

Zeugniserläuterung

1. Geschützter Titel (de), Beruf

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit Fähigkeitszeugnis (FZ)

2. Übersetzter Titel (en), Profession

Baker-Pâtissier-Confectioner, Diploma of Vocational Education and Training Specialism
Bakery-Confectionery or Confectionery-Pâtisserie

3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure FZ produzieren Teige, Massen, Speiseeis, Cremes, Füllungen als Halbfabrikat, Kleingebäck, Feingebäck und Schwimmendgebackenes, Snacks und Traiteur, Blätterteiggebäck, Torten, Cakes, Törtchen, Honiggebäck, Rahm-, Creme- und Glacedesserts, Pâtisserie und Stückli, Konfekt und Petits Fours.

In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellen sie zusätzlich Teige als Halbfabrikat, Normalbrot, Spezialbrot/Kleinbrot, Sauerteiggebäck sowie Fantasie- und Dekorartikel her.

In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie produzieren sie zusätzlich Grundmassen als Halbfabrikat, Praliné/Schokoladenspezialitäten, Zuckerspezialitäten, Couvertureartikel sowie Fantasie- und Dekorartikel.

Sie arbeiten auch unter Zeitdruck sauber, exakt und mit der nötigen Sicherheit. Es ist wichtig, dass die Produkte frisch und pünktlich im Laden verkauft werden können.

Sie zeichnen sich aus durch wirtschaftliches und ökologisches Denken und Handeln. Ihre Aufträge realisieren sie systematisch und selbständig. Sie sind es auch gewohnt im Team zu arbeiten und sind aufgeschlossen gegenüber Neuerungen. Sie beachten die Grundsätze der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und des Umweltschutzes.

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

Sie verarbeiten und veredeln Rohstoffe und Halbfabrikate zu einem qualitativ hochwertigen, breiten und konsumfertigen Sortiment von Konditorei-Produkten und je nach Fachrichtung auch von Bäckerei- oder Confiserie-Produkten. Sie führen die Arbeiten mit den geeigneten Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen wirtschaftlich