

# Bekanntmachungen der Departemente und Abteilungen

---

## Notifikation

(Art. 92 des Bundesgesetzes über das Verwaltungsstrafrecht)

Dem unbekanntem Halter des Lastwagens Marke Saviem, Typ TP 3 L 39, Chassis-Nr. 791575, Polizeinummer 2951 WW 293 (F), der im Frühjahr 1976 in Safenwil (Abstellareal der Firma Emil Frey AG) gefunden wurde, wird hiermit eröffnet:

Das genannte – offenbar unverzollte – Fahrzeug wurde gestützt auf Artikel 120 des Zollgesetzes von der Zollverwaltung als Zollpfand beschlagnahmt. Der Fahrzeughalter bzw. jeder anderweitig am Fahrzeug Berechtigter wird hiermit aufgefordert, sich mit der Zollkreisdirektion Basel, Untersuchungsdienst, 4010 Basel, in Verbindung zu setzen.

Meldet sich innert 30 Tagen kein Berechtigter, so kann die Verwaltung das Fahrzeug versteigern lassen und aus dessen Erlös die Einfuhrabgaben und die Verwertungskosten decken.

Der Anspruch auf Rückgabe des Fahrzeuges oder Aushändigung des Erlöses erlischt fünf Jahre nach der öffentlichen Ausschreibung.

13. Juni 1978

Eidgenössische Oberzolldirektion

- A. Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung für den Beruf des Bäckers bzw. des Bäcker-Konditors  
B. Normallehrplan für die Berufsklassen der Bäcker und Bäcker-Konditoren
- 

A

**Reglement  
über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung  
für den Beruf des Bäckers bzw. des Bäcker-Konditors**

vom 22. März 1978.

---

*Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,*

gestützt auf die Artikel 11 Absatz 1, 28 Absatz 2 und 32 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 20. September 1963<sup>1)</sup> über die Berufsbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt)

und die Artikel 12 und 20a der zugehörigen Verordnung vom 30. März 1965<sup>2)</sup>,  
*verordnet:*

**1           Ausbildung**

**11          Lehrverhältnis**

**Art. 1      Berufsbezeichnung und Dauer der Lehre**

<sup>1</sup> Das Bäcker- und Bäcker-Konditoren-gewerbe bildet Lehrlinge in den folgenden Berufen aus:

A. Bäcker, in einer Lehre von zwei Jahren;

B. Bäcker-Konditor, in einer Lehre von drei Jahren.

Der Bäcker befasst sich mit der Herstellung von Gross- und Kleingebäck, Stück-sachen und Stückli.

Der Bäcker-Konditor befasst sich zusätzlich mit der Herstellung von Patisserie, Torten, Cakes, Desserts, Konfekt und Schokoladeartikeln.

<sup>2</sup> Die Zusatzlehre für den gelernten Bäcker zum Bäcker-Konditor sowie für den gelernten Konditor-Confiseur zum Bäcker dauert ein Jahr und jene für den ge-lerten Koch zum Bäcker-Konditor zwei Jahre.

<sup>3</sup> Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, soll der Antritt der Lehre auf den Beginn des Schuljahres der Berufsschule angesetzt werden.

<sup>1)</sup> SR 412.10

<sup>2)</sup> SR 412.101

## **Art. 2** Anforderungen an den Lehrbetrieb

<sup>1</sup> Lehrlinge dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, die

- über die für die Berufsausübung notwendigen Einrichtungen verfügen,
- in der Lage sind, das gesamte unter Ziffer 12 aufgeführte Lehrprogramm zu vermitteln.

<sup>2</sup> Lehrbetriebe, die einzelne Teile des Ausbildungsprogramms nicht vermitteln können, dürfen Lehrlinge nur ausbilden, wenn sie sich verpflichten, ihnen die Fertigkeiten und Berufskennnisse dieser Teile in einem andern Betrieb vermitteln zu lassen. Dieser Betrieb sowie Zeitpunkt und Dauer der ergänzenden Ausbildung sind im Lehrvertrag festzulegen.

<sup>3</sup> Die Eignung eines Lehrbetriebes wird durch die zuständige kantonale Behörde festgestellt. Sie kann hierfür Fachleute beiziehen. Vorbehalten bleiben die allgemeinen Bestimmungen des Bundesgesetzes für die Annahme von Lehrlingen.

<sup>4</sup> Um die methodisch richtige Instruktion sicherzustellen, hat die Ausbildung nach einem Modellehrgang<sup>1)</sup> zu erfolgen, der aufgrund von Artikel 5 dieses Reglementes ausgearbeitet worden ist.

## **Art. 3** Höchstzahl der Lehrlinge

<sup>1</sup> Ein Betrieb darf ausbilden:

1 Bäcker- oder Bäcker-Konditorlehrling, wenn der Meister allein tätig ist; ein zweiter Lehrling darf die Lehre beginnen, wenn der erste in das letzte Lehrjahr eintritt;

2 Lehrlinge, wenn neben dem Lehrmeister 1–2,

3 Lehrlinge, wenn neben dem Lehrmeister 3–5 gelernte Bäcker oder gelernte Bäcker-Konditoren ständig beschäftigt sind, und

1 weiteren Lehrling auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von 5 ständig beschäftigten gelernten Bäckern oder gelernten Bäcker-Konditoren.

<sup>2</sup> Die Aufnahme von zwei und mehr Lehrlingen ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

## **12 Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb**

### **Art. 4** Allgemeine Richtlinien

<sup>1</sup> Der Lehrling ist von Anfang an im Rahmen des Lehrprogrammes planmässig in den Beruf einzuführen, zu allen Verrichtungen heranzuziehen und rechtzeitig über die bei den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfallgefahren und möglichen Gesundheitsschädigungen sowie über die Berufs- und Betriebshygiene aufzuklären.

<sup>2</sup> Der Lehrling ist zur Führung des vom Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband (SBKV) herausgegebenen Rezeptbuches verpflichtet, Musterblätter für die Führung können beim SBKV bezogen werden. Der Lehrmeister hat das

<sup>1)</sup> Der Modellehrgang kann beim Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband bezogen werden.

Rezeptbuch dem Lehrling unentgeltlich abzugeben und es monatlich zu kontrollieren und zu visieren. Es ist an der Lehrabschlussprüfung vorzulegen und zu bewerten.

<sup>3</sup> Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat der Lehrling besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Er ist zu Reinlichkeit, Ordnung und Sorgfalt, Pünktlichkeit sowie zu exaktem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu rationellem Arbeiten zu erziehen.

