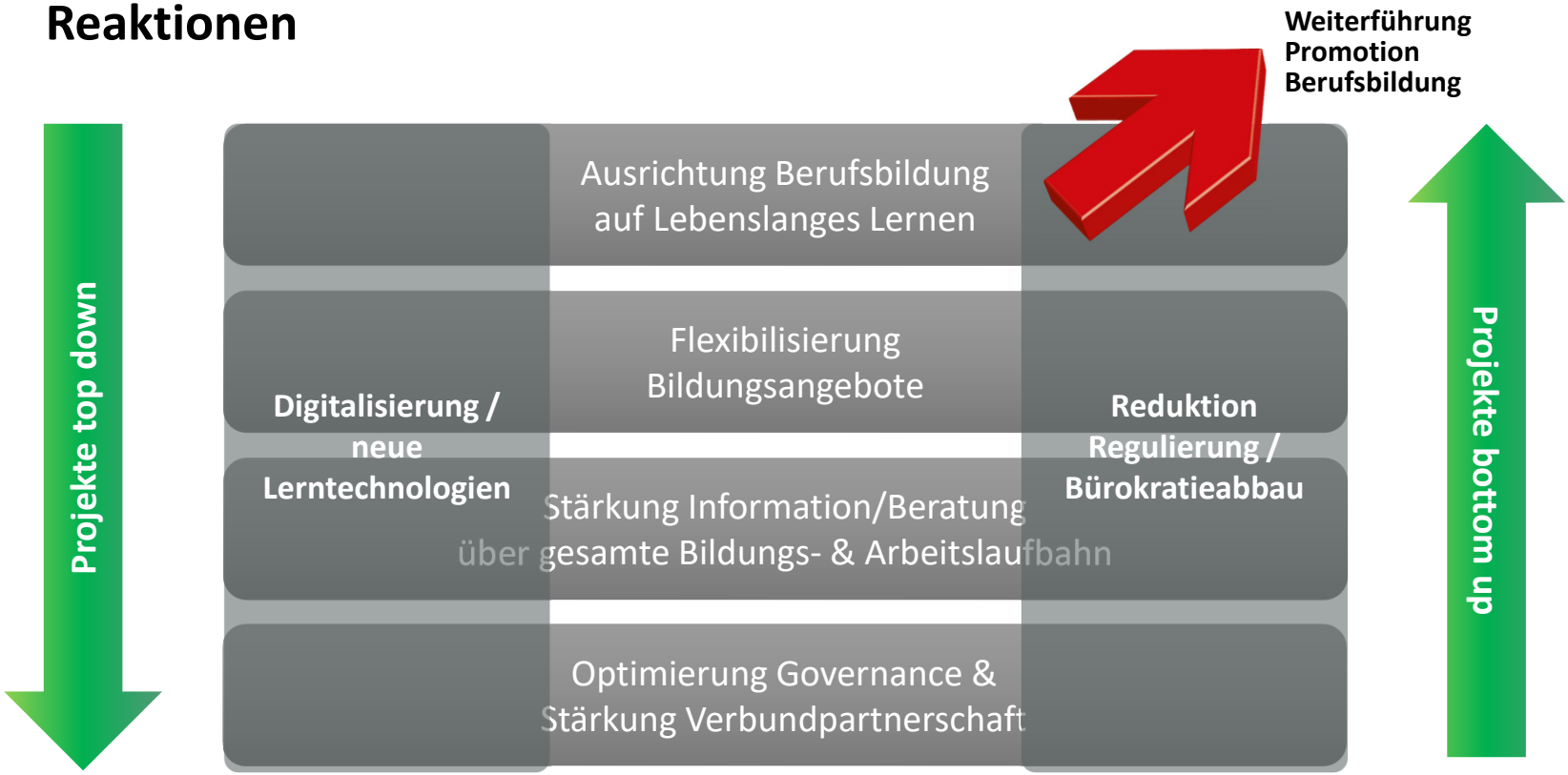
2030

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

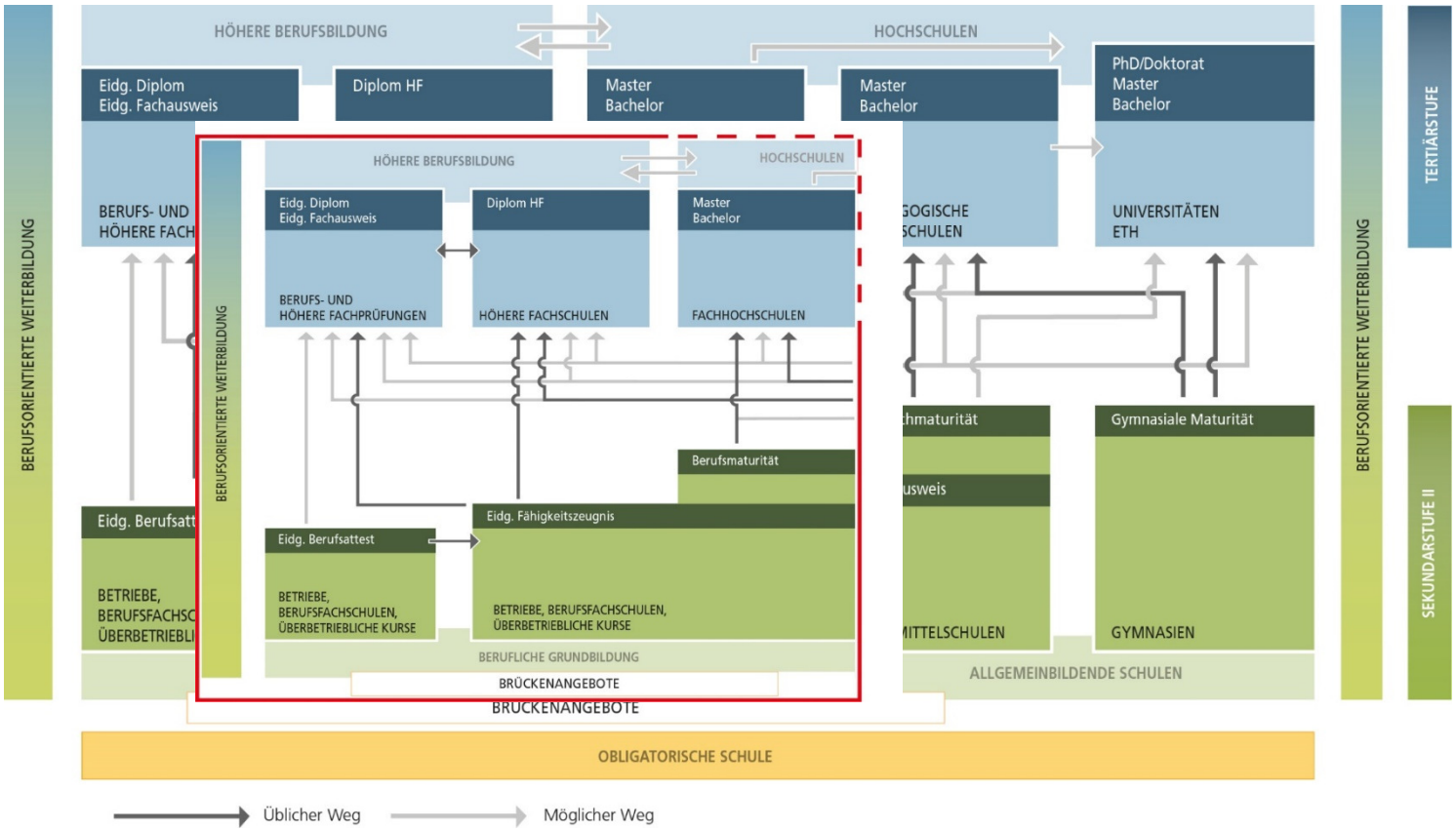
Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI**

