



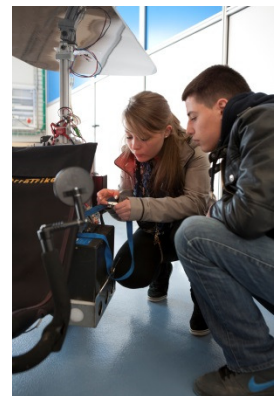
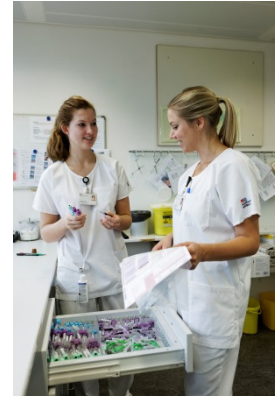
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
**Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI**

Journée d'échanges EP / EPS 2018

Echange d'expériences sur les examens fédéraux

Berne, 20 Septembre 2018





Programme du matin

N°	Quoi		Qui
1	Nouvelles du SEFRI	10.00 - 10.15	R. Nobs
2	Présentation des nouveaux moyens auxiliaires	10.15 - 11.00	H. Schrieverhoff / A. Barth
3	Ateliers de travail	11.00 - 12.00	Tous
4	Repas de midi	12.00 - 13.15	Tous



Programme de l'après-midi

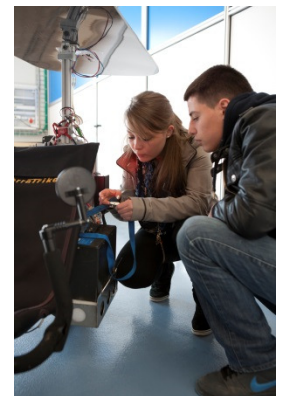
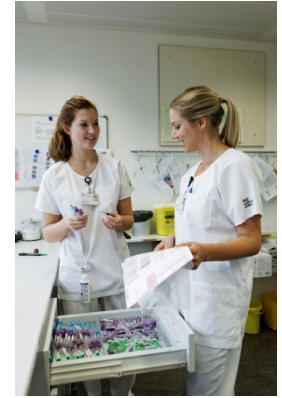
N°	Quoi		Qui
5	Numérisation - présentation	13.15 - 13.45	S. Ryan
6	Moyens auxiliaires digitaux	13.45 - 14.15	P. Signer
7	World-Café	14.15 - 15.30	Tous
8	Fin de la journée et ERFA 2019	15.30 - 15.45	P. Bernasconi



Nouvelles du SEFRI

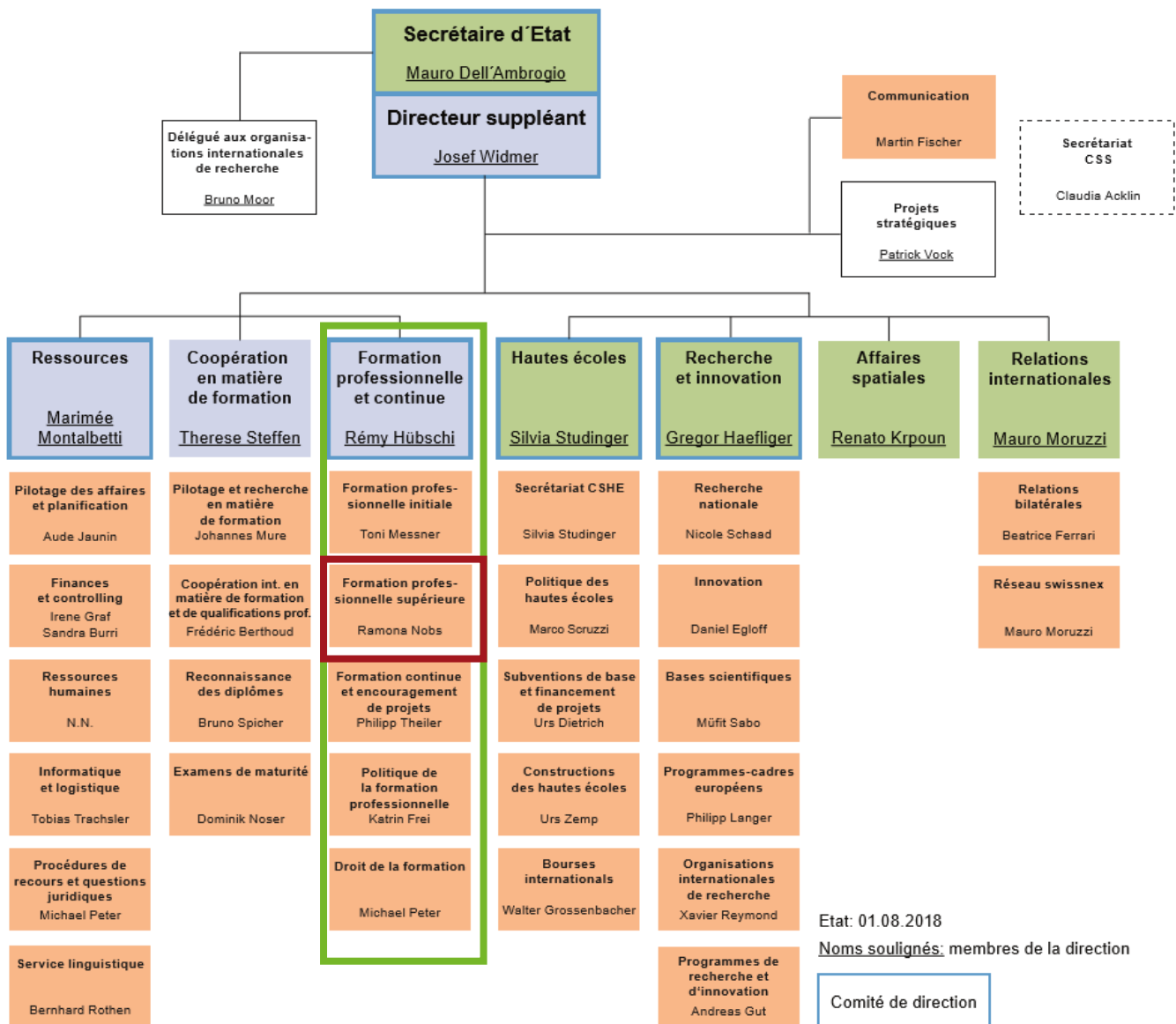
Ramona Nobs

Suppléante du chef de la division
Formation professionnelle et continue
Cheffe de l'Unité Formation professionnelle
supérieure HBB





Organigramme SEFRI



Formation professionnelle 2030

2030



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
**Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI**