<sup>4</sup> Lehrlinge dürfen in der Backstube nur nach den Vorschriften des Arbeitsgesetzes beschäftigt werden.

<sup>5</sup> In den Artikeln 5 und 6 werden minimale Lernziele festgehalten, die der Lehrling in seiner Ausbildung erreichen soll. Die Reihenfolge der aufgeführten Lernziele ist daher nicht bindend. Die Gesamtheit der Ziele muss aber bis Ende der Lehre erreicht werden.

## **Art. 5 Praktische Arbeiten**

Die Ausbildung im Betrieb hat in systematischen Lernschritten zu erfolgen.

### **A. Bäcker**

Knet-, Teigteil-, Wirk-, Teigausroll- und Gipfelrollmaschine bedienen und pflegen.

Ofen und Einschiessapparat bedienen und pflegen.

Werkzeuge bereitstellen, handhaben und reinigen.

Kühlschränke, Kühlräume und Tiefkühleinrichtungen überwachen und reinigen.

Vorräte sachgemäss und hygienisch lagern.

Rohmaterialien, Formen und Geräte bereitstellen.

Verschiedene Arten der Triebführung für Gross- und Kleinbrot anwenden:

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Indirekte Triebführung | 2. Direkte Triebführung |
| a. Teig mit Hebel         | a. lange Triebführung   |
| b. Pouliche               | b. kurze Triebführung   |
| c. Schnellhebel           | c. Expressmethode.      |

Ortsübliche Brotsorten und Spezialbrote herstellen. Dazu gehören:

- Schüttwassertemperatur bestimmen
- Zutaten berechnen und abwägen
- optimale Knetdauer überwachen
- Triebführung überwachen und Teig aufziehen
- von Hand oder mit der Maschine abwägen
- Teigstücke von Hand und mit der Maschine aufarbeiten
- richtige Stückgare bestimmen
- Brotlaibe schneiden oder abdrücken
- mit Apparat oder mit dem Backschüssel einschiessen
- Ofen während des Backens überwachen  
(Regulieren der Temperatur und des Zuges)
- Brot nach dem Ausbacken behandeln.

Kleingebäck wie Brötchen, Sandwiches, Cornetti, Nussgipfel, Parisergipfel, diverse Süsteiggebäcke herstellen.

Grosstücke aus touriertem Süsteig wie Russenzopf, Hefering, Hefekranz herstellen.

Zöpfe in den einfachen Flechtarten herstellen.

Teige wie Honig-, Zucker-, Mürb-, Linzer- und Wähteig herstellen.

Wähen und Linzertorten herstellen.

Fettgebäck herstellen.

Stückli aus Zucker- und Mürbteig, Makronenmasse, Spritzmürbteig herstellen.

Halbfabrikate wie Nussgipfelfüllung, Vanillecreme, Mandelmasse, Makronenmasse, Glasuren herstellen.

## **B. Bäcker-Konditor**

Bäckerei nach dem Lehrprogramm für Bäcker.

Zur Herstellung von Konditoreiwaren benötigte Geräte, Maschinen und Apparate bedienen und instandhalten.

Blätterteig herstellen.

Pasteten, Vol au Vent, Früchtekuchen herstellen.

Kleine Blätterteiggebäcke wie Pastetli, Prussiens, Nussgipfel, Hufeisen usw., herstellen.

Massen herstellen:

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. Biskuitmassen:      | warme Biskuitmassen, kalte Biskuitmasse, Emulgatoren.               |
| 2. Schaummassen:       | Meringuage, Italienne (Schokolade S), Japonaismassen, Zünglimassen. |
| 3. Buttermassen:       | diverse Cakesmassen, Holländermasse.                                |
| 4. Abgeröstete Massen: | Florentinermasse, Sebastopolmasse, Chouxmasse.                      |

Pâtisserie herstellen: füllen, überziehen, einstreuen, glasieren, dekorieren und schneiden.

Torten und Desserts herstellen: mit Buttercreme und Fondant glasieren; Randgarnituren und Dekorationsschriften ausführen.

Dekorationsmaterial wie Blumen, gespritzte Ornamente und Marzipanfiguren herstellen.

Desserts wie Vacherin, St. Honoré, Schwarzwäldertorte herstellen.

Gefüllte Cakes und Serientörtli herstellen.

Konfekt ausstechen, dressieren, füllen, glasieren, trempieren, dekorieren.

Couvertüre zum Überziehen der Gebäcke behandeln.

Buttercremen, diverse Cremen, Gianduja, Pralinenmasse, Nougat, Marzipan, Einstreumaterial herstellen.

## **Art. 6** Berufskennnisse

<sup>1</sup> In Verbindung mit den praktischen Arbeiten und zur Ergänzung des Berufsschulunterrichtes sind dem Lehrling durch den Lehrmeister die nachstehenden Berufskennnisse zu vermitteln, wobei sinngemäss auf die beiden Berufe Rücksicht zu nehmen ist:

- Eigenschaften, Verwendung und Verarbeitung der gebräuchlichsten Rohmaterialien und Hilfsmittel;
- Gärungs- und Backvorgänge;
- Zusammensetzung der wichtigsten Backwaren und Materialbedarf;
- Verschiedene Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken;
- Merkmale fehlerhafter Backwaren;
- Ursachen und Verhütung von Brotkrankheiten;
- Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Backöfen, Maschinen, Apparate und Geräte;
- Unfallverhütungsmassnahmen;
- persönliche und Betriebshygiene;
- Führung des Rezeptbuches.

<sup>2</sup> Der in der Berufsschule zu vermittelnde Lehrstoff ist im Normallehrplan festgehalten.

## **2** Lehrabschlussprüfung

### **21** Durchführung der Prüfung

#### **Art. 7** Allgemeines

<sup>1</sup> Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Lehrling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

<sup>2</sup> Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie umfasst zwei Teile:

- a. die Prüfung in den beruflichen Fächern (Praktische Arbeiten und Berufskennnisse);
- b. die Prüfung in Allgemeinbildung (Deutsch, Geschäftskunde, Staats- und Wirtschaftskunde).

<sup>3</sup> Die Artikel 8–13 beziehen sich ausschliesslich auf die Prüfung in den beruflichen Fächern.

#### **Art. 8** Organisation der Prüfung

<sup>1</sup> Die Prüfung in den praktischen Arbeiten ist im Lehrbetrieb durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten.

<sup>2</sup> Dem Lehrling sind die notwendigen Räume, Geräte und Einrichtungen in gutem, betriebsbereitem Zustand zur Verfügung zu stellen.