Dynamisches Umfeld

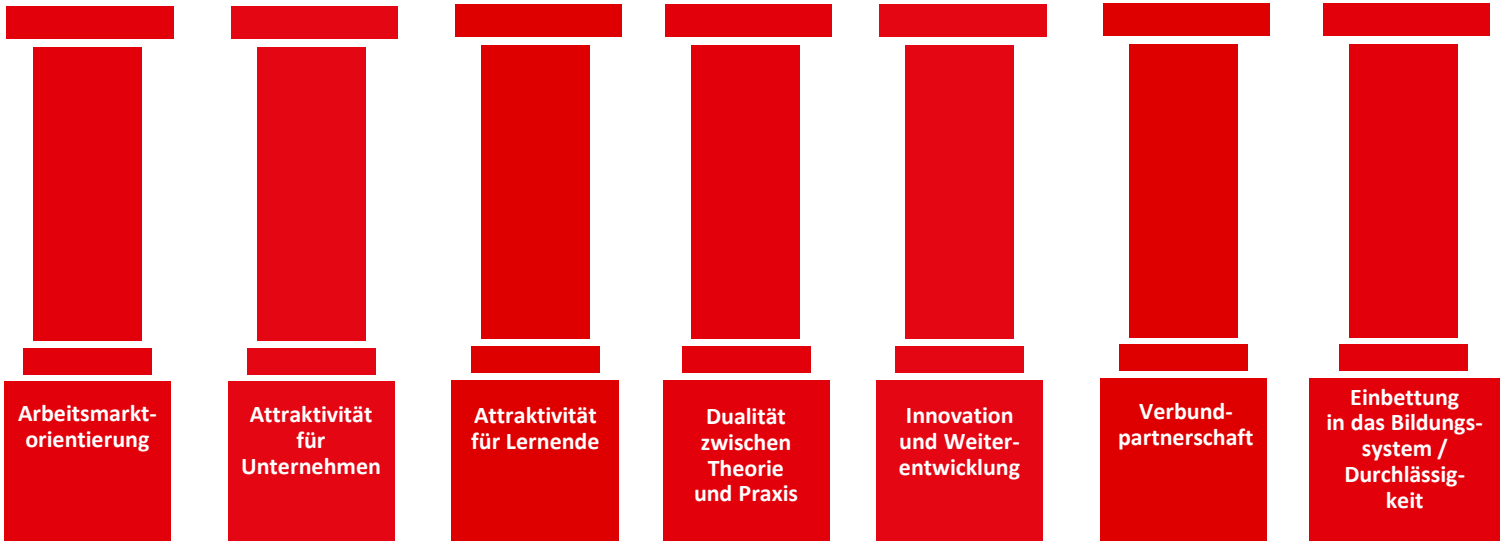
Reaktionen

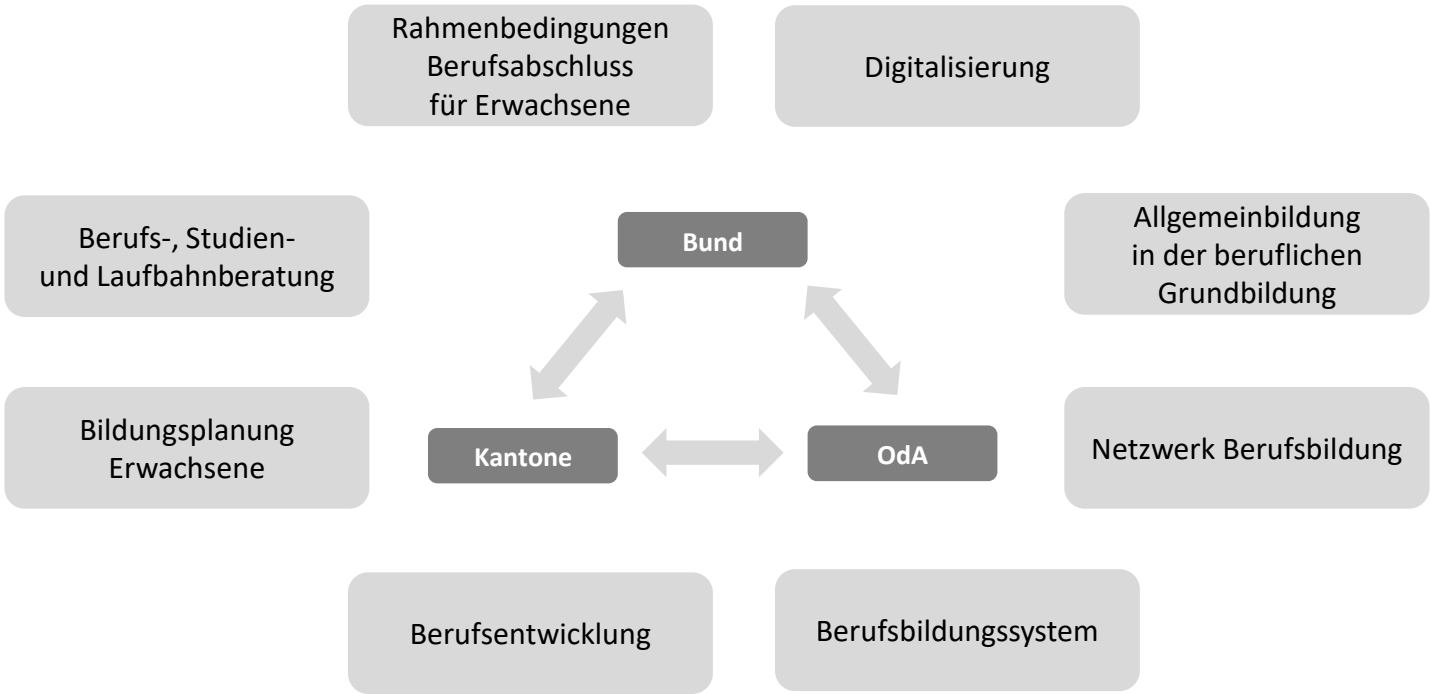

Weiterführung
Promotion
Berufsbildung
Projekte top down
Ausrichtung Berufsbildung
auf Lebenslanges Lernen
Flexibilisierung
Bildungsangebote
Digitalisierung /
neue
Lerntechnologien
Reduktion
Regulierung /
Bürokratieabbau
Stärkung Information/Beratung
über gesamte Bildungs- & Arbeitslaufbahn
Optimierung Governance &
Stärkung Verbundpartnerschaft
Projekte bottom up

Bildungssystem der Schweiz



Säulen der Schweizer Berufsbildung




Rahmenbedingungen Berufsabschluss für Erwachsene
Digitalisierung
Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
Bund
Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung
Bildungsplanung Erwachsene
Kantone
OdA
Netzwerk Berufsbildung
Berufsentwicklung
Berufsbildungssystem

Digitalisierung

digitalinform.swiss

Optimieren der Datenflüsse «optima»

Digitalisieren der verbundpartnerschaftlichen Zusammenarbeit

Berufsbildung 2030

2030

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI**

www.sbfi.admin.ch/bb2030

Bundesbeiträge für vorbereitende Kurse auf eidgenössische Prüfungen

Aktueller Stand

- Seit Januar 2018 können Absolvierende Bundesbeiträge beantragen
- Umsetzung erfolgt über ein Onlineportal, betreut durch das SDBB (Abwicklungsstelle)
- 1778 Beitragsgesuche & 89 Anträge auf Teilbeiträge
- ca. 650 Kursanbieter & rund 2500 Kursangebote

Rolle Prüfungsträgerschaften (I)

- Stellen **Prüfungsverfügung** gemäss SBFI-Vorlage aus

  ⇒ Mit der Prüfungsverfügung werden die Kandidat/innen über das Bestehen bzw. Nicht-Bestehen der eidg. Prüfung informiert

  ⇒ Mit dem Entscheid über das Nicht-Bestehen der eidg. Prüfung werden die Kandidat/innen informiert, wenn sie die Prüfung nicht vollständig absolviert haben

Rolle Prüfungsträgerschaften (II)

- **Informieren** Kandidat/innen über die Bundesbeiträge

  ⇒ Servicepaket des SBFI:

  Infoflyer (gratis bestellbar)

  Erklärvideo

  Link-Button (Web-Banner)

  Textbausteine

  → www.sbfi.admin.ch/bundesbeiträge

Nationaler Qualifikationsrahmen NQR Berufsbildung

Stand der Einstufungen (Juli 2018)

	EBA	EFZ	BP	HF	HFP	
8					2	8
7					16	7
6			11	39	55	6
5		6	132			5
4		152				4
3	47					3
2						2
1						1

	Total	Eingestuft	Fehlend
BGB	237	205	32
HBB	490	255	235
Total	727	460	267

Fachrichtungen in der Regel separat gezählt

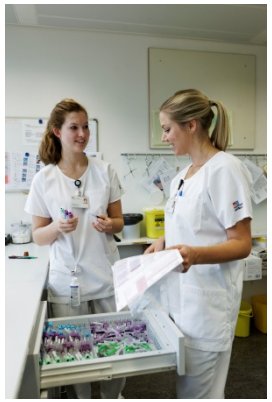
Vereinfachtes Einstufungsverfahren

Das SBFI schlägt für jeden Abschlusstyp ein Standard-niveau vor. Wünscht die Trägerschaft die Einstufung ihres Abschlusses auf dem Standardniveau, so ist kein aufwändiger Einzelantrag mehr notwendig.

Die Standardniveaus nach Abschlusstyp:

Eidg. Berufsattest EBA:	3
Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ:	4
Eidg. Fachausweis:	5
Diplom Höhere Fachschule (HF):	6
Eidg. Diplom:	6

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!



Vorstellung neuer Hilfsmittel:

- Zulassung ausländischer Bildungsabschlüsse
- Qualifikationsprofil

Hannah Schrieverhoff / Andrea Ernst

Merkblatt: Zulassung ausländischer Bildungsabschlüsse

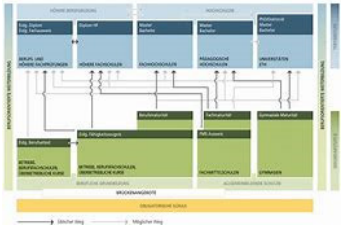
Ausgangslage:

- Die Zuständigkeit liegt bei der **Prüfungs- bzw. Qualitätssicherungskommission** (PK bzw. QSK)
  Leittext Prüfungsordnungen:
  2.21 Die PK/QSK:
  …
  g) ***entscheidet über die Zulassung zur Abschluss-prüfung*** *sowie über einen allfälligen Prüfungsausschluss;*
  …
  l) ***entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse*** *und Leistungen;*
  …

Beurteilung der Gleichwertigkeit: Kriterien

- Der ausländische Abschluss beruht auf **staatliche Rechts- oder Verwaltungsvorschriften** und ist von der **zuständigen Behörde oder Institution im Herkunftsstaat** verliehen worden;

- Die gleiche **Bildungsstufe** ist gegeben;



- Die **Ausbildungsdauer** ist gleich.

Fazit

Zu eidg. Prüfungen können ausländische Bildungsabschlüsse zugelassen werden, wenn:

- die berufliche Grundbildung nach der obligatorischen Schulzeit erfolgreich abgeschlossen ist;

- die Ausbildungsdauer von mindestens drei Jahren nachgewiesen ist;

insbesondere wenn auch noch mehrere Jahre Berufspraxis – allenfalls in der Schweiz – nachgewiesen werden.

Was tun bei Zweifel/Unsicherheit?