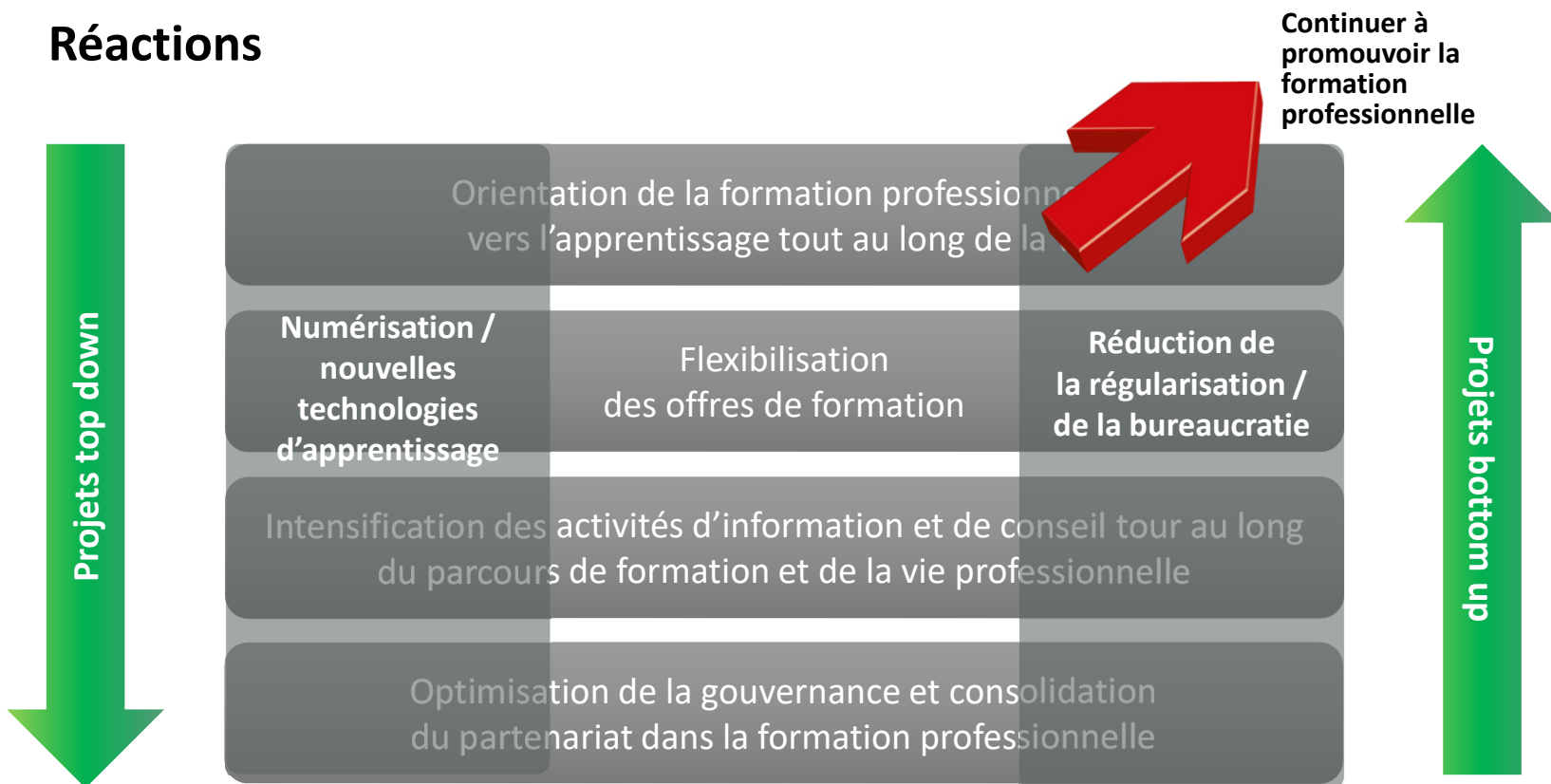


Piliers de la formation professionnelle suisse



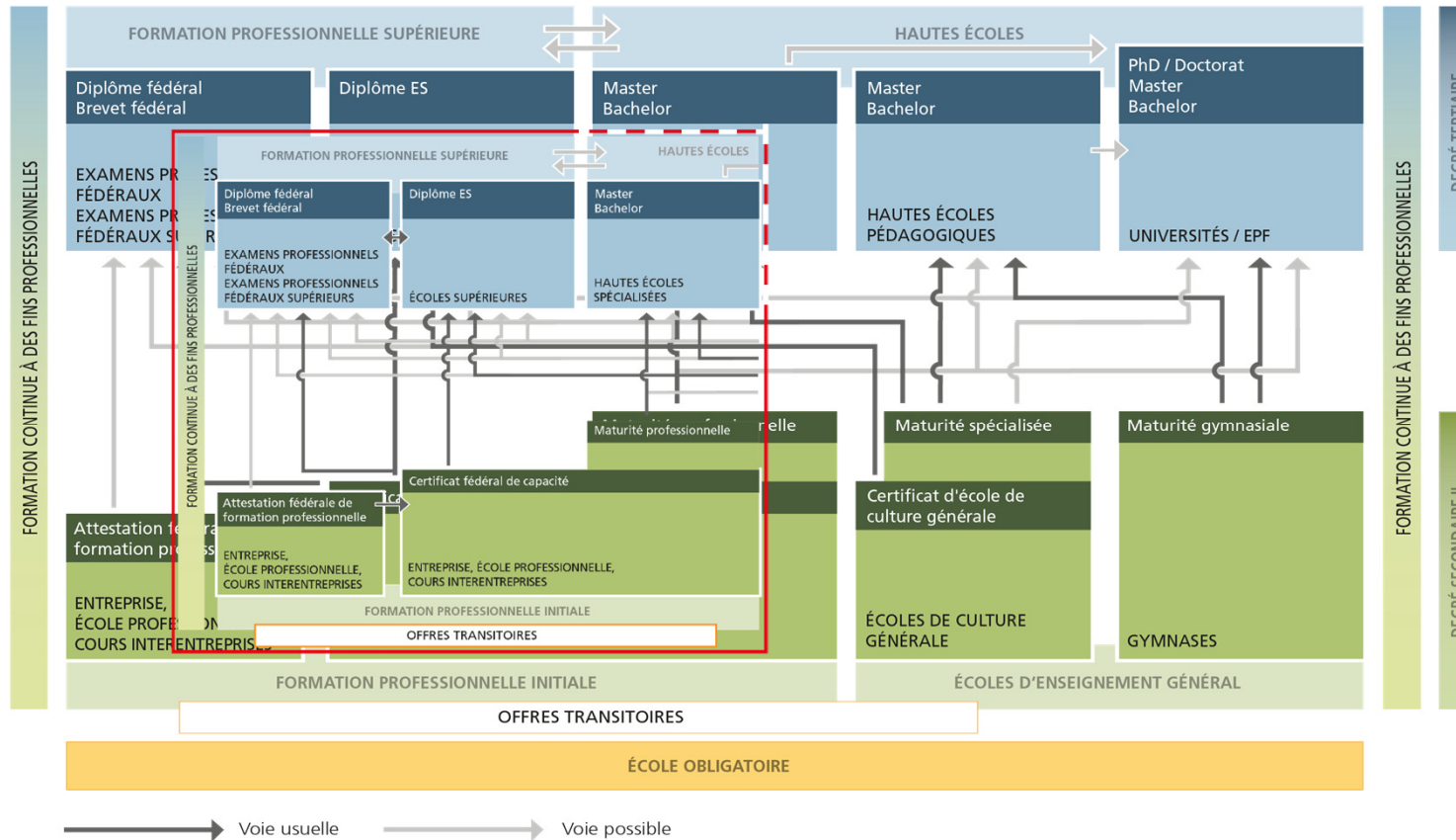


Réactions



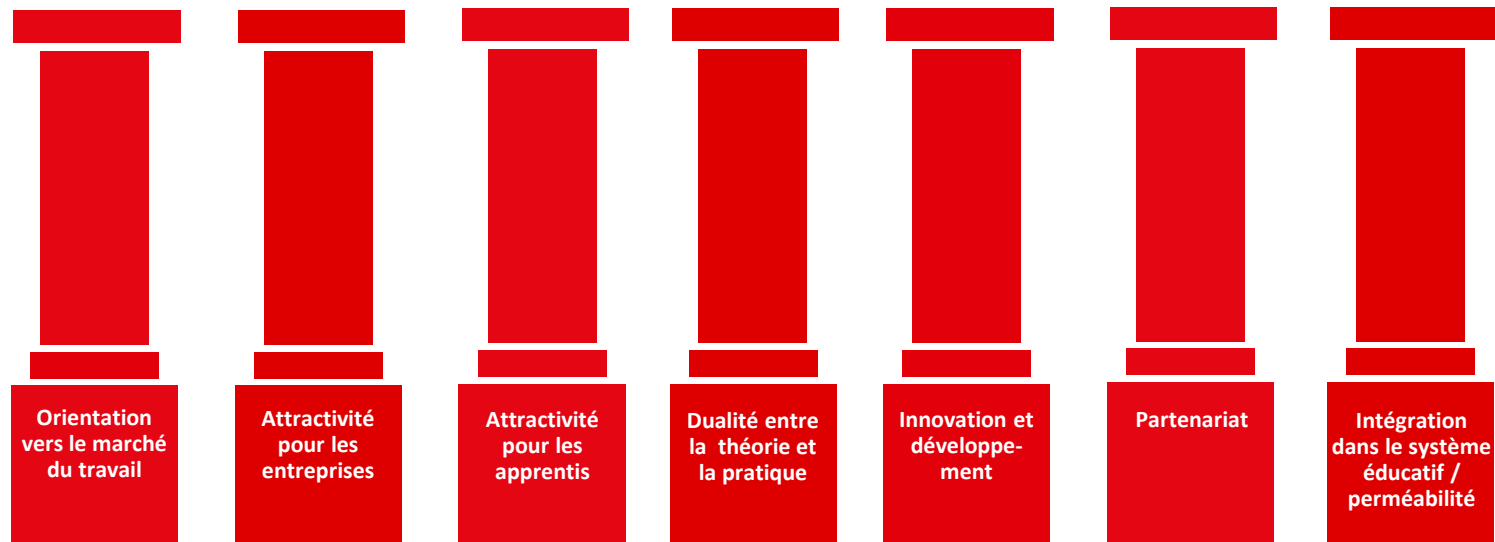


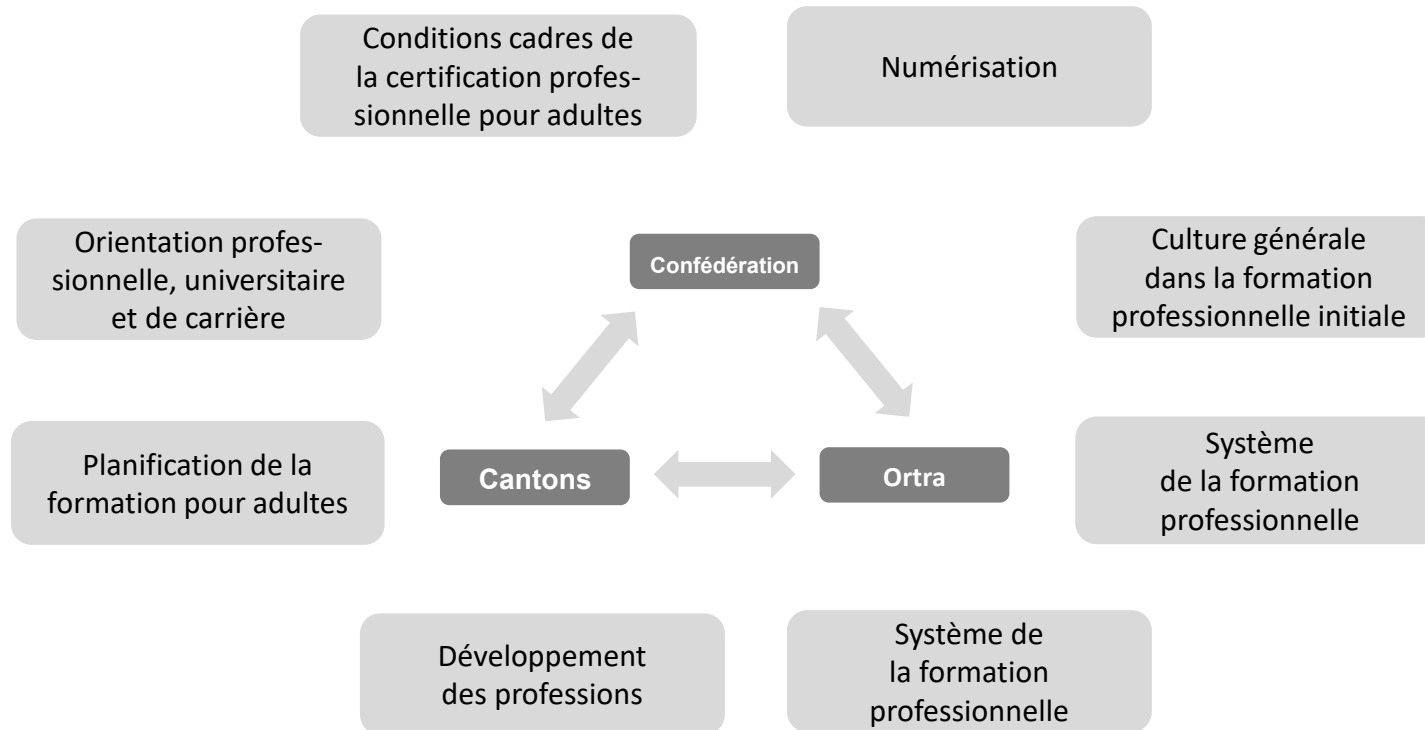
Système de formation professionnelle en Suisse





Piliers de la formation professionnelle suisse







Numérisation

digitalinform.swiss

Optimisation des flux de données
«optima»

Numérisation de la
collaboration entre les
partenaires de la formation
professionnelle