<sup>3</sup> Die Unterlagen für die Prüfungsarbeiten (Backzettel des SBKV) sind dem Lehrling rechtzeitig vor Beginn der Prüfung auszuhändigen. Sie sind ihm, soweit nötig, zu erklären. Der Lehrling ist berechtigt, sein persönlich geführtes Rezeptbuch an der Prüfung zu benutzen.

## Art. 9 Experten

<sup>1</sup> Für jede Prüfung müssen genügend Fachleute als Experten ernannt werden. Sie müssen bei sich bietender Gelegenheit Expertenurse besuchen.

<sup>2</sup> Die Experten sorgen dafür, dass sich der Lehrling mit allen vorgeschriebenen Arbeiten während einer angemessenen Zeit beschäftigt, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung möglich ist. Der Lehrling soll darauf aufmerksam gemacht werden, dass nicht bearbeitete Aufgaben oder Positionen nach der Notenskala als unbrauchbar beurteilt werden.

<sup>3</sup> Mindestens ein Experte muss die Ausführung der Prüfungsarbeiten dauernd und gewissenhaft überwachen. Er hält seine Beobachtungen während der Prüfung schriftlich fest.

<sup>4</sup> Mindestens zwei Experten beurteilen die Prüfungsarbeiten und nehmen die mündliche Prüfung in den Berufskennnissen ab.

<sup>5</sup> Die Experten prüfen den Lehrling ruhig und wohlwollend. Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

## Art. 10 Prüfungsdauer

Die Prüfung in den beruflichen Fächern dauert für

### A. Bäcker

a. Praktische Arbeiten .....	8 Stunden
b. Berufskennnisse .....	2¼ Stunden

### B. Bäcker-Konditor

a. Praktische Arbeiten .....	17 Stunden
b. Berufskennnisse .....	5¼ Stunden

## 22 Prüfungsstoff

### Art. 11 Praktische Arbeiten

Jeder Lehrling hat die nachstehend aufgeführten Arbeiten auszuführen:

#### A. Bäcker

- Brot aller Art
- Klein- und Hefengebäck
- Stückli.

#### B. Bäcker-Konditor

- Bäckerei: gleiche Arbeiten wie der Bäcker
- Teige, Massen, Cremen
- Blätterteig
- Konfekt
- Patisseriewaren
- Dekor, Stücksachen, Torten.

## **Art. 12** Berufskennnisse

Die Prüfung wird mündlich unter Verwendung von Anschauungsmaterial und schriftlich<sup>1)</sup> durchgeführt und soll auf die praktischen Arbeiten und den Lehrstoff der Berufsschule Bezug nehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete:

### **A. Bäcker**

#### *a. Mündliche Prüfung*

Berufskennnisse (Warenkunde; allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge) nach Normallehrplan und Artikel 6 des Ausbildungsreglementes (rund 30 Min.).

#### *b. Schriftliche Prüfung*

1. Fachrechnen nach Normallehrplan (1 Std.).
2. Berufskennnisse (Warenkunde, allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge) nach Normallehrplan und Artikel 6 des Ausbildungsreglementes (rund 45 Min.).
3. Rezeptbuch.

### **B. Bäcker-Konditor**

#### *a. Mündliche Prüfung*

Berufskennnisse (Warenkunde, allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge) nach Normallehrplan und Artikel 6 des Ausbildungsreglementes (rund 45 Min.).

#### *b. Schriftliche Prüfung*

1. Fachrechnen nach Normallehrplan (1 ½ Std.).
2. Berufskennnisse (Warenkunde, allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge) nach Normallehrplan und Artikel 6 des Ausbildungsreglementes (rund 1 Std.).
3. Dekor nach Normallehrplan (2 Std.).
4. Rezeptbuch.

## **23 Beurteilung und Notengebung**

### **Art. 13** Beurteilung

<sup>1)</sup> Die Praktischen Arbeiten werden in den nachstehenden Positionen bewertet:

#### **A. Bäcker**

- |        |             |
|--------|-------------|
| Pos. 1 | Grossbrot   |
| Pos. 2 | Spezialbrot |
| Pos. 3 | Kleinbrot   |

<sup>1)</sup> Für die schriftlichen Prüfungen sind beim Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband Aufgabenserien erhältlich.



- Pos. 4 Zöpfe
- Pos. 5 Süsser Hefeteig
- Pos. 6 Ein Bäckereiprodukt aus dem Rezeptbuch des Lehrlings
- Pos. 7 Verschiedene Teige und Gebäcke
  - a) Stückli
  - b) Kuchen
  - c) Honiggebäck oder ein anderes ortsübliches Gebäck
- Pos. 8 Hygiene, Ordnung und Materialauswertung

## **B. Bäcker-Konditor**

Bäckerei: gleiche Positionen wie Bäcker

Konditorei:

- Pos. 1 Massen und Teige
- Pos. 2 Blätterteig
- Pos. 3 Patisserie
- Pos. 4 Konfekt
- Pos. 5 Cakes und Serientörtli
- Pos. 6 Torten
- Pos. 7 Hygiene, Ordnung und Materialauswertung

<sup>2</sup> Die Berufskennnisse werden in den nachstehenden Positionen bewertet:

### **A. Bäcker**

- Pos. 1 Berufskennnisse mündlich
- Pos. 2 Berufskennnisse schriftlich
- Pos. 3 Fachrechnen
- Pos. 4 Rezeptbuch

### **B. Bäcker-Konditor**

- Pos. 1 Berufskennnisse mündlich
- Pos. 2 Berufskennnisse schriftlich
- Pos. 3 Fachrechnen
- Pos. 4 Rezeptbuch
- Pos. 5 Dekor

<sup>3</sup> Für die Bewertung der praktischen Arbeiten sollen sämtliche vorkommenden Arbeitstechniken ihrem Schwierigkeitsgrad entsprechend berücksichtigt werden. Massgebend sind fachgemässe, saubere und genaue Ausführung, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und Arbeitsmenge bzw. aufgewendete Arbeitszeit. Für jede Position ist jeweils nur eine Note einzusetzen. Werden zur Ermittlung einer Positionsnote für die praktischen Arbeiten und die Berufskennnisse Teilnoten verwendet, so darf die Positionsnote nicht einfach als arithmetisches Mittel aus den Teilnoten errechnet werden. Sie soll vielmehr unter Berücksichtigung dieser Teilnoten und Beachtung ihrer Wichtigkeit im Rahmen der Prüfungsposition nach Artikel 14 erteilt werden.