Niveaubestätigung verlangen:

- Die Person reicht beim SBFI ein Gesuch für eine Niveaubestätigung ein.
- Das SBFI prüft und beurteilt das Gesuch im Einzelfall.
- Mit der Niveaubestätigung wird der ausländische Bildungsabschluss dem schweizerischen Bildungssystem zugeordnet.
- Das Verfahren ist kostenpflichtig.

Merkblatt zum Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil (QP)

Das QP ist ein **zentrales Instrument** für eidg. Prüfungen.

Es beinhaltet drei Bestandteile:

- **Übersicht der Handlungskompetenzen**
- **Anforderungsniveau (Leistungskriterien)**
- **Berufsbild**

Für die Erarbeitung des QP empfiehlt das SBFI, eine **pädagogische Begleitung** beizuziehen.

Übersicht der Handlungskompetenzen

↓ Handlungskom-petenzbereiche			Handlungskompetenzen →					
A	Handlungskompe-tenzbereich		Handlungs-kompetenz A1	Handlungs-kompetenz A2	Handlungs-kompetenz A3	Handlungs-kompetenz A4	Handlungs-kompetenz A5	
B	Handlungskompe-tenzbereich		Handlungs-kompetenz B1	Handlungs-kompetenz B2	Handlungs-kompetenz B3	Handlungs-kompetenz B4	Handlungs-kompetenz B5	Handlungs-kompetenz B6
C	Handlungskompe-tenzbereich		Handlungs-kompetenz C1	Handlungs-kompetenz C2	Handlungs-kompetenz C3	Handlungs-kompetenz C4	.	
D	Handlungskompe-tenzbereich		Handlungs-kompetenz D1	Handlungs-kompetenz D2	Handlungs-kompetenz D3	Handlungs-kompetenz D4	Handlungs-kompetenz D5	…
E	…		…					

→ Grundlage für Anforderungsniveau und Berufsbild.
Bestandteil der Wegleitung.

Anforderungsniveau (Leistungskriterien)

Handlungskompetenzbereich		
Beschreibung des Handlungskompetenzbereichs	Hier wird in 1 bis 3 Absätzen beschrieben, wie der Handlungskompetenzbereich in der Berufsausübung verankert ist. Die Beschreibung dient dazu, die Bedeutung dieses Handlungskompetenzbereichs hervorzuheben. Es können auch Beispiele von exemplarischen Arbeitssituationen angefügt werden.	
Kontext	Hier werden die wichtigsten Aspekte des Kontextes beschrieben, welche Einfluss auf den Handlungskompetenzbereich haben.	
Handlungskompetenzen	**Ergänzungen zu den Handlungskompetenzen** (fakultativ)	**Leistungskriterien**
Handlungskompetenz 1	z. B. für die Handlungskompetenzen relevante Themen, Inhalte, Normen; Hilfsmittel etc.	Aufzählung sämtlicher Leistungskriterien, die zur Überprüfung der Handlungskompetenz notwendig sind. Um die Leistungskriterien zu bestimmen, kann der folgende Satz vervollständigt werden: «Die Handlungskompetenzen wird beherrscht, wenn die Person, […].»
Handlungskompetenz 2	---	
---	---	
Persönliche/soziale Kompetenzen/Haltungen (fakultativ)		
Bei Bedarf können hier die wichtigsten persönlichen/sozialen Kompetenzen oder Haltungen genannt werden, die für die Ausführung der Handlungskompetenzen dieses Handlungskompetenzbereichs notwendig sind.		

→ Ermöglicht Überprüfung der Handlungskompetenzen.

Bestandteil der Wegleitung.

Berufsbild

Beschreibt den Beruf in kompakter und für Laien verständlicher Form:

- **Arbeitsgebiet:** Wo arbeiten Fachpersonen? Wer sind die Zielgruppen, Ansprechpartner, Kundinnen und Kunden?
- **Wichtigste Handlungskompetenzen:** Gemäss Übersicht, evtl. Aussage zu Fachrichtungen
- **Berufsausübung:** Arbeitsumfeld und -bedingungen, Eigenständigkeit, Kreativität/Innovation
- **Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur**

→ Bestandteil der Prüfungsordnung

Zweck des Merkblatts

- **Hilfsmittel** für die Erarbeitung des QP

- Hält **Anforderungen** an ein QP fest, u.a.
  - QP insgesamt
  - einzelne Bestandteile
  - Formulierung der Handlungskompetenzen

  → **Transparenz & Qualität fördern**

✓ *Die Berufsgruppe kann sich mit QP identifizieren.*

Das QP ist auch für Laien verständlich.

Fragen und Diskussion

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFI**

Die höhere Berufsbildung im digitalen Zeitalter

20.09.2018

Scott Ryan, Ressort Höhere Berufsbildung

Digitalisierung

- Umfassende Integration von Informations- und Kommunikationstechnologien (ICT)

- Strukturelle Auswirkungen der Digitalisierung auf die Wirtschaft und auf den Arbeitsmarkt:

  - Neue Produkte
  - Neue Vertriebskanäle
  - Neue Produktionsprozesse

Digitalisierung

- Der Veränderungsprozess ist nicht neu, jedoch das Tempo dieser Veränderung

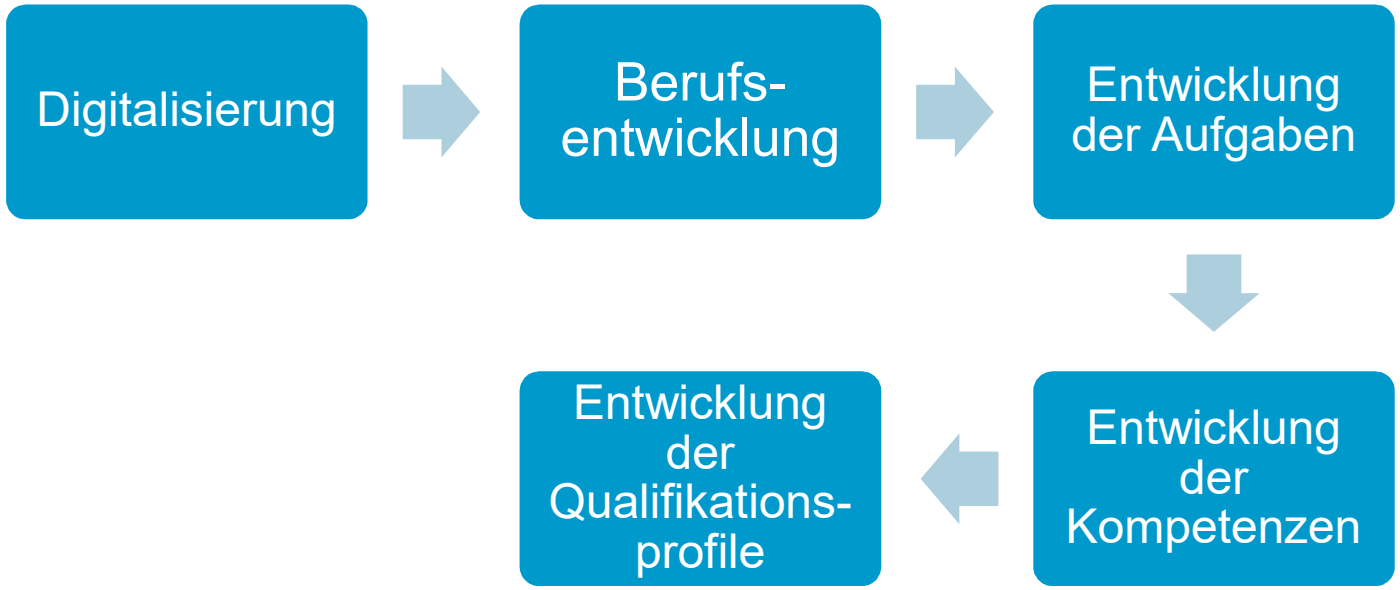
- Wichtige Auswirkungen auf die höhere Berufsbildung wegen der engen Verbindung zum Arbeitsmarkt

Auswirkung auf die höhere Berufsbildung

- Berufsentwicklung
- Entwicklung der zu erledigenden Aufgaben
- Entwicklung der benötigten Kompetenzen
  - ➢ Wachsende Bedeutung der transversalen Kompetenzen:

    - ICT-Kompetenzen (Digital Literacy)
    - Sozialkompetenzen (Kommunikation, Flexibilität)
    - Grundkompetenzen (Mathematik, Sprachen)

Auswirkung auf die höhere Berufsbildung



- Die höhere Berufsbildung muss sich der Entwicklung der vom Arbeitsmarkt geforderten Kompetenzen anpassen.

Auswirkung auf die höhere Berufsbildung

- Auswirkung auf den Unterricht (E-learning, Blended Learning)
- Auswirkung auf die Durchführung der eidg. Prüfungen (BYOD)

Rolle des SBFI

- Digitalisierung als wichtigster Megatrend des Strategieprozesses «Berufsbildung 2030»

- Bericht «Herausforderungen der Digitalisierung für Bildung und Forschung in der Schweiz» (Juli 2017)

➢ «Aktionsplan Digitalisierung im BFI-Bereich in den Jahren 2019-2020»

  ➢ Die Bildungsgänge der Berufsbildung sowie die Ausbildungsinhalte passen sich schnell den Anforderungen des Arbeitsmarktes an

  ➢ Schaffung einer Ausbildung im Bereich Cyber-Defence

Berufsentwicklung

- Flexiblere Förderung neuer Berufsbilder
  - ➢ Umsetzung eines flexibleren Berufsentwicklungsprozesses: *Fast Track*
- Neue höhere Fachprüfung ICT Security Expert

Ausbildung im Bereich Cyber-Defence

- Entwicklung der eidg. Berufsprüfung Cyber Security Specialist

- Militärische und zivile Cyber-Ausbildung

Zum Schluss

- Fortlaufende Anpassung der höheren Berufsbildung
- Die Digitalisierung bietet den Trägerschaften zahlreiche Chancen für die Organisation der eidg. Prüfungen

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

SBC

Peter Signer

Ausbildungschef SBC

Ablauf

- Vorstellung meiner Person und Tätigkeiten
- Vorstellung der Branche BKC und eidg. Prüfungen
- Generelle Herausforderungen der Branche BKC angesichts der Digitalisierung
- Vorstellung des Prüfungstools

www.baeckerei-signer.ch

Verband

Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

FRISCH VOM BECK
Aus Leidenschaft natürlich!