Formation Professionnelle 2030



2030



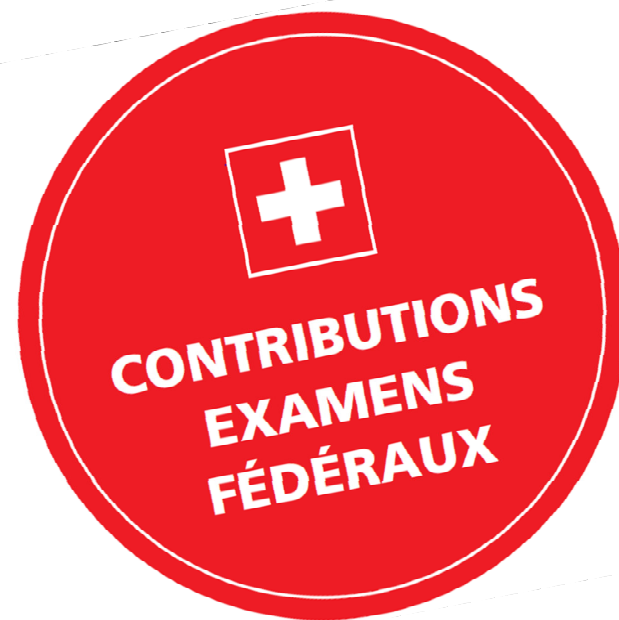
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
**Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI**

www.sbfi.admin.ch/bb2030



Contributions pour cours préparatoires aux examens fédéraux





État de la situation

- Depuis janvier 2018, les personnes ayant suivi des cours préparatoires aux examens fédéraux peuvent bénéficier d'un soutien financier
- Mise en œuvre par le biais d'un portail en ligne, géré par le CSFO (organe de coordination)
- 1778 demandes de subvention & 89 demandes de subventions partielles
- env. 650 prestataires de cours & 2500 différentes offres de cours



Rôle des organes responsables des examens (I)

- Établir la décision d'examen conformément au modèle du SEFRI
 - ⇒ La décision d'examen renseigne les personnes sur la réussite ou l'échec de l'examen fédéral
 - ⇒ La décision d'échec à l'examen fédéral est délivrée aux personnes qui n'ont pas passé l'examen dans sa totalité



Rôle des organes responsables des examens (II)

- **Informer** les candidates et les candidats sur les subventions fédérales

⇒ Le kit promotionnel inclut:

Un flyer d'information (gratuit)

Une vidéo explicative

Un bouton de renvoi (bannière web)

Des blocs de texte

→ <https://www.sbf.admin.ch/sbf/fr/home/bildung/la-formation-professionnelle-superieure/financement.html>



Cadre national des certifications (CNC) formation professionnelle





Titres classifiés (juillet 2018)

Niveau	AFP	CFC	EP	ES	EPS	Niveau
8					1	8
7					15	7
6			7	24	46	6
5		3	103			5
4		98				4
3	37					3
2						2
1						1

	Total	Classifiés	Reste	
AFP/CFC	237	205	32	Spécialisation comptées séparément
FPS	490	255	235	
Total	727	460	267	



CNC: Classification simplifiée

Le SEFRI propose un niveau standardisé pour chaque type de diplôme. L'organe responsable dépose auprès du SEFRI une demande simplifiée de classification.

Niveaux standardisés selon le type de diplôme:

Attestation fédérale de formation prof. (AFP): 3

Certificat fédéral de capacité (CFC): 4

Brevet fédéral (EP): 5

Diplôme d'école supérieure (DES): 6

Diplôme fédéral (EPS): 6



Merci de votre attention !

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DFER
Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFR



**APPRENDS ARBORICULTEUR,
DEVIENS TECHNOLOGUE EN
DENRÉES ALIMENTAIRES.**

LES PROS VONT DE L'AVANT.

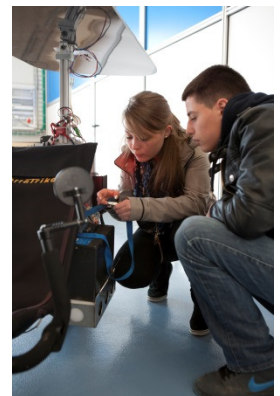
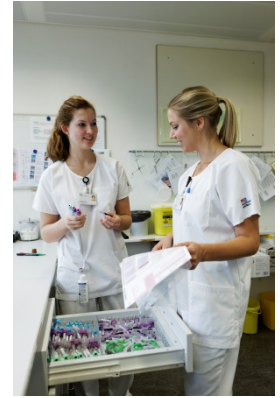
 **FORMATIONPROFESSIONNELLEPLUS.CH**
Une initiative conjointe de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail.



Présentation de nouveaux moyens auxiliaires:

- Admission des diplômés étrangers
- Profil de qualification

Hannah Schrieverhoff / Andrea Ernst





Notice: admission des diplômes étrangers



Contexte:

- La compétence relève de la **commission d'examen ou de la commission d'assurance de la qualité (CE / CAQ)**

Texte de référence des règlements d'examen:

2.21 La commission d'examen / La commission AQ:

...

g) décide de l'admission à l'examen ainsi que d'une éventuelle exclusion de l'examen;

...

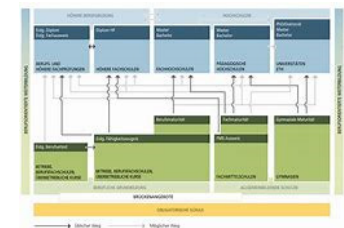
k) / l) décide de la reconnaissance ou de la prise en compte d'autres diplômes et d'autres prestations;

...



Évaluation de l'équivalence: critères

- Le diplôme étranger repose sur des **dispositions de droit public ou des dispositions administratives** et a été délivré par l'autorité ou l'institution compétente de l'État d'origine;
- le **niveau de formation** est identique;
- la **durée de la formation** est la même.





Résumé

Les diplômes étrangers peuvent être admis aux examens fédéraux si:

- la formation professionnelle initiale a été terminée avec succès après la scolarité obligatoire;
- une durée de formation d'au moins trois ans est attestée;

Et en particulier si la personne titulaire du diplôme peut justifier de plusieurs années de pratique professionnelle – peut-être même en Suisse.



Doute/incertitude: que faire?

Demander une attestation de niveau:

- La personne concernée dépose une demande d'attestation de niveau auprès du SEFRI.
- Le SEFRI examine et apprécie la demande au cas par cas.
- Grâce à l'attestation de niveau, le diplôme étranger est classé dans le système suisse de formation.
- La procédure est soumise à émoluments.



Notice relative au profil de qualification





Le profil de qualification

Le profil de qualification est un **instrument central** pour les examens fédéraux.

Il est constitué de trois éléments:

- **Vue d'ensemble des compétences opérationnelles**
- **Niveau d'exigences (critères de performance)**
- **Profil de la profession**

Pour l'élaboration du profil de qualification, le SEFRI recommande de faire appel à un **accompagnement pédagogique**.



Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

↓ Domaines de compétences opérationnelles		→ Compétences opérationnelles →					
A	Domaine de compétences opérationnelles	Compétence opérationnelle A1	Compétence opérationnelle A2	Compétence opérationnelle A3	Compétence opérationnelle A4	Compétence opérationnelle A5	
B	Domaine de compétences opérationnelles	Compétence opérationnelle B1	Compétence opérationnelle B2	Compétence opérationnelle B3	Compétence opérationnelle B4	Compétence opérationnelle B5	Compétence opérationnelle B6
C	Domaine de compétences opérationnelles	Compétence opérationnelle C1	Compétence opérationnelle C2	Compétence opérationnelle C3	Compétence opérationnelle C4		
D	Domaine de compétences opérationnelles	Compétence opérationnelle D1	Compétence opérationnelle D2	Compétence opérationnelle D3	Compétence opérationnelle D4	Compétence opérationnelle D5	
E					

→ Base pour le niveau d'exigences et le profil de la profession.
Fait partie des directives.



Niveau d'exigences (critères de performance)

Domaine de compétences opérationnelles		
Description du domaine de compétences opérationnelles	Décrit la manière dont le domaine de compétences s'inscrit dans l'exercice de la profession (1 ^{er} à 3 ^{es} paragraphes). Cette description contribue à mettre en évidence l'importance du domaine de compétences opérationnelles concerné. Pour clarifier le propos, il est également possible de mentionner une ou plusieurs situations de travail types.	
Contexte	Décrit les principaux aspects dépendant du contexte et influant sur le domaine de compétences opérationnelles.	
Compétences opérationnelles	Compléments aux compétences opérationnelles (facultatif)	Critères de performance
Compétence opérationnelle 1	Notamment les thèmes, contenus, normes et moyens auxiliaires essentiels pour les compétences opérationnelles.	Énumération de l'ensemble des critères de performance nécessaires à la vérification des compétences opérationnelles. Pour déterminer les critères de performance, on peut notamment compléter la phrase de la manière suivante : « Les compétences professionnelles faisant partie de ce domaine d'activité sont maîtrisées lorsque la personne [...] ».
Compétence opérationnelle 2
...
Compétences personnelles et sociales / Attitudes (facultatif)		
Au besoin, on peut énumérer ici les principales compétences personnelles et sociales requises pour la mise en œuvre des compétences opérationnelles du domaine de compétences opérationnelles en question.		

→ Permet de vérifier les compétences opérationnelles.
Fait partie des directives.



Profil de la profession

Décrit la profession sous une forme compacte et compréhensible pour les non-spécialistes:

- **Champ professionnel:** dans quel domaine les personnes qualifiées travaillent-elles? Qui sont les groupes cibles, les partenaires et les clients?
- **Principales compétences opérationnelles:** conformément à la vue d'ensemble, év. précisions sur les orientations
- **Exercice de la profession:** environnement et conditions de travail, degré d'autonomie, créativité/innovation
- **Apport de la profession à la société, l'économie, la nature et la culture**

→ Fait partie du règlement d'examen



But de la notice

- **Moyen auxiliaire** pour l'élaboration du profil de qualification
 - Fixe les **exigences** posées au profil de qualification, notamment
 - Profil de qualification dans son ensemble
 - Différents éléments du profil
 - Formulation des compétences opérationnelles
- **Gain de transparence et de qualité**
- ✓ *Le groupe professionnel peut s'identifier avec le profil.*
- Le profil de qualification est aussi compréhensible pour les personnes externes à la profession.*



Questions et discussion





**Merci pour votre
attention!**

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFR



**APPRENDS ARBORICULTEUR,
DEVIENS TECHNOLOGUE EN
DENRÉES ALIMENTAIRES.**

LES PROS VONT DE L'AVANT.

 **FORMATIONPROFESSIONNELLEPLUS.CH**
Une initiative conjointe de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
**Secrétariat d'Etat à la formation,
à la recherche et à l'innovation SEFRI**

La formation professionnelle supérieure à l'ère de la numérisation

20.09.2018

Scott Ryan, Unité formation professionnelle supérieure



La numérisation

- Intégration globale des technologies de l'information et de la communication (TIC)
- Impact structurel de la numérisation sur l'économie et le marché du travail:
 - Nouveaux produits
 - Nouveaux canaux de distribution
 - Nouveaux processus de production



La numérisation

- Le processus de changements n'est pas nouveau, mais sa cadence est toujours plus rapide
- Impact important sur la formation professionnelle supérieure, vu son lien étroit avec le marché du travail

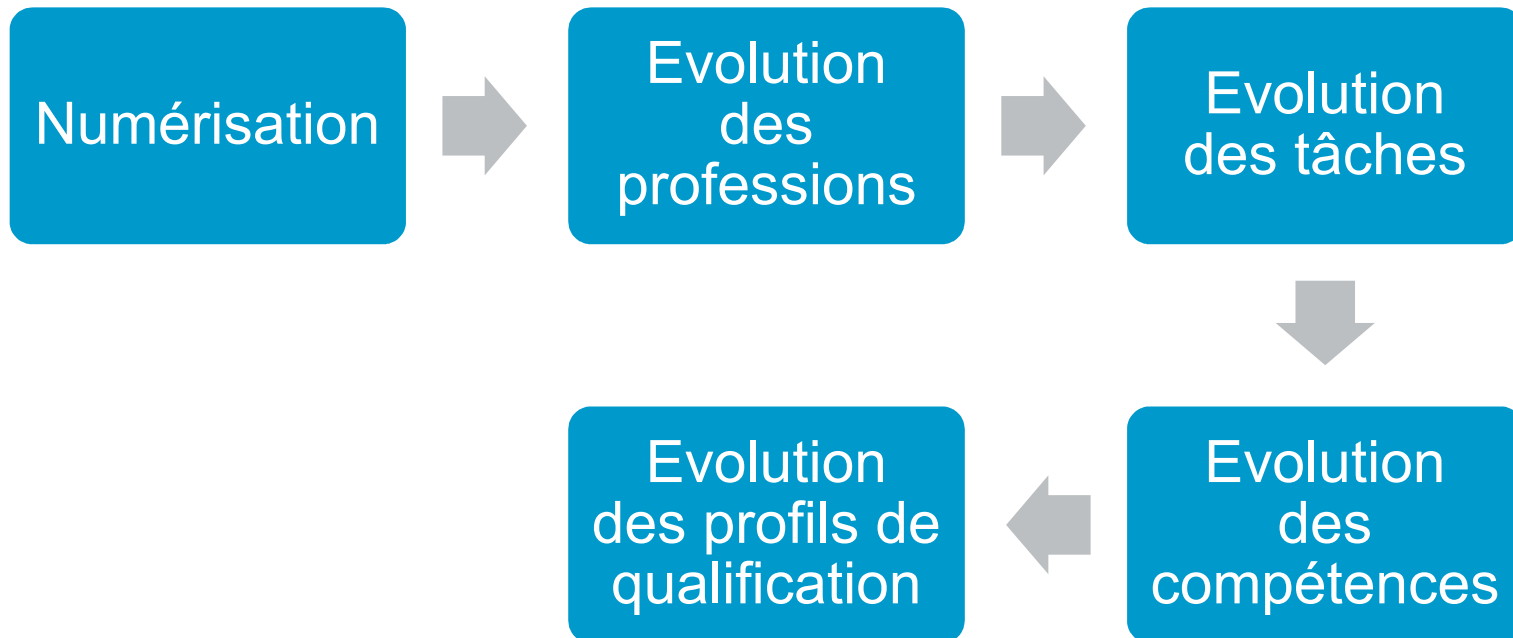


Impact sur la formation professionnelle supérieure

- Evolution des professions
- Evolution des tâches à accomplir
- Evolution des compétences nécessaires
 - Importance accrue des compétences transversales:
 - Compétences TIC (Digital Literacy)
 - Compétences sociales (communication, flexibilité)
 - Compétences fondamentales (maths, langues)



Impact sur la formation professionnelle supérieure



- La formation professionnelle supérieure doit donc s'adapter à l'évolution des compétences demandées par le marché du travail.