## Art. 14 Notengebung

<sup>1</sup> Die Experten beurteilen in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt<sup>1)</sup>:

Eigenschaften der Leistungen	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich .....	ausgezeichnet	6
Annähernd richtig und vollständig, verdient aber die höchste Auszeichnung nicht .....	sehr gut	5,5
Zweckentsprechend, mit nur geringfügigen Fehlern ...	gut	5
Befriedigend, aber gewichtigere Fehler und kleine Lücken aufweisend .....	ziemlich gut	4,5
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Bäcker bzw. gelernten Bäcker-Konditor zu stellen sind, noch knapp entsprechend .....	genügend	4
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Bäcker bzw. gelernten Bäcker-Konditor zu stellen sind, nicht mehr entsprechend .....	ungenügend	3
Grobe Fehler aufweisend und unvollständig .....	sehr schwach	2
Wertlos oder nicht ausgeführt .....	unbrauchbar	1

Andere Zwischennoten als 5,5 oder 4,5 sind nicht zulässig.

<sup>2</sup> Die Note in den praktischen Arbeiten und in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle, ohne Berücksichtigung eines Restes, berechnet.

<sup>3</sup> Auf Einwendungen des Lehrlings, er sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben des Lehrlings werden jedoch im Expertenbericht (Art. 15 Abs. 8) vermerkt.

## Art. 15 Prüfungsergebnis

### A. Bäcker

<sup>1</sup> Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden drei Noten ermittelt, wobei die Note der praktischen Arbeiten doppelt gerechnet wird:

Mittelnote in den praktischen Arbeiten (zählt doppelt);

Mittelnote in den Berufskennnissen;

Mittelnote in der Allgemeinbildung.

<sup>2</sup> Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ( $\frac{1}{4}$  der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle, ohne Berücksichtigung eines Restes, zu berechnen.

<sup>3</sup> Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Note der praktischen Arbeiten noch die Gesamtnote den Wert 4,0 unterschreitet.

<sup>1)</sup> Notenformulare können beim Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verband bezogen werden.

## **B. Bäcker-Konditor**

<sup>4</sup> Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden vier Noten ermittelt:  
Mittelnote in den praktischen Arbeiten der Bäckerei;  
Mittelnote in den praktischen Arbeiten der Konditorei;  
Mittelnote in den Berufskennnissen;  
Mittelnote in der Allgemeinbildung.

<sup>5</sup> Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ( $\frac{1}{4}$  der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle, ohne Berücksichtigung eines Restes, zu berechnen.

<sup>6</sup> Die Prüfung ist bestanden, wenn weder die Noten der beiden Arbeitsprüfungen (Bäckerei und Konditorei) noch die Gesamtnote den Wert 4,0 unterschreiten.

<sup>7</sup> Dem Lehrling, der in den praktischen Arbeiten der Bäckerei eine genügende Note erhalten, in den praktischen Arbeiten der Konditorei dagegen die Note 4,0 nicht erreicht hat, darf das Fähigkeitszeugnis als Bäcker ausgestellt werden, sofern die Gesamtnote den Wert 4,0 nicht unterschreitet.

<sup>8</sup> Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

<sup>9</sup> Das ausgefüllte Notenformular muss nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zugestellt werden.

### **Art. 16** Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis und ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung «Gelernter Bäcker» bzw. «Gelernter Bäcker-Konditor» zu führen.

## **3** Schlussbestimmungen

### **Art. 17** Aufhebung bisherigen Rechts

Das Reglement vom 25. Mai 1959<sup>1)</sup> über die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Bäcker- und Bäcker-Konditoren-gewerbe wird aufgehoben.

### **Art. 18** Inkrafttreten

Die Vorschriften für die Ausbildung (Art. 1–6) treten am 1. Juli 1978 in Kraft und jene für die Lehrabschlussprüfung (Art. 7–16) am 1. Juli 1980.

22. März 1978

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:  
Honegger

<sup>1)</sup> BBl 1959 I 1464

# **Normallehrplan für die Berufsklassen der Bäcker und Bäcker-Konditoren**

vom 22. März 1978

---

*Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA),*

gestützt auf Artikel 21 Absatz 3 des Bundesgesetzes vom 20. September 1963<sup>1)</sup> über die Berufsbildung und Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung vom 14. Juni 1976<sup>2)</sup> über Turnen und Sport an Berufsschulen,

*verordnet:*

## **1 Allgemeines**

Der Auftrag der Berufsschule besteht darin, dem Lehrling den in diesem Lehrplan umschriebenen Lehrstoff zu vermitteln. Dabei ist die Reihenfolge der aufgeführten Lernziele nicht bindend. Bei der Vermittlung des berufskundlichen Lehrstoffes sollen aber die in Artikel 5 des Ausbildungsreglements aufgeführten Lernziele berücksichtigt werden. Die auf dieser Grundlage erstellten schulinternen Arbeitspläne sind den Lehrbetrieben auf Verlangen zur Verfügung zu stellen.

Es müssen nach Lehrjahren gegliederte Klassen gebildet werden. Ausnahmen von dieser Regel bedürfen der Zustimmung der zuständigen kantonalen Behörde und des Bundes.

Der Unterricht ist wöchentlich an einem ganzen Schultag zu erteilen. Dieser darf, *inbegriffen Turnen und Sport, nicht mehr als neun Lektionen Pflichtunterricht* umfassen. Ausnahmen von dieser Regel bedürfen der Zustimmung der zuständigen kantonalen Behörde und des Bundes.

## **2 Unterrichtsplan**

Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Lektionenzahlen der einzelnen Fächer und ihre Verteilung auf die Semester sind verbindlich.