DE VOTRE BOULANGER LE PAIN
la signature de... L'ARTISAN

FRESCO DAL VOSTRO FORNAIO
Tradizione e modernità

FRESTG DIL PASTERNER
Ord spira pissiun!

CONFISEUR

BP 2016 - 2018

Einsatz

F 143
F 83
SA 17:33:54 A: ZU P
SEMMEL HALBER WAGEN
02
BACKZEIT: 18:00'A: 0:00'
TEMPERAT: 220°C
NR ZEIT FUNKTION WERT
01 0:00' DREHKRNZ EIN
02 0:00' TURBINE 2
03 0:00' KLAPPE ZU
04 0:00' ABZUG EIN
05 1:00' DAMPF 4''
06 10:00' KLAPPE 99%
07 0:00'
[ESC][<<<][>>>][OK]
039
220
018
EIN
AUTO
HAND
START

IT-Lösung

ExpertAdmin®

Praktisch prüfen mit System

Spezialisiert auf die Bewertung von **praktischer** Tätigkeit

Bewertung **während** Ausübung der Tätigkeit

Geführte, **einheitliche** Bewertung durch Experte

Internetbasiert, Online-Modus oder Papiermodus

Multilingual (D/F/I)

Seit über 10 Jahren im Einsatz und laufend weiterentwickelt

Ca. 40’000 durchgeführte Prüfungen, ca. 4 Mio Detailnoten

IT-Lösung

Kandidaten

Experten

Prüfungsorte

Prüfungsdaten

Aufgaben

Beobachten

Protokollieren

Online oder Papier

Multilingual

Datenbankbasiert

Prüfungsplanung

ExpertAdmin® 8.1.088 - [QuickChief]

Dokumente Drucken | Listen Drucken | Bearbeiten: Qualifikationsplanung | Kandidaten, Experten, Zyklus | QuickExpert ... | Info ... | QPO

Qualifikationsplanung

Durchgang: Alle Durchgänge Gehe zu Kandidatln:

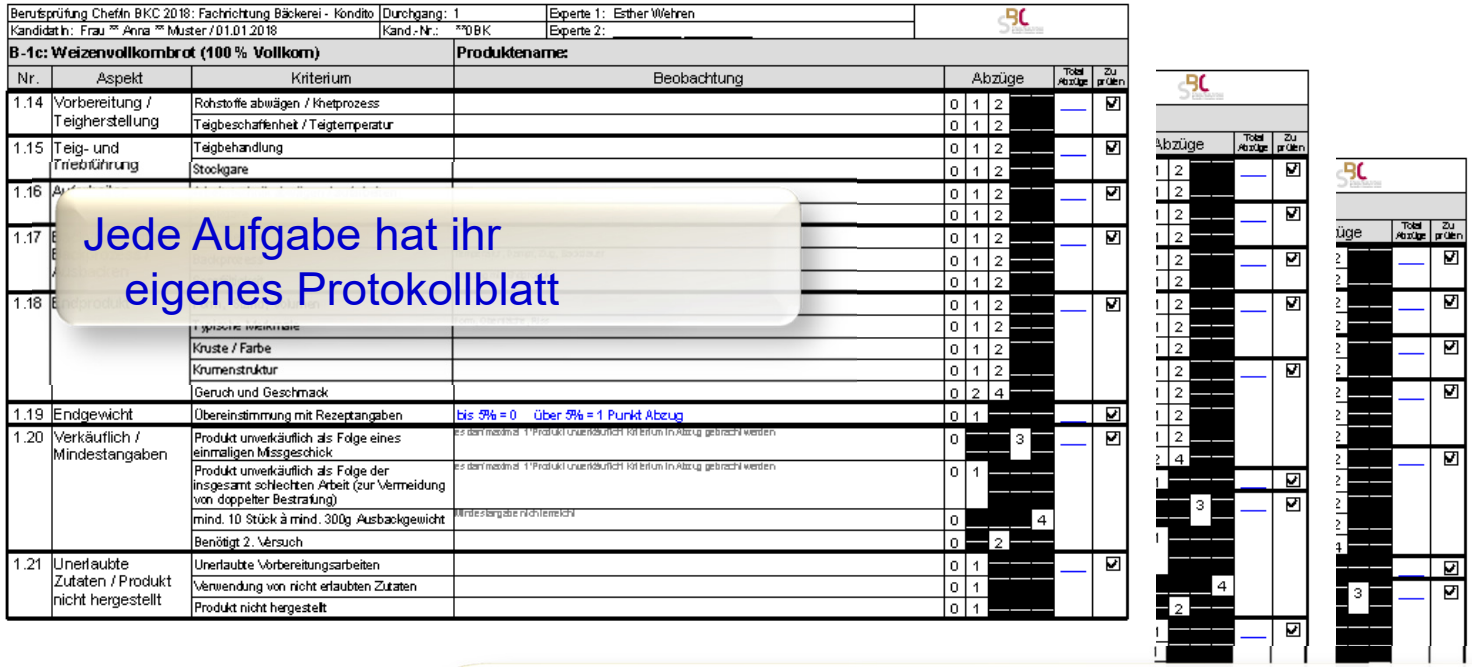
Nummer	Datum	Durchg.	Platz	Kandidatln	Spr	Aufgabenkombi	Experte 1	Experte 2	Closed
EXA00128-679263	04.02.2018	1		** Scharrenberg	DES	alle Aufgaben	Hächler, Da		☐
EXA00128-676284	11.02.2018	1		Grünig, Michael	DES	alle Aufgaben	Fischer, Ber	Meier, Marti	☑
EXA00128-679259	12.02.2018	1		** Grünig, ** Micl	DES	alle Aufgaben	Meier, Marti		☐
EXA00128-566670	18.02.2018	1		Monney, Yves (6	FRS	alle Aufgaben	Leuenberge	Roelli, Micha	☑
EXA00128-676287	24.02.2018	1		Marty, Michael (6	DES	alle Aufgaben	Eugster, Ma	Haag, Martin	☑
EXA00128-679262	24.02.2018	1		** Marty, ** Mich	DES	alle Aufgaben	Haag, Martin		☐
EXA00128-676286	25.02.2018	1		Kuhn, Kathja (5E	DES	alle Aufgaben	Fischer, Ber	Paa, Marcel	☑
EXA00128-679261	25.02.2018	1		** Kuhn, ** Kathja	DES	alle Aufgaben	Paa, Marcel		☐
EXA00128-566669	25.02.2018	1		Gaillet, Léa (5BF	FRS	alle Aufgaben	Knecht, Séb	Picard, Arle	☑
EXA00128-676283	26.02.2018	1		Burri, Cyril (2BK	DES	alle Aufgaben	Jenny, Hans	Muralt, Chris	☑
EXA00128-679258	26.02.2018	1		** Burri, ** Cyril (	DES	alle Aufgaben	Muralt, Chris		☑
EXA00128-676285	10.03.2018	1		Guala, Laurent (4	DES	alle Aufgaben	Eugster, Ma	Maier, Rom	☑
EXA00128-679260	10.03.2018	1		** Guala, ** Laur	DES	alle Aufgaben	Maier, Rom		☑
EXA00128-676282	19.03.2018	1		Amez-Droz, Gaë	DES	alle Aufgaben	Signer, Pete	Maier, Rom	☑
EXA00128-679257	19.03.2018	1		** Amez-Droz, **	DES	alle Aufgaben	Maier, Rom		☐
EXA00128-566667	25.03.2018	1		Cazorla, Anthony	FRS	alle Aufgaben	Leuenberge	Roelli, Micha	☑
EXA00128-676289	21.08.2018	1		Wälti, Adrian (9E	DES	alle Aufgaben	Signer, Pete	Eugster, Ma	☐
EXA00128-679264	21.08.2018	1		** Wälti, ** Adria	DES	alle Aufgaben	Eugster, Ma		☐

Weitere Details: QL 1: Signer, Peter (20) | QL 2: _____, _____ (_ | TL 1:

Nicht Closed: Grund:

is (L028.markus.zimmerli): CHBaKoCo_BP: BP_BKC_B: 2018 ... Periode (Experten): 2018 | Ende

Ein Protokollblatt pro Aufgabe



Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Konditorei | Durchgang: 1 | Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018 | Kand.-Nr.: **0 BK | Experte 2: _____

B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) | **Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0 1 2	___	☑
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0 1 2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0 1 2	___	☑
		Stockgare		0 1 2		
1.16	[illegible]	[illegible]		0 1 2	___	☑
				0 1 2		
1.17	[illegible]	[illegible]		0 1 2	___	☑
				0 1 2		
				0 1 2		
1.18	[illegible]	[illegible]		0 1 2	___	☑
		[illegible]		0 1 2		
		Kruste / Farbe		0 1 2		
		Krumenstruktur		0 1 2		
		Geruch und Geschmack		0 2 4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben	bis 5% = 0 über 5% = 1 Punkt Abzug	0 1	___	☑
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0 3	___	☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0 1		
		mind. 10 Stück à mind. 300g Ausbackgewicht	Mindestangabe nicht erreicht	0 4		
		Benötigt 2. Versuch		0 2		
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0 1	___	☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0 1		
		Produkt nicht hergestellt		0 1		

Jede Aufgabe hat ihr eigenes Protokollblatt

Alle Beobachtungen zu einer Aufgabe werden auf dem selben Protokollblatt notiert.