Impact sur la formation professionnelle supérieure

- Impact sur l'enseignement (E-learning, Blended Learning)
- Impact sur le déroulement des examens professionnels fédéraux (BYOD)





Rôle du SEFRI

- La numérisation est la mégatendance la plus importante dans le cadre de la stratégie «Formation professionnelle 2030»
- Rapport «Défis de la numérisation pour la formation et la recherche en Suisse» (juillet 2017)
- Plan d'action «Numérisation pour le domaine FRI durant les années 2019 et 2020»
 - Les filières de formation professionnelle supérieure et les contenus des formations s'adaptent rapidement aux exigences du marché
 - Développement d'une formation dans le domaine de la cyberdéfense



Développement et adaptation de nouvelles professions

- Encouragement plus **flexible** de nouveaux profils de professions
 - Mise en œuvre d'une procédure de développement de profession plus flexible: *Fast Track*
- Création de l'examen professionnel fédéral supérieur d'ICT Security Expert



Formation dans le domaine de la cyberdéfense

- Développement d'un brevet fédéral de Cyber Security Specialist
- Formation militaire et civile





Pour conclure

- Adaptation en continu de la formation professionnelle supérieure
- Nombreuses possibilités offertes par la numérisation au niveau des examens fédéraux

**Association suisse des patrons
boulangers-confiseurs**

BCS

Peter Signer

Responsable formation BCS

Déroulement

- Qui je suis et ce que je fais
- Présentation de la branche BCS et examens fédéraux
- Défis généraux de la branche BCS à l'heure de la numérisation
- Présentation de l'outil d'examen

www.baeckerei-signer.ch



Association



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



EP 2016 - 2018



Outils utilisés



Solution informatique



Praktisch prüfen mit System

Outil spécialisé dans l'appréciation d'activités **pratiques**

Appréciation **pendant** l'exercice de la profession

Appréciation des experts **uniforme** et dirigée

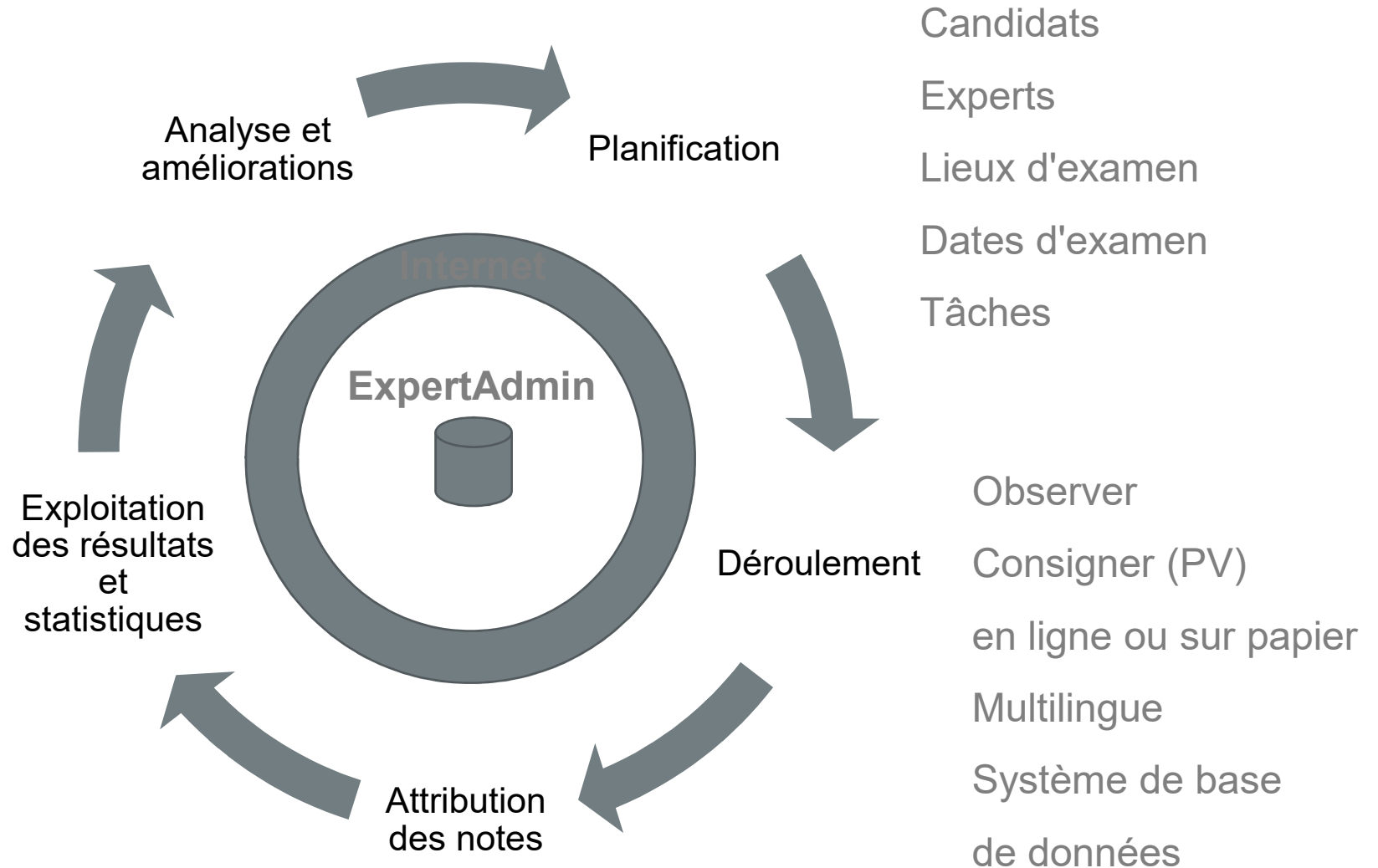
Module en ligne (internet) ou sur papier

Outil multilingue (D/F/I)

Outil utilisé depuis plus de 10 ans et sans cesse développé

Près de 40 000 examens réalisés, environ 4 millions de notes détaillées

Solution informatique



Planification de l'examen

ExpertAdmin® 8.1.088 - [QuickChief]

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

Qualifikationsplanung

Durchgang: Alle Durchgänge | Gehe zu KandidatIn:


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

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

Procès-verbal des examens fédéraux

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	À 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, soupival, 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				