<sup>1)</sup> SR 412.10

<sup>2)</sup> SR 415.022

## A. Bäcker

Fächer	Semester						Total Lektionen
	1	2	3	4	5	6	
Berufskennntnisse .....	40	40	40	40	–	–	160
Dekor .....	–	–	–	–	–	–	–
Fachrechnen .....	–	–	20	20	–	–	40
Deutsch .....	20	20	20	20	–	–	80
Geschäftskunde .....	20	20	20	20	–	–	80
Staats- und Wirtschafts- kunde .....	20	20	20	20	–	–	80
Rechnen .....	20	20	–	–	–	–	40
Turnen und Sport .....	20	20	20	20	–	–	80
<b>Total .....</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>–</b>	<b>–</b>	<b>560</b>

## B. Bäcker-Konditor

Fächer	Semester						Total Lektionen
	1	2	3	4	5	6	
Berufskennntnisse .....	40	40	40	40	40	40	240
Dekor .....	40	40	40	40	40	40	240
Fachrechnen .....	–	–	20	20	20	20	80
Deutsch .....	20	20	20	20	20	20	120
Geschäftskunde .....	20	20	20	20	20	20	120
Staats- und Wirtschafts- kunde .....	–	–	20	20	20	20	80
Rechnen .....	20	20	–	–	–	–	40
Turnen und Sport .....	20	20	20	20	20	20	120
<b>Total .....</b>	<b>160</b>	<b>160</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>1040</b>

## 3 Lehrstoff

In den nachstehenden Lernzielen wird zwischen Richt- und Informationszielen unterschieden. Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend, die Informationsziele detailliert, die am Ende der Ausbildung vom Lehrling verlangten Kenntnisse. Die Informationsziele sind Mindestanforderungen für den Unterricht. Aus praktischen Gründen wird bei den einzelnen Lernzielen auf die wiederkehrende Wendung «der Lehrling soll am Ende der Ausbildung ... können» verzichtet.

### 301 Richtziele für die berufskundlichen Fächer

- *Berufskennntnisse* (Warenkunde; allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge).

### *Warenkunde*

Der Schüler soll aufgrund des Unterrichtes über die Herkunft, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der in der Backstube zu verarbeitenden Rohmaterialien und Halbfabrikate Auskunft geben können.

### *Allgemeine Fachkenntnisse und Arbeitsvorgänge*

Der Schüler soll die Betriebseinrichtung, die Grundzüge der Natur- und Ernährungslehre, die Hygiene- und Lebensmittelgesetzgebung, soweit sie im Zusammenhang mit der Berufsausübung stehen, kennen lernen. Er soll mit allen in der Backstube anfallenden Arbeitsvorgängen zur Herstellung von Bäckerei- und Konditoreiwaren vertraut gemacht werden.

#### – *Dekor*

Im Unterricht soll der Lehrling die Grundlagen für das Dekorieren von Patisserie, Torten, Cakes und Desserts erhalten.

#### – *Fachrechnen*

Der Schüler soll aufgrund des Unterrichtes die für seine Arbeit in der Backstube notwendigen Berechnungen selbständig lösen können.

## **302      Berufskennnisse**

### 1. und 2. Lehrjahr für Bäcker- und Bäcker-Konditoren

#### *Informationsziele*

##### *1. Einführung:*

- Bedeutung, Aufgabe und Entwicklung des Berufsstandes aufzeigen.
- Organisation und Aufgabe der Berufsverbände und deren Institutionen schildern.
- Hauptsächlichste Unfallgefahren aufzählen und Verhaltensregeln bei der ersten Hilfe beschreiben.

##### *2. Hygiene:*

- Anforderungen, die an die persönliche und betriebliche Hygiene gestellt werden, aufzählen.
- Wichtigste Ziele der Hygienemassnahmen nennen.
- Herkunft und Vermehrung der wichtigsten krankheitserregenden Kleinlebewesen aufzählen.
- Übertragungsmöglichkeiten aufzeigen.
- Verderbnis und Vergiftung von Lebensmitteln an Beispielen erläutern.
- Persönliche und betriebliche Massnahmen zur Vermeidung von Infektionen und Vergiftungen schildern.

##### *3. Lebensmittelgesetzgebung:*

- Sinn und Zweck des Lebensmittelgesetzes umschreiben.
- Einschlägige Vorschriften der Lebensmittelverordnung nachschlagen.

#### 4. *Naturlehre:*

- Elementare, biologische, chemische und physikalische Vorgänge anhand von praxisbezogenen Beispielen aufzählen und in Kürze erklären. (Gärvorgang, Teigbereitung, Wärme- und Kälteeinwirkung).

#### 5. *Ernährungslehre:*

- Nährstoffe aufzählen.
- Nährstoffe nach den Aufgaben, die sie im Körper zu erfüllen haben, beschreiben.
- Herkunft, Bedeutung und Bedarf erklären.
- Bedeutung der Vitamine und Vitaminierung der Nahrungsmittel beschreiben.
- Joule als Energieeinheit definieren.
- Joulereiche und joulearme Nahrungsmittel nennen.
- Durchschnittlichen Joulebedarf pro Tag nennen.
- Sorten von diabetischen Backwaren aufzählen.

#### 6. *Wasser:*

- Chemische Formel des Wassers nennen und auslegen.
- Kreislauf des Wassers erklären.
- Einteilung des Wassers und dessen Herkunft beschreiben.
- Anforderungen an das Trinkwasser aufzählen und begründen.
- Unterschied von hartem und weichem Wasser nennen.
- Einfluss von hartem und weichem Wasser auf die Teigbereitung erklären.

#### 7. *Kochsalz:*

- Chemische Zusammensetzung des Salzes nennen.
- Herkunft und Gewinnung des Salzes in der Schweiz in groben Zügen beschreiben.
- Salzsorten und ihre Verwendung erklären.
- Wirkung des Salzes auf Trieb- und Kleberentwicklung erläutern.
- Einfluss des Salzes in bezug auf Volumen, Geschmack und Krustenfarbe der Gebäcke aufzeigen.

#### 8. *Brotgetreide:*

- Verschiedene Getreidearten aufzählen.
- Wichtigste schweizerische Brotgetreidearten aufzählen.
- Wichtigste Vorschriften der Brotgetreideversorgung des Landes aufzählen.
- Anteil der Inlandproduktion am Gesamtverbrauch nennen.
- Aufbau des Weizenkornes aufzeichnen und die Bedeutung der einzelnen Bestandteile beschreiben.
- Verteilung der Stoffe im Weizenkorn schildern.
- Wichtigste Getreidekrankheiten und Ernteschäden nennen.

#### 9. *Müllerei:*

- In groben Zügen den Mahlvorgang schildern.

### *10. Backmehl:*

- Mehlsorten aufzählen und deren Ausmahlungsgrad nennen.
- Eigenschaften und Verwendungsbereich der Mehle einschliesslich Spezialmehle eingehend erläutern.
- Ungefähre prozentuale Zusammensetzung von Weiss- und Vollkornmehl nennen.
- Bedeutung der Mehlbestandteile in bezug auf Teigbeschaffenheit, Triebführung und Gebäcksausbildung aufzeigen.
- Mehl auf Farbe, Griffigkeit und Backfähigkeit beurteilen.
- Lagerung des Mehles umschreiben.
- Wichtigste Mehlschädlinge aufzählen und deren Bekämpfung beschreiben.