Dies vermeidet Blättern und Suchen.

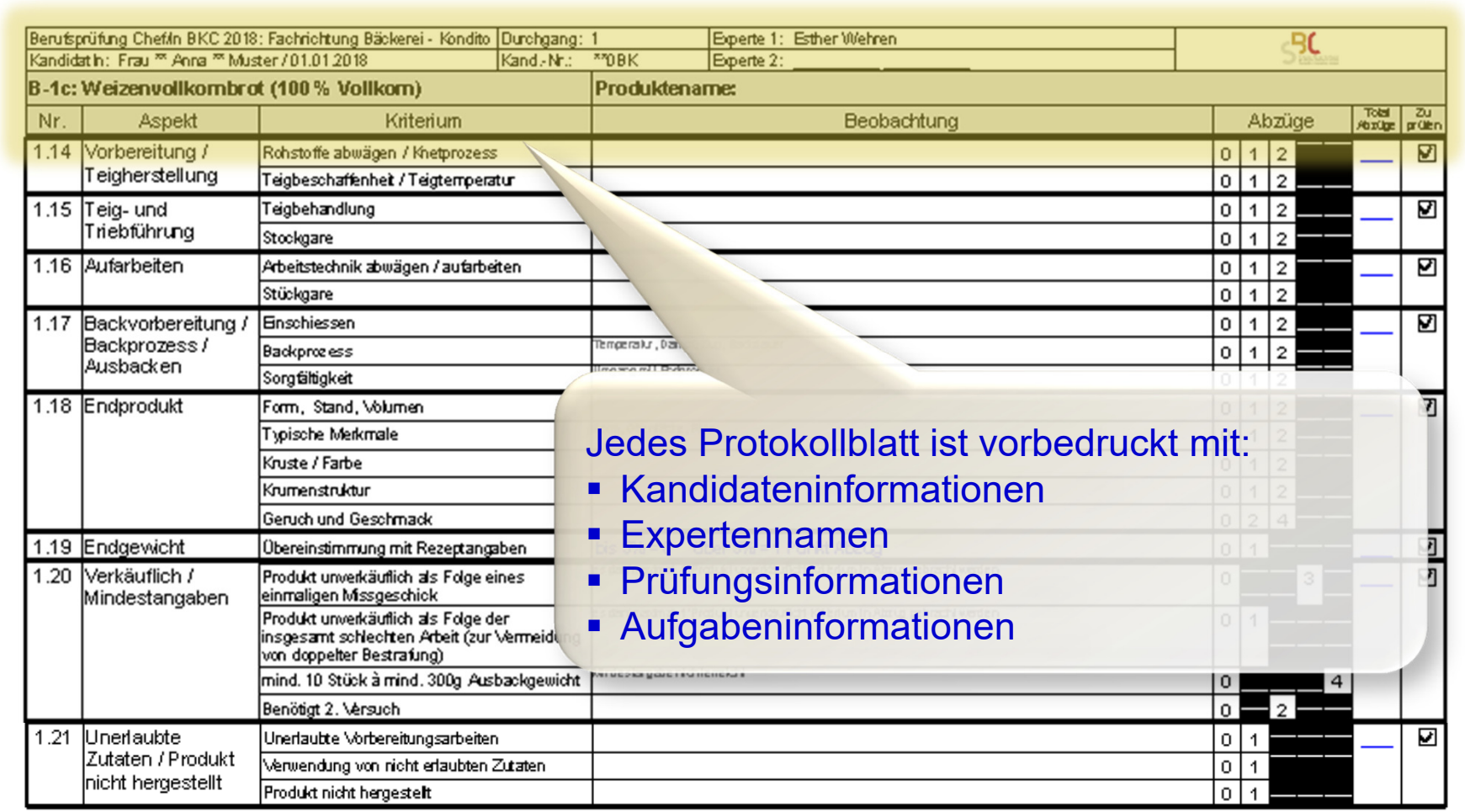
Protokolle BP

Chef/fe BPC 2018 orientation boulangerie-pâtisserie	Passage: 1	Expert 1: Peter Signer	
Candidat: Mme Mimi Muster / 01.01.2018	No cand.: 0BP	Expert 2: Esther Wehren	

B-1c: Pain complet (100 % complet) — **Nom du produit:**

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités	Total pénalité	A examiner
1.14	Préparation / Pétrissage	Pesage des matières premières / Processus de pétrissage		0 1 2	___	☑
		Consistance de la pâte / Température de la pâte		0 1 2		
1.15	Conduite de la pâte	Traitement de la pâte		0 1 2	___	☑
		Pointage		0 1 2		
1.16	Façonnage	Techniques de travail, pesage / Façonnage		0 1 2	___	☑
		Apprêt		0 1 2		
1.17	Préparation à la cuisson / Processus de cuisson / Défournement	Enfourner		0 1 2	___	☑
		Processus de cuisson	Température, vapeur, soupirail, durée de cuisson	0 1 2		
		Soin	Maniement du produit fini	0 1 2		
1.18	Produit fini	Forme, aspect, volume		0 1 2	___	☑
		Caractéristiques typiques	Forme, surface, déchirure	0 1 2		
		Croûte et couleur		0 1 2		
		Structure de la mie		0 1 2		
		Arôme et goût		0 2 4		
1.19	Technique de travail	Conformité aux détails de la recette	Jusqu'à 5 % = 0, ≥ 5 % = 1	0 1	___	☑
1.20	Vendable / Quantités minimales	Produit invendable suite à une erreur fatale	Seul 1 critère "Produit invendable" au maximum peut compter comme pénalité	0 3	___	☑
		Produit invendable suite à un travail globalement mauvais (évitement d'une double pénalité)	Seul 1 critère "Produit invendable" au maximum peut compter comme pénalité	0 1		
		Au moins 10 pièces à 300g	Minimum requis pas réalisé	0 4		
		A besoin de 2 tentatives		0 2		
1.21	Ingrédients non autorisés / Produit pas réalisé	Travaux de préparation interdits		0 1	___	☑
		Utilisation d'ingrédients non autorisés		0 1		
		Produit pas réalisé		0 1		

Aufbau Protokoll



Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito	Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018	Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2:

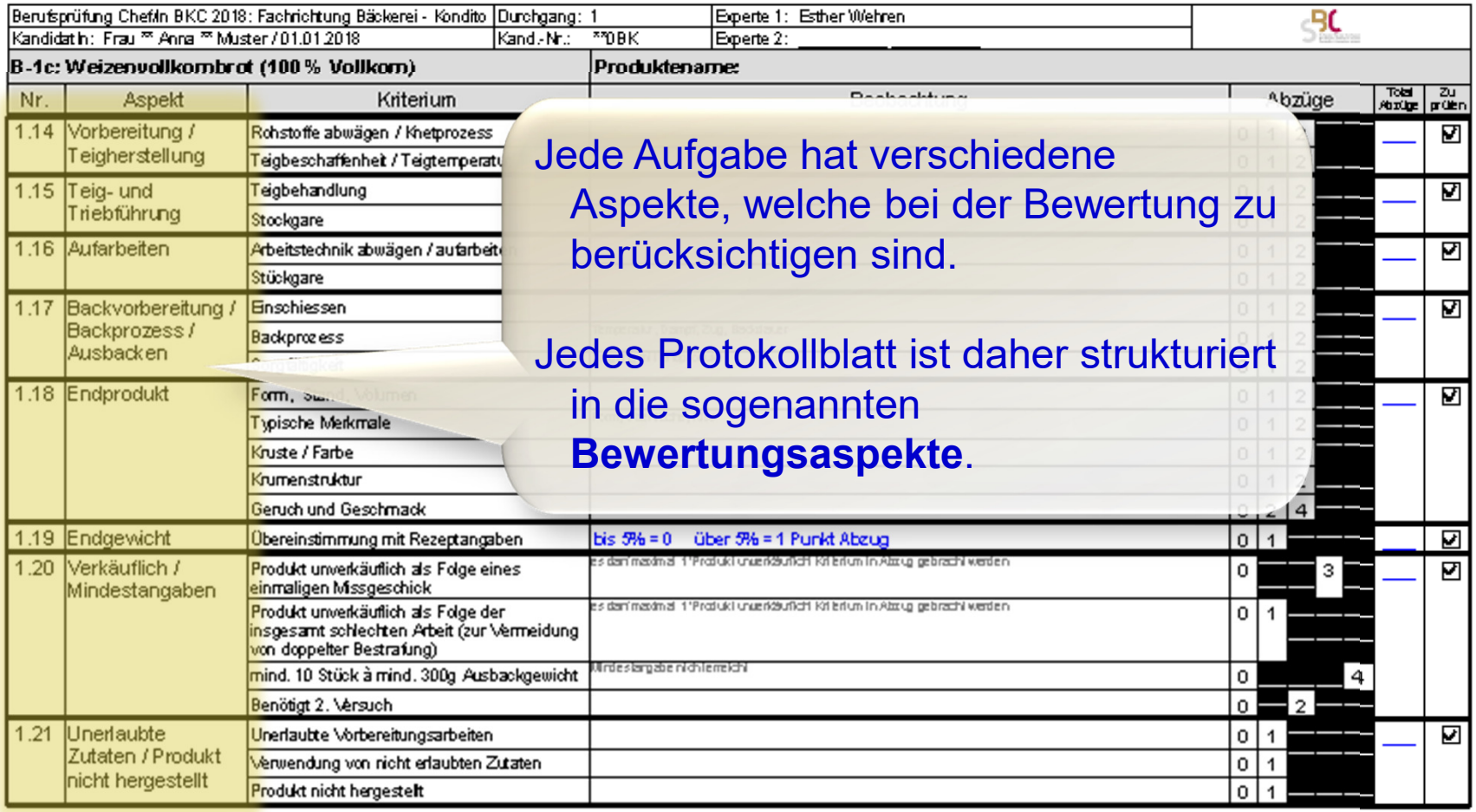
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) — **Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0 1 2		☑
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0 1 2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0 1 2		☑
		Stockgare		0 1 2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0 1 2		☑
		Stückgare		0 1 2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0 1 2		☑
		Backprozess	Temperatur, Dan	0 1 2		
		Sorgfältigkeit		0 1 2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0 1 2		☑
		Typische Merkmale		0 1 2		
		Kruste / Farbe		0 1 2		
		Krumenstruktur		0 1 2		
		Geruch und Geschmack		0 2 4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben		0 1		☑
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick		0 3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)		0 1		
		mind. 10 Stück à mind. 300g Ausbackgewicht		0 4		
		Benötigt 2. Versuch		0 2		
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0 1		☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0 1		
		Produkt nicht hergestellt		0 1		