Structure du procès-verbal

Berufsprüfung Chef/In BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito		Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren				
KandidatIn: Frau ^{MA} Anna ^{MA} Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: **08K	Experte 2:				
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkom)			Produktname:				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen	
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0 1 2			
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Stockgare		0 1 2			
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Stückgare		0 1 2			
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Enschuessen		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Backprozess	Temperatur, Damp...	0 1 2			
		Sorgfältigkeit	Temperatur, Damp...	0 1 2			
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		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	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick		0	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
		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	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0 1			
		Produkt nicht hergestellt		0 1			

Chaque feuille est préimprimée et contient:

- informations concernant le/la candidat/e
- Nom des experts
- Informations concernant l'examen
- Informations concernant la tâche


Structure du procès-verbal

Berufsprüfung ChefIn BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito		Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren	BC				
KandidatIn: Frau SM Anna SM Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: **DBK	Experte 2:					
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkom)			Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur	0	1	2			
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Stockgare	0	1	2			
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Stückgare	0	1	2			
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Backprozess	0	1	2			
1.18	Endprodukt	Form, Größe, Volumen	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		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	—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden		0	1	3	<input checked="" type="checkbox"/>
		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	1	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Benötigt 2. Versuch			0	2		
1.21	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten	0	1	—	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten	0	1				
		Produkt nicht hergestellt	0	1				

Chaque tâche comprend plusieurs aspects, dont il faut tenir compte dans l'appréciation.

Chaque feuille du procès-verbal est donc structurée en fonction de ces aspects.

Structure du procès-verbal

Berufsprüfung ChefIn BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito			Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren				
KandidatIn: Frau [™] Anna [™] Muster / 01.01.2018			Kand.-Nr.: **DBK	Experte 2:				
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn)			Produktenamen:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stockgare		0	1	2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Enschliessen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur, Dampfungang mit Endprodukt	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale	Form, Oberfläch, Risse	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			<input checked="" type="checkbox"/>
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1* Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		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			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Pour chaque aspect, des critères contraignants garantissent la comparabilité.

Structure du procès-verbal


Berufsprüfung ChefIn BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito		Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren	9C		
KandidatIn: Frau SM Anna SM Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2:			
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn)			Produktenamen:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
1.14	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0 1 2		
1.15	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Stockgare		0 1 2		
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0 1 2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Enschleusen		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0 1 2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0 1 2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Risse	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	—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.20	Verkäufliche Mindestanforderungen			0	—	<input checked="" type="checkbox"/>
				0 1		
				0		
1.21	Unerkennbare Zutaten nicht			0	—	<input checked="" type="checkbox"/>
				0 1		
				0 1		

Seules les lacunes sont **consignées** dans le procès-verbal.

Motif:

- L'expert a nettement moins à écrire.
- Les notes qu'il prend sont plus précises.
- L'appréciation est plus simple et plus claire.

Structure du procès-verbal

Berufsprüfung ChefIn BKC 2018: Fachrichtung Bäckerei - Kondito		Durchgang: 1	Experte 1: Esther Wehren					
KandidatIn: Frau SM Anna SM Muster / 01.01.2018		Kand.-Nr.: **0BK	Experte 2:					
B-1c: Weizenvollkornbrot (100 % Vollkorn)			Produktenamen:					
Nr.	Bewertung	Kriterien	Bearbeitung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
1.14				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.15				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.16	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2		
1.17	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess		0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
1.18	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale	Form, Oberfläch., 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		—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.20	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	Es darf maximal 1 Produkt unverkäuflich Kriterium in Abzug gebracht werden	0		3	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		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		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Les indicateurs et remarques supplémentaires concernant l'appréciation d'un critère sont intégrés dans le PV.

Structure du procès-verbal

Toutes les lacunes sont consignées à la main par l'expert dans le champ correspondant.

Durchführung: 1		Experte 1: Ludwig Caderas		Logo	
Land: Demo01		Experte 2: Regina von Däniken			
Produktenamen:					
Beobachtung		Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
		0	1	2	
		0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
	<i>Zu wenig meliert, Mehlnester</i>	0	1	2	
		0	1	2	2
		0	1	2	
		0	1	2	2
5.02	Endprodukt	0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
	Struktur und Farbe	0	1	2	
	<i>Kompakt, sichtbare Mehlnester</i>	0	1	2	2
	Gesamtindruck	0	1	2	
	ist weiterverarbeitbar	0	1	2	4
	Versuch	0	1	2	0
	g von nicht erlaubten Zutaten	0	1	2	3
		0	1	2	0
	Produktenamen:				
	temperatur				
	stellen				
	abfüllen				
	Farbe				
	druck	0	1	2	0
	ist verkäuflich oder weiterverarbeitbar	0	1	2	4
	Versuch	0	1	2	0
	g von nicht erlaubten Zutaten	0	1	2	0



OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

Dans le cas d'un 0 (pas de problème), un «OK» apparaît automatiquement.









Tenue du procès-verbal en ligne

Muster Anna (0BK)

Screen: < < 4 > >|

QuickChief ... | Info ...



		Nom du produit:	Total pén.
		Potzpfünder	
B-1c: Pain complet (100 % complet)			
1.14	Préparation / Pétrissage 		2
1.15	Conduite de la pâte 		1
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

Ein

Tenue du procès-verbal en ligne

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

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


1.14 Préparation / Pétrissage

Critère	Observation	Pénalités					
1.14 Prép Pesage des matières premières / Processus de pétrissage	Observation 1, observation 2, ...	<input type="checkbox"/>	0	1	2		
1.15 Con Consistance de la pâte / Température de la pâte	ok	<input type="checkbox"/>	0	1	2		
1.16 Faç							
1.17 Prép de c							
1.18 Proc							
1.19 Tech							
1.20 Ven							
1.21 Ingr pas							

2

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

Calcul des notes



Qualifikationsbereichs-Notenblatt
Berufsprüfung Cheff/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
<small>Gewichtete Summe:</small>		17.50
Produktgruppen 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-Buffer	5.0	1.0
Pâtisserie	4.5	1.0
Stückli oder Konfekt	1.0	1.0
Cakes, Kuchen und Törtchen	3.5	1.0
<small>Gewichtete Summe:</small>		20.00
Produktgruppen 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
<small>Gewichtete Summe:</small>		15.00
Qualitätssicherung		Note: 3.0 1.0
<small>Total der gewichteten Pos-Binnnoten:</small>		17.40
Gesamtnote Qualifikationsbereich:		3.5

Unterschrift Experte 1:
 Bernhard Fischer

Unterschrift Experte 2:
 Martin Meier

Unterschrift Qualifikationsleiter 1:
 Peter Signer

ExpeRA dmin® 8.1.088 Print: 01.09.2018 16:10 / info

Calcul des notes uniforme sur la base des directives de l'association professionnelle

Feuille de notes préimprimée prête à signer

Les notes sont centralisées et sauvegardées numériquement

Les notes peuvent être exportées conformément aux directives pour l'échange informatisé de données dans la formation professionnelle initiale

Atouts supplémentaires

«One Stop Shop»:

Calcul de la note de l'examen pratique avec les notes des autres domaines de qualification pour déterminer la note globale

Eingeben Drucken Notenblatt: **Berufsprüfung Chef/in BKC: Fi** Version: **2018 (Prüf** QuickChief... Info ...