### *11. Stärkemehl:*

- Wichtigste Stärkemehle nennen und deren Verwendungsmöglichkeiten aufzählen.

### *12. Milch- und Milchprodukte:*

- Zusammensetzung der Milch beschreiben.
- Milchsorten und deren Eigenschaften aufzählen.
- Herstellung und Verwendung von pasteurisierter und uperisierter Milch erklären.
- Herstellung und Verwendung von Kondensmilch und Milchpulver in groben Zügen beschreiben.
- Aufbewahrung der Milch schildern.
- Vorgang des Sauerwerdens erläutern.
- Einfluss der Milch auf den Hefeteig beschreiben.
- Anforderungen, die an Rahm gestellt werden, aufzählen.
- Verwendung von Rahm und Schlagrahm beschreiben.
- Herstellung und Verwendung von Patisseriecreme (auch Schlagcreme genannt) beschreiben.
- Verschiedene Buttersorten unterscheiden und deren Verwendungsmöglichkeiten beschreiben.
- Wirkung der Butter auf den Hefeteig erklären.
- Wichtigste Käsesorten aufzählen und deren Verwendung beschreiben.
- Verwendung von Quark und Joghurt aufzählen.
- Einschlägige gesetzliche Vorschriften betreffend Milch, Rahm und Butter nennen.

### *13. Fettstoffe:*

- Wichtigste Fettsäuren aufzählen und deren Einfluss auf die Zustandsform der Fette erklären.
- Hauptsächlichste Fettarten nach ihrer Herkunft benennen.
- Verschiedene Bäckerei- und Konditoreifette aufzählen, deren Eigenschaften und deren zweckmässige Verwendung und Lagerung schildern.
- Begriff Margarine umschreiben.
- Eigenschaften von Creme- und Blätterteigmargarine nennen, deren Verwendung und Lagerung beschreiben.
- Ursachen des Fettverderbes aufzählen.



- Verseifungsvorgang beschreiben.
- Einschlägige gesetzliche Vorschriften aufzählen.

#### 14. Eier:

- Aufbau des Eies in groben Zügen beschreiben.
- Verwendungen von Ei, Eiweiss (Eiklar) und Eigelb aufzählen.
- Einfluss des Eies auf Massen, Cremen, Konditoreiteige und Hefeteige erklären.
- Konservierungsmöglichkeiten aufzählen.
- Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten der Eikonserven beschreiben.
- Einschlägige gesetzliche Vorschriften aufzählen.

#### 15. Zucker:

- Wichtigste Einfach-, Doppel- und Mehrfachzuckerarten nennen.
- Gewinnung von Rohr- und Rübenzucker in groben Zügen erklären.
- Wichtigste Handelssorten und deren zweckmässige Verwendung nennen.
- Einfluss des Zuckers auf Massen, Cremen und Teige beschreiben.
- Zusammensetzung (nicht in %) von Kunsthonig nennen.
- Verwendung von Invertzucker und Kunsthonig beschreiben und dessen Wirkung auf die Produkte erläutern.
- Eigenschaften und Verwendung von Sorbit nennen.
- Verwendung und Wirkung von Glukose schildern.

#### 16. Nüsse und Kerne:

- Arten aufzählen.
- Wichtigste Sorten, deren Qualitätsmerkmale und entsprechende Verwendungsmöglichkeiten aufzählen.
- Fachgerechte Lagerung und Lagerfähigkeit der verschiedenen Sorten schildern.

#### 17. Hefe:

- Begriff Hefe erläutern.
- Aufbau und Vermehrung der Hefezelle beschreiben.
- Fabrikation der Presshefe (Kulturhefe) und Trockenhefe in groben Zügen beschreiben.
- Haltbarkeit und Lagerung beschreiben.

#### 18. Backmittel:

- Verschiedene Backmittelgruppen nach ihrer Wirkung aufzählen.
- Fabrikation und Lagerung der Malzprodukte in groben Zügen schildern.
- Mengenvorschriften nennen.

#### 19. Teigbereitung und -behandlung:

- Bereitstellung und Vorbereitung der Rohstoffe schildern.
- Einflüsse und Auswirkung der Teigtemperatur erklären.
- Einfluss von Knetsystem, Knetdauer und Tourenzahl auf den Teig beschreiben.
- Bedeutung der Mehlsorten (Vollkornmehl, Roggenmehl), der Mehlqualität und Teigmenge für das Kneten schildern.
- Wirkung des Aufziehens auf den Teig erklären.

- Gezielte Verwendung von Backmitteln erläutern.
- Einfluss der Backmittel auf Teig und Endprodukt erörtern.
- Wichtigste Punkte beim Abwägen, Aufarbeiten und Vorbereiten zum Einschneiden aufzählen.

#### 20. *Triebführung:*

- Verschiedene Triebführungsarten nennen.
- Einzelne Triebführungsarten und deren Vor- und Nachteile beschreiben.
- Zweckmässige Anwendung an Beispielen erläutern.
- Einfluss und Auswirkung auf das Endprodukt beschreiben.
- Herstellung und Führung des Sauerteiges in groben Zügen schildern.

#### 21. *Gärvorgang:*

- Begriff der alkoholischen Gärung erläutern.
- Faktoren nennen, welche die Gärung fördern oder verzögern.
- Wichtigste Gärungsenzyme nennen.
- Wichtigste Enzyme und Abbaustoffe des diastatischen und proteolytischen Abbaues aufzählen.
- Bedeutung der Milch- und Essigsäure auf die Qualität der Gebäcke schildern.
- Auswirkungen der Backmittel auf die Gebäcke erklären.

#### 22. *Backprozess:*

- Wirkung des Dämpfens schildern.
- Ursachen des Ofentriebes nennen.
- Vorgang der Stärkeverkleisterung und der Eiweissgerinnung beschreiben.
- Krustenbildung in groben Zügen erläutern.

#### 23. *Grossbrot:*

- Einige Sorten aufzählen und deren wesentlichste Merkmale beschreiben.
- Gesetzliche Vorschriften nennen.

#### 24. *Spezialbrot:*

- Begriff Spezialbrot umschreiben sowie gesetzliche Vorschriften nennen.
- Wichtigste Spezial- und Vollkornbrote aufzählen und deren wesentlichste Merkmale beschreiben.