Jedes Protokollblatt ist vorbedruckt mit:

- Kandidateninformationen
- Expertennamen
- Prüfungsinformationen
- Aufgabeninformationen

Aufbau Protokoll



Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito	Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018	Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2:

B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) — **Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		☑
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatu		0	1	2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2		☑
		Stockgare		0	1	2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeit		0	1	2		☑
		Stückgare		0	1	2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0	1	2		☑
		Backprozess		0	1	2		
						2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		☑
		Typische Merkmale		0	1	2		
		Kruste / Farbe		0	1	2		
		Krumenstruktur		0	1	2		
		Geruch und Geschmack		0	2	4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben	bis 5% = 0 über 5% = 1 Punkt Abzug	0	1			☑
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mind. 10 Stück à mind. 300g Ausbackgewicht	Mindestangabe nicht erreicht	0		4		
		Benötigt 2. Versuch		0	2			
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Jede Aufgabe hat verschiedene Aspekte, welche bei der Bewertung zu berücksichtigen sind.

Jedes Protokollblatt ist daher strukturiert in die sogenannten **Bewertungsaspekte**.

Aufbau Protokoll

Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito	Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018	Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2: _____

B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) — **Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2	___	☑
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2	___	☑
		Stockgare		0	1	2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2	___	☑
		Stückgare		0	1	2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0	1	2	___	☑
		Backprozess	Temperatur, Dampf	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodu	0	1	2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2	___	☑
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Kruste / Farbe		0	1	2		
		Krumenstruktur		0	1	2		
		Geruch und Geschmack		0	2	4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben	bis 5% = 0 über 5% = 1 Punkt Abzug	0	1		___	☑
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0		3	___	☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mind. 10 Stück à mind. 300g Ausbackgewicht	Mindestangabe nicht erreicht	0		4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1		___	☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Für jeden Bewertungsaspekt definierte **zwingende Kriterien** garantieren die Vergleichbarkeit

Aufbau Protokoll

Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito	Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018	Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2: _____

B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) — **Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0 1 2	___	☑
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0 1 2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0 1 2	___	☑
		Stockgare		0 1 2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0 1 2	___	☑
		Stückgare		0 1 2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0 1 2	___	☑
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0 1 2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0 1 2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0 1 2	___	☑
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0 1 2		
		Kruste / Farbe		0 1 2		
		Krumenstruktur		0 1 2		
		Geruch und Geschmack		0 2 4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben	bis 5% = 0	0 1	___	☑
1.20	Verkäu[illegible] Minde[illegible]	[illegible]		0 3	___	☑
		[illegible]		0 1		
		[illegible]		0 4		
		[illegible]		0 2		
1.21	Unerl[illegible] Zutate[illegible] nicht [illegible]	[illegible]		0 1	___	☑
		[illegible]		0 1		
		[illegible]		0 1		

Protokolliert werden nur **Mängel**.

Gründe:
- erheblich reduzierte Schreibarbeit
- präzisere Sprache
- vereinfachte, nachvollziehbare Bewertung

Aufbau Protokoll

Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito	Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren
Kandidat/in: Frau ** Anna ** Muster / 01.01.2018	Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2:

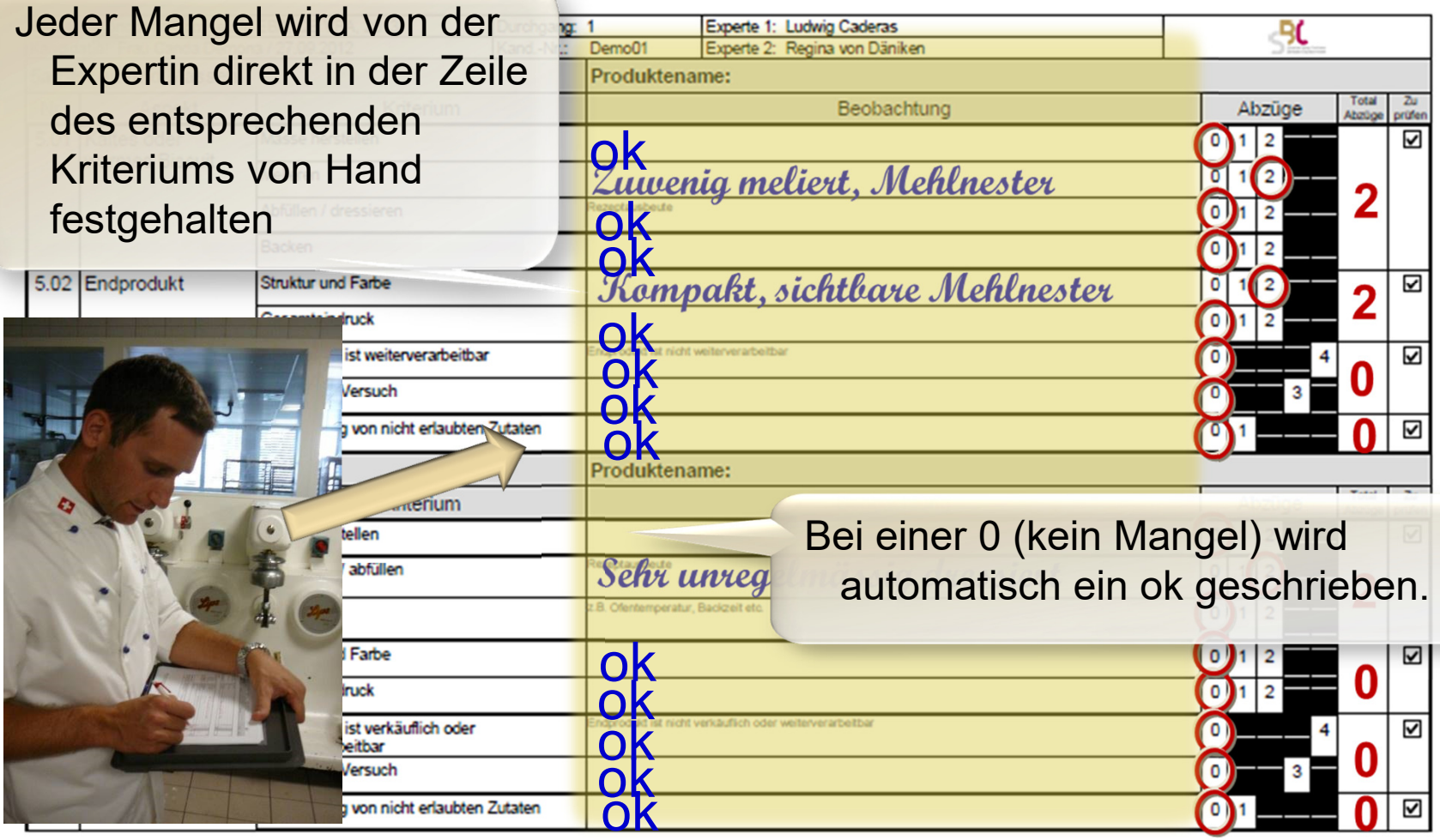
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn) — **Produktename:**

Indikatoren und Zusatzhinweise zur Bewertung eines Kriteriums sind in den Protokollen integriert worden

Nr.	Anzahl	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	[illegible]	[illegible]		0	1	2		☑
				0	1	2		
1.15	[illegible]	[illegible]		0	1	2		☑
		Stückgare		0	1	2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		☑
		Stückgare		0	1	2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0	1	2		☑
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		☑
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Kruste / Farbe		0	1	2		
		Krumenstruktur		0	1	2		
		Geruch und Geschmack		0	2	4		
1.19	Endgewicht	Übereinstimmung mit Rezeptangaben	bis 5% = 0 über 5% = 1 Punkt Abzug	0	1			☑
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mind. 10 Stück à mind. 300g Ausbackgewicht	Mindestangabe nicht erreicht	0		4		
		Benötigt 2. Versuch		0	2			
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Aufbau Protokoll

Jeder Mangel wird von der Expertin direkt in der Zeile des entsprechenden Kriteriums von Hand festgehalten



Bei einer 0 (kein Mangel) wird automatisch ein ok geschrieben.