1. Kandidat wählen

000	Muster	Mimi
0BK	Muster	Anna
1BK	Amez-Droz	Gaëtan
1BP	Bourgeois	Emeric
2BK	Burri	Cyril
2BP	Cazorla	Anthony
3BK	Muster	Michael
3BP	Claivoz	Pierre-Franç
4BK	Guala	Laurent
4BP	Decastel	Reynald
5BK	Kuhn	Kathja
5BP	Gaillet	Léa
6BK	Marty	Michael
6BP	Monney	Yves
8BK	Scharrenberg	Lotti
9BK	Wälti	Adrian

2. Note(n) eingeben

IGPN.0202.8920.9406 Name, Vorname: **Muster Michael**
Kandidat/In Nr.: **3BK** Spr.: **DES**

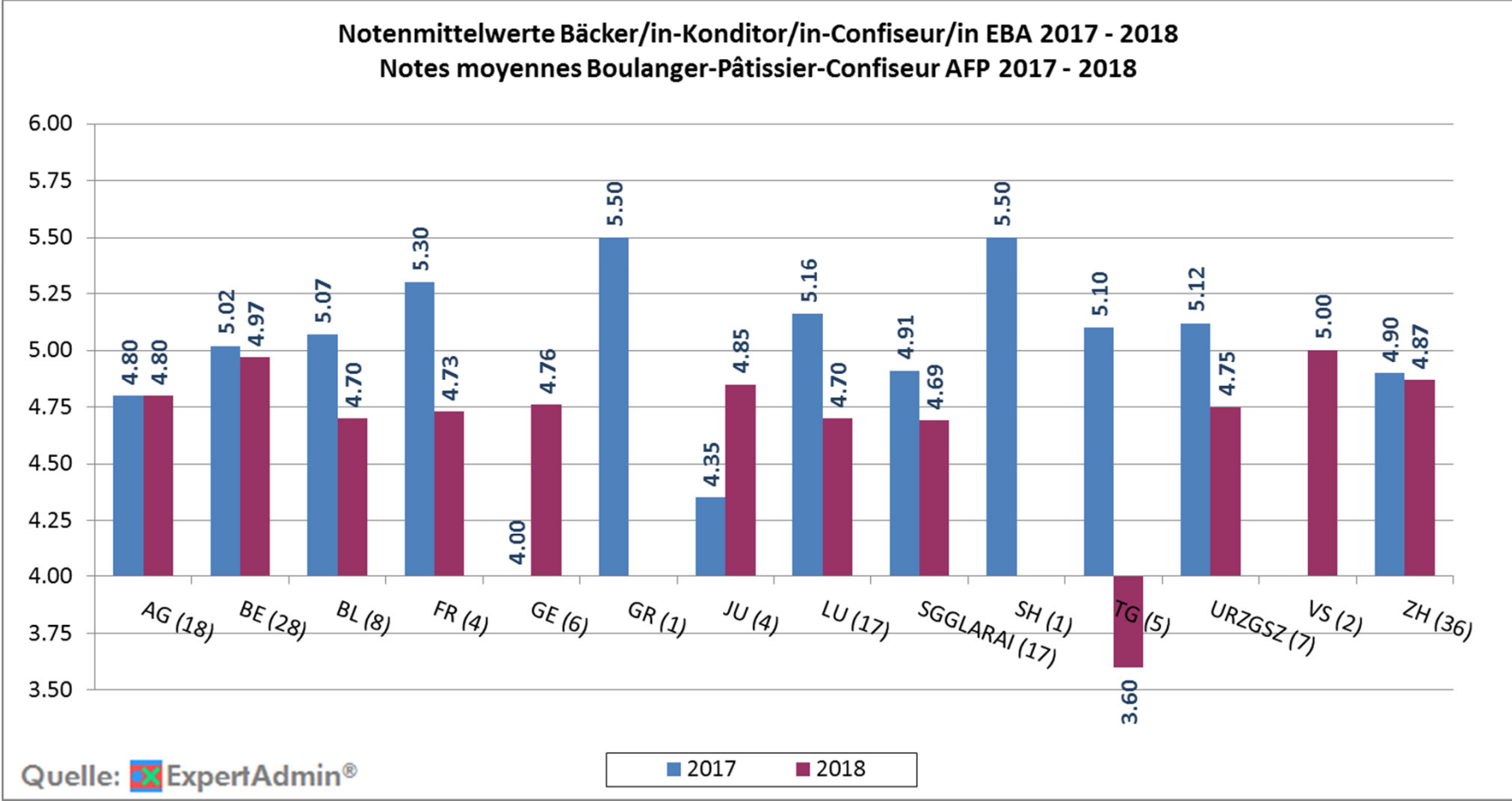
	Note	Datum	W	Kommentar
Praktische Arbeit	3.5	11.02.2018	4	
Berufskennntnisse	3.0		2	
Fallstudie	4.5		2	
Mitarbeiterführung	2.0		1	
Betriebsorganisation und Warenwirtschaft	3.5		1	
Gesamtnote	3.5	16.03.2018		

Bemerkung

Ort: Datum: Drucken

Organisation: **CHBaKoCo_BP, Seilerstrasse 9, 3001 Bern** Ende

Statistiques



Fournisseur

► **INFORIS**

Entreprise informatique à Zurich, créée en 1998

Société anonyme dirigée par son propriétaire

Projets de développement de logiciels dans différentes branches

«ExpertAdmin» depuis 2008:

- Développement avec des moyens propres en étroite collaboration avec les commissions d'examen cantonales
- 10 champs professionnels, 39 professions, trois langues nationales

Application

Logiciel as a Service:

Développement et configuration des procès-verbaux et du système en étroite collaboration avec le fournisseur

Examens test

Soutien de l'association et du fournisseur pendant les examens

Requêtes standard, requêtes spéciales sur demande

Forfaits par examen

Évaluation

- ++ Examen standardisé à l'échelle nationale
- ++ Plus équitable, plus objectif et plus efficace
- ++ Transparence élevée pour éviter les recours
- ++ Adaptations / corrections rapides et uniformes
 - + Pas d'erreur dans le calcul des notes
 - + Le directeur des examens a une vue directe du procès-verbal (possibilité de donner un feed-back immédiat aux experts)
 - + Le système peut être configuré et adapté en fonction de besoins particuliers
 - + Simple à utiliser
 - + Disponible partout et à tout moment (cloud privé)
 - + Degré de détail élevé
 - + Accès plus rapide aux examens des années précédentes (archives)
 - + Les notes peuvent être exportées selon les standards des directives pour l'échange informatisé des données

- Nécessité d'avoir accès à internet sur le lieu d'examen (sauf si le procès-verbal est fait sur papier)
- Base pas accepté d'emblée, surtout auprès des experts expérimentés
- Légère diminution de l'attention sur le candidat
- Durée du calcul des notes aux heures d'affluence (jusqu'à 30 secondes)

Merci beaucoup
pour votre
attention !