#### 25. *Brotfehler:*

- Verschiedene Gruppen der Fehlerquellen, wie Getreide-, Mehl-, Verarbeitungs-, Back- und Lagerungsfehler aufzählen.
- Auswirkungen der Fehlerursachen anhand von Beispielen beschreiben.
- Abhilfemassnahmen schildern.

#### 26. *Brotbeurteilung:*

- Wichtigste Punkte der äusseren und inneren Beschaffenheit in bezug auf die Brotqualität nennen.

### 27. *Brotlagerung:*

- Zweckmässige Brotlagerung beschreiben.
- Ursachen des Alterns schildern.
- Möglichkeiten zur Verzögerung des Alterns aufzählen.

### 28. *Brotkrankheiten:*

- Wichtigste Brotkrankheiten nennen und ihre Entstehung beschreiben.
- Vermeidung und Bekämpfungsmassnahmen umschreiben.

### 29. *Halbfabrikate:*

- Begriff Haltbarkeit umschreiben.
- Herstellung und Verwendung der folgenden Halbfabrikate beschreiben: Mandelmasse, Makronenmasse, deutscher und französischer Marzipan, Fondant, Nougat, Gianduja, Pralinenmasse, Ganache, Glasuren und Spritzglasuren.

### 30. *Früchte:*

- Wichtigste einheimische und ausländische Früchte aufzählen.
- Konservierungsmöglichkeiten beschreiben.
- Zweckmässige Verwendung von frischen und konservierten Früchten anhand von Beispielen schildern.
- Marmelade, Konfitüre und Gelee unterscheiden und deren Verwendungsmöglichkeiten aufzählen.

### 31. *Bienenhonig:*

- Verwendung und fachgerechte Verarbeitung schildern.

### 32. *Trieb- und Lockerungsmittel:*

- Arten aufzählen.
- Zweckmässige Anwendung und deren Wirkung erläutern.
- Wichtigste Punkte der Lagerung nennen.
- Physikalische Lockerung von Teigen und Massen anhand von Beispielen erläutern.

### 33. *Kleingebäck:*

- Wichtigste Kleinbrotsorten anhand von Beispielen nennen.
- Wichtigste Punkte der Teigherstellung, des Tourierens, Aufarbeitens, Backens und Fertigmachens schildern.
- Einfluss der Rohstoffe und Zutaten auf die Teige und Gebäcke bezüglich Trieb, Gebäckvolumen, Backen und Endprodukt erläutern.

### 34. *Grosse Hefengebäcke:*

- Einige Sorten aufzählen und Merkmale nennen.

### 35. *Kuchen und Wähen:*

- Einige ortsübliche Kuchen und Wähen aufzählen.
- Deren Herstellungsweise erläutern.
- Mögliche Fehlerquellen aufzählen und Verhütungsmassnahmen beschreiben.

### 36. Fettgebäcke:

- Gebräuchlichste Fettgebäcke aufzählen und Merkmale nennen.
- Anforderungen, welche an Fettstoffe zum Schwimmbaden gestellt werden, aufzählen.
- Einflüsse, welche den Verderb der Fettstoffe beschleunigen, aufzählen.

### 37. Honiggebäcke:

- Teigherstellung, Aufarbeiten, Backen und Fertigmachen erläutern.

### 38. Kühlagerung:

- Kühlagerungsmöglichkeiten aufzählen.
- Zweck des Kühlens erläutern.
- Kriterien des fachgerechten Tiefkühlens und Auftauens beschreiben.
- Lagerdauer von verschiedenen Gebäcken anhand von einigen Beispielen aufzeigen.

### 39. Betriebseinrichtungen:

- Heutige Ofensysteme in groben Zügen beschreiben.
- Gebräuchlichste Maschinenanlagen und Geräte aufzählen.
- Funktion und sachgemässe Bedienung erklären.
- Reinigung und Wartung beschreiben.

## 303 Dekor

### 1. 2. und 3. Lehrjahr für Bäcker-Konditoren

#### Informationsziele

- Herstellung von Eiweiss- und Schokoladespritzglasur beschreiben.
- Cornetherstellung, Führung und zweckmässige Körperhaltung beim Garnieren erläutern.
- Arbeitstechniken zur Herstellung der Dekorelemente aus diversen Halbfabrikaten beschreiben und deren zweckmässigen Einsatz erläutern.
- Verschiedene Arbeitstechniken zum Überziehen und Einstreuen von Torten, Cakes und Patisserie beschreiben.
- Werkskizzen für verschiedene Arten von Randgarnituren herstellen.
- Möglichkeiten der Raumaufteilung und der Farbkombinationen aufzeigen.
- Block- und Kursivschrift ausführen; deren Charakteristika beschreiben.
- Tortenaufschriften und Lebkuchensprüche in Block- und Kursivschrift ausführen.
- Werkskizzen mit entsprechender Beschreibung der verwendeten Dekorelemente für Ladentorten, Schnittorten, Torten für spezielle Anlässe und Tortencakes entwerfen.

## 304 Fachrechnen

### *Informationsziele*

- Berechnungen über Wareneinkauf, Warenverkauf und Abschreibungen ausführen.
- Berechnungen für Brotteig ausführen:
  - Schüttwassertemperatur
  - Prozentuale Wasseraufnahme des Mehles
  - Wassermenge in Litern
  - Teigausbeute
  - Teigzutaten
  - Brotausbeute.
- Berechnungen für Klein- und Hefengebäcke sowie Konditoreiwaren (nur Bäcker-Konditor) ausführen:
  - Ausbeute
  - Zutaten
  - Selbthergestellte Halbfabrikate.
- Vor- und nachkalkulatorische Berechnungen durchführen.

## 305 Berufskennnisse

### 3. Lehrjahr für Bäcker-Konditoren

### *Informationsziele*

#### *1. Kakao und Schokolade:*

- Gewinnung der Kakaobohne beschreiben.
- Kakaoprodukte aufzählen und deren Fabrikation in groben Zügen erklären.
- Verschiedene Couverturesorten und ihre zweckmässige Verwendung aufzählen.
- Lagerung beschreiben.

#### *2. Behandlung der Couverture:*

- Über das Auflösen und Temperieren eingehend Auskunft geben.
- Temperaturen (Raum, Körper), die bei der Verarbeitung wichtig sind, aufzählen.
- Fehler begründen (grau, matt, nicht anziehen), die bei der Verarbeitung von Couverture auftreten können.
- Aufbewahrung von Couvertureartikeln beschreiben.

#### *3. Zuckerkochen:*

- Massnahmen aufzählen, die beim Kochen von Zucker zu beachten sind.
- Gebräuchlichste Zuckergrade (Faden, Ballen, Bruch, Couleur) nennen und Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen.