Protokollführung Online

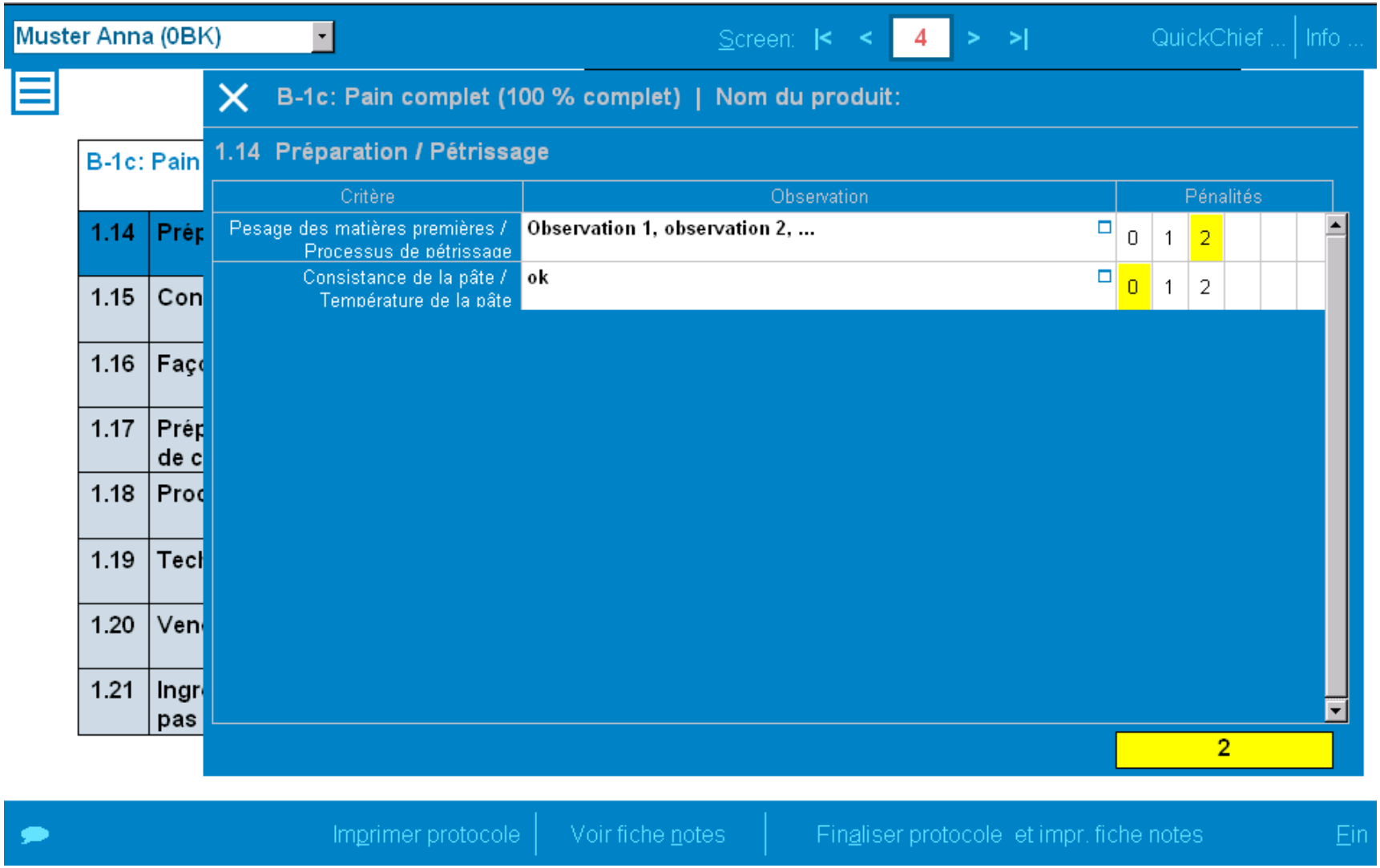
Muster Anna (0BK) | Screen: |< < 4 > >| | QuickChief ... | Info ...

Nom du produit: Potzpfünder

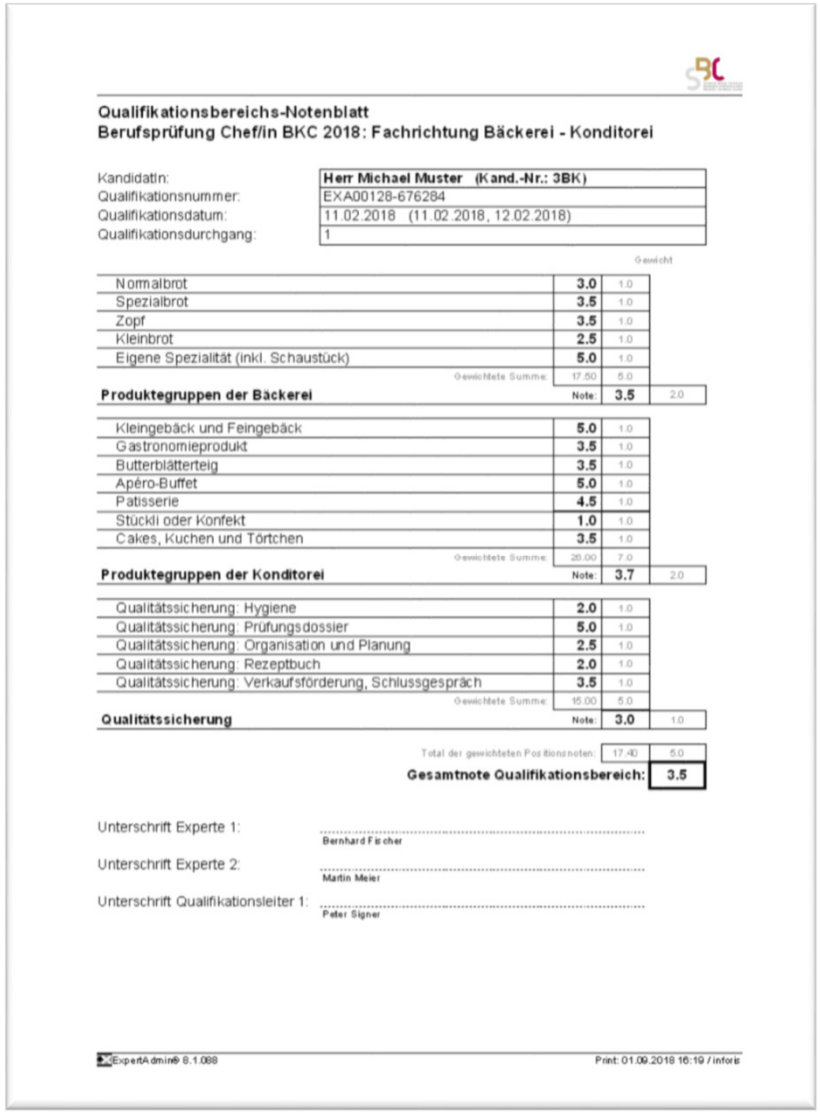
B-1c: Pain complet (100 % complet)			Total pén.
1.14	Préparation / Pétrissage		2
1.15	Conduite de la pâte		|
1.16	Façonnage		
1.17	Préparation à la cuisson / Processus de cuisson / Défournement		
1.18	Produit fini		
1.19	Technique de travail		
1.20	Vendable / Quantités minimales		
1.21	Ingrédients non autorisés / Produit pas réalisé		

Imprimer protocole | Voir fiche notes | Finaliser protocole et impr. fiche notes | Fin

Protokollführung Online



Notenberechnung



Qualifikationsbereichs-Notenblatt
Berufsprüfung Chef/in BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Konditorei

Kandidatin:	**Herr Michael Muster (Kand.-Nr.: 3BK)**
Qualifikationsnummer:	EXA00128-676284
Qualifikationsdatum:	11.02.2018 (11.02.2018, 12.02.2018)
Qualifikationsdurchgang:	1

		Gewicht	
Normalbrot	3.0	1.0	
Spezialbrot	3.5	1.0	
Zopf	3.5	1.0	
Kleinbrot	2.5	1.0	
Eigene Spezialität (inkl. Schaustück)	5.0	1.0	
Gewichtete Summe:	17.50	5.0	
Produktegruppen der Bäckerei	Note: 3.5		2.0
Kleingebäck und Feingebäck	5.0	1.0	
Gastronomieprodukt	3.5	1.0	
Butterblätterteig	3.5	1.0	
Apéro-Buffet	5.0	1.0	
Patisserie	4.5	1.0	
Stückli oder Konfekt	1.0	1.0	
Cakes, Kuchen und Törtchen	3.5	1.0	
Gewichtete Summe:	26.00	7.0	
Produktegruppen der Konditorei	Note: 3.7		2.0
Qualitätssicherung: Hygiene	2.0	1.0	
Qualitätssicherung: Prüfungsdossier	5.0	1.0	
Qualitätssicherung: Organisation und Planung	2.5	1.0	
Qualitätssicherung: Rezeptbuch	2.0	1.0	
Qualitätssicherung: Verkaufsförderung, Schlussgespräch	3.5	1.0	
Gewichtete Summe:	15.00	5.0	
Qualitätssicherung	Note: 3.0		1.0
Total der gewichteten Positionsnoten:	17.40	5.0	
Gesamtnote Qualifikationsbereich:	**3.5**		