#### *4. Früchte:*

- Wichtigste einheimische und ausländische Früchte aufzählen.
- Konservierungsmöglichkeiten beschreiben.

- Zweckmässige Verwendung von frischen und konservierten Früchten anhand von Beispielen beschreiben.
- Marmelade, Konfitüre und Gelee unterscheiden und Verwendungsmöglichkeiten aufzählen.

#### 5. *Spirituosen:*

- Die in der Backstube am meisten gebrauchten Spirituosen (Branntweine und Liköre) und ihre Verwendung aufzählen.

#### 6. *Gewürze:*

- Wichtigste Gewürze aufzählen.
- Qualitätsmerkmale beschreiben.
- Handelsformen einschliesslich Gewürzmischungen aufzählen.
- Verwendungsmöglichkeiten anhand von einigen Beispielen beschreiben.
- Richtige Lagerung schildern.

#### 7. *Aromen und Essenzen:*

- Zweck und Sinn des Aromatisierens nennen.
- Gebräuchlichste Aromen und Essenzen aufzählen.
- Entsprechende Aromenträger nennen.

#### 8. *Konservierungs- und Frischhaltungsmittel:*

- Zweck der chemischen Konservierungsmittel erläutern.

#### 9. *Bindemittel:*

- Wichtigste Bindemittel aufzählen.
- Eigenschaften, Verwendung und Verarbeitungsweise beschreiben.

#### 10. *Halbfabrikate:*

- Begriff Halbfabrikate umschreiben.
- Herstellung und Verwendung der folgenden Halbfabrikate beschreiben: Mandelmasse, Makronenmasse, deutscher und französischer Marzipan, Fondant, Nougat, Gianduja, Pralinenmasse, Ganache, Glasuren und Spritzglasuren.

#### 11. *Cremen und Füllungen:*

- Bekannteste Cremen und Füllungen aufzählen.
- Zusammensetzung (ohne Qualitätsangabe) und Herstellung erläutern.
- Verwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Cremen aufzeigen.
- Dauer der Haltbarkeit der verschiedenen Cremen nennen und begründen.
- Massnahmen, die bei der Herstellung, Verarbeitung und Lagerung in bezug auf die Haltbarkeit zu beachten sind, schildern.

#### 12. *Blätterteig:*

- Herstellung von deutschem, französischem und Blitz-Blätterteig schildern.
- Aufgehen des Blätterteiges erläutern.
- Kriterien der Herstellung, des Aufarbeitens und Backens umschreiben.
- Hauptsächlichste Fehler und deren Verhütung aufzeigen.

### 13. Süsser Buttermasse:

- Einige bekannte Teige nennen.
- Wichtigste Rohstoffe aufzählen.
- Den rezeptgemässen Aufbau von Mailänder-, Mürb- und Zuckerteig nennen.
- Herstellung und Verarbeitung der Teige beschreiben.
- Ursachen des Brandigwerdens erläutern.

### 14. Biscuitmassen:

- Herstellungsverfahren von kalten und warmen Biscuitmassen, mit und ohne Verwendung von Emulgatoren, schildern.
- Verschiedene Sorten von Biscuitmassen unter Verwendung von Nüssen und Kernen, Fettstoffen und Kakaoprodukten beschreiben.
- Unterschied zwischen gewöhnlicher Biscuitmasse und Rouladen- und Mohrenkopfmasse erklären.

### 15. Buttermassen:

- Bekannteste Buttermassen nennen.
- Gebräuchlichste Herstellungsarten schildern.
- Wichtigste Regeln, die bei der Herstellung von Buttermassen zu beachten sind, aufzählen.

### 16. Schneemassen:

- Bekannteste Schneemassen aufzählen.
- Unterschiede der verschiedenen Massen nennen.
- Herstellung von kalter und warmer Schneemasse (Meringuage italien) beschreiben.
- Wichtigste Regeln, die bei der Verarbeitung, Herstellung, des Backens und Lagerns zu beachten sind, erklären.

### 17. Abgeröstete Massen:

- Bekannteste abgeröstete Massen aufzählen.
- Bedeutung des Abröstens bei Kokosmakronen und Pâte à choux aufzeigen.
- Wichtigste Regeln, die bei der Herstellung und beim Backen von abgerösteten Massen zu beachten sind, schildern.

### 18. Patisserie und Stückli:

- In Gruppen aufteilen.
- Von jeder Gruppe typische Sorten nennen.
- Herstellung beschreiben.
- Hauptsächliche Arbeitstechniken wie Füllen, Einstreichen, Glasieren, Schneiden beschreiben.

### 19. Blätterteiggebäcke:

- Einige grosse Blätterteiggebäcke aufzählen.
- Herstellung beschreiben.
- Einige kleine typische Blätterteiggebäcke aufzählen.
- Eigenheiten beschreiben.

20. Torten, Törtchen, Cakes und Stücksachen:

- Einige Sorten aufzählen.
- Herstellung erläutern.

21. Konfekt:

- Einige Sorten aufzählen.
- Herstellung beschreiben.

22. Rahm- und Cremedesserts:

- Bekannteste Sorten aufzählen.
- Herstellung und typische Merkmale erläutern.

23. Glacen:

- Zusammensetzung und Herstellung von Creme- und Fruchtglacen in groben Zügen erklären.
- Wichtigste Punkte in bezug auf die Hygiene aufzählen und interpretieren.

24. Kühlagerung:

- Kühlagerungsmöglichkeiten aufzählen.
- Zweck des Kühlens erläutern.
- Kriterien des fachgerechten Tiefkühlens und Auftauens beschreiben.
- Lagerdauer verschiedener Gebäcke anhand von einigen Beispielen aufzeigen.

**306 Deutsch<sup>1)</sup>**

**307 Geschäftskunde<sup>1)</sup>**

**308 Staats- und Wirtschaftskunde<sup>1)</sup>**

**309 Rechnen<sup>1)</sup>**

**310 Turnen und Sport<sup>1)</sup>**

**4 Schlussbestimmung**

Dieser Normallehrplan tritt am 1. Juli 1978 in Kraft.

22. März 1978

Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit  
Der Direktor: Bonny

5958

<sup>1)</sup> Für dieses Fach gilt der Lehrplan des BIGA.



## Bekanntmachungen der Departemente und Abteilungen

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1978
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	24
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	13.06.1978
Date	
Data	
Seite	1466-1489
Page	
Pagina	
Ref. No	10 047 393

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.