Unterschrift Experte 1: ..... Bernhard Fischer

Unterschrift Experte 2: ..... Martin Meier

Unterschrift Qualifikationsleiter 1: ..... Peter Signer

ExpertAdmin® 8.1.088 Print: 01.09.2018 16:19 / inforis

Einheitliche Notenberechnung anhand Vorgaben vom Berufsverband

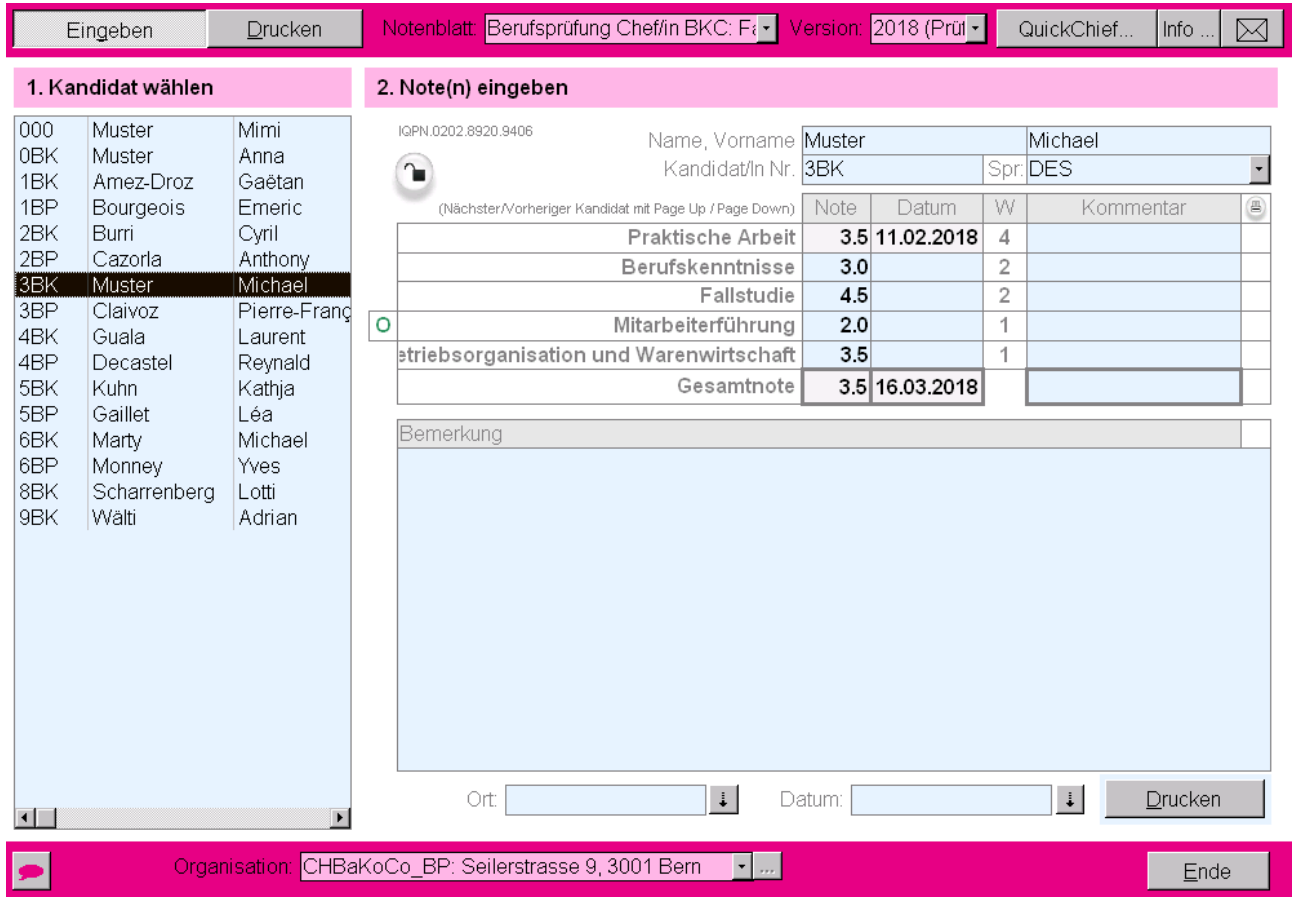
Druckfertiges Notenblatt bereit zur Unterschrift

Noten bleiben zentral und digital gespeichert

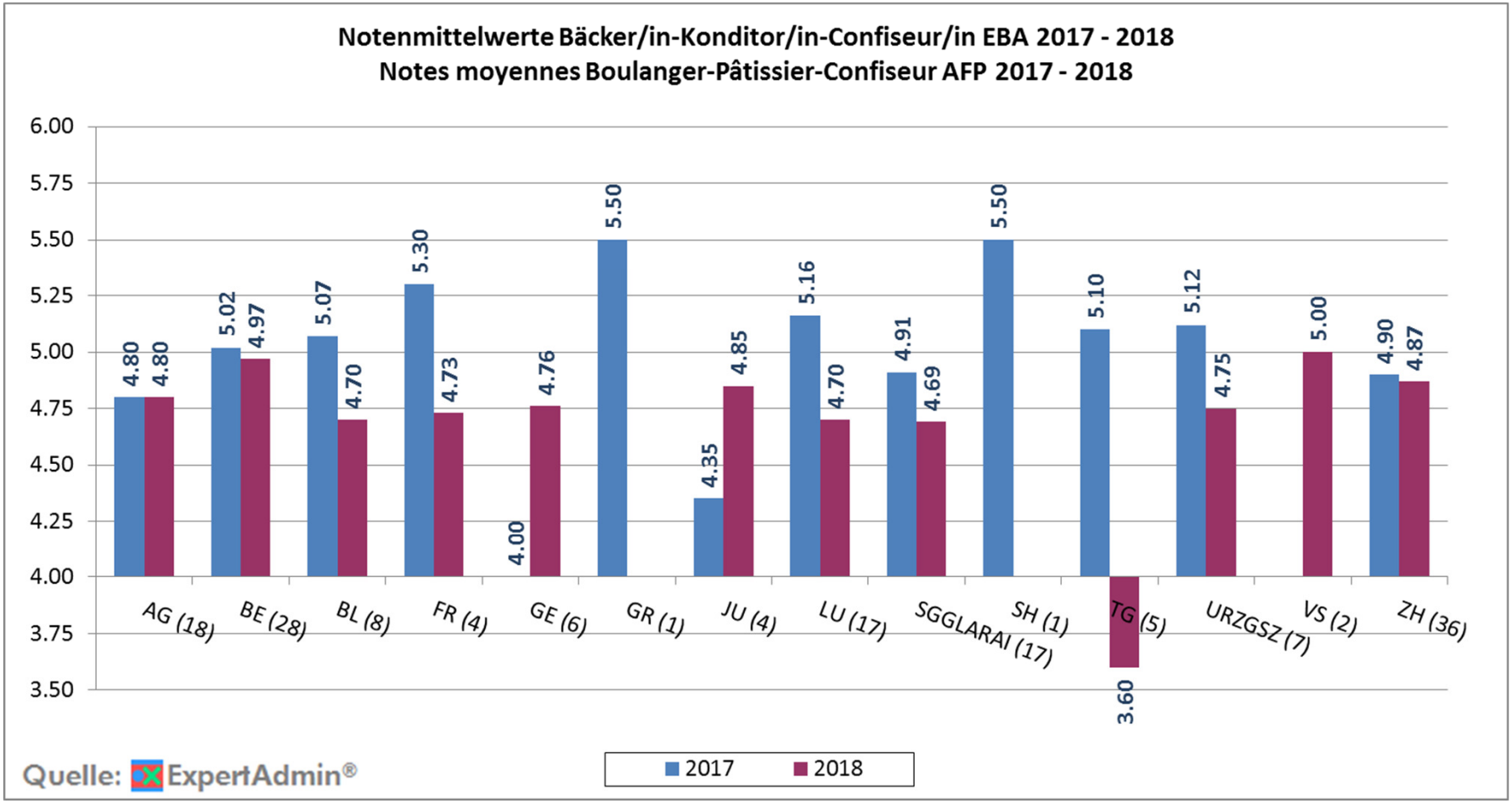
Noten können exportiert werden gemäss Datenaustauschrichtlinien in der beruflichen Grundbildung

Zusatznutzen

«One Stop Shop»:
Verrechnung der praktischen Prüfung mit den Noten aus den anderen Qualifikationsbereichen zur Gesamtnote



Statistiken



Lieferant

INFORIS

IT Firma aus Zürich, Gründung 1998

Inhabergeführte Aktiengesellschaft

Software Entwicklungsprojekte in diversen Branchen

«ExpertAdmin» seit 2008:
- Entwicklung aus Eigenmitteln in enger Zusammenarbeit mit kantonalen Prüfungskommissionen
- 10 Berufsfelder, 39 Berufe, drei Landessprachen

Anwendung

Software as a Service:

Entwicklung und Konfiguration der Protokolle und des Systems in enger Zusammenarbeit mit dem Lieferanten

Testprüfungen

Unterstützung durch Verband und Lieferant während den Prüfungen

Standardauswertungen, Spezialauswertungen auf Anfrage

Kostenpauschale pro Prüfung

Beurteilung

++ Schweizweit standardisierte Prüfung
++ Fairer, objektiver und effizienter als zuvor
++ Hohe Transparenz und Rekurssicherheit
++ Schnelles und einheitliches Freischalten von Anpassungen / Korrekturen
+ Keine Fehler in der Notenberechnung
+ Direkter Einblick in die Protokollführung durch den Prüfungsleiter
(Sofortige Rückmeldung an Experten ist möglich)
+ System ist hochgradig konfigurierbar und adaptiv für besondere Bedürfnisse
+ Simpel und einfach in der Bedienung,
+ Immer und überall verfügbar (private cloud)
+ Hoher Detaillierungsgrad
+ Schneller Zugriff auf Prüfungen der Vorjahre (Archiv)
+ Noten sind nach dem Standard der Datenaustauschrichtlinien exportierbar

- Abhängigkeit von einem Internetzugang am Prüfungsort
(ausser bei Protokollführung auf Papier)
- Akzeptanz an der Basis nicht auf Anhieb, besonders bei erfahrenen Experten
- Leichte Verminderung des Fokus auf dem Kandidaten
- Dauer der Notenberechnung zu Spitzenzeiten (bis 30 Sekunden)

Vielen Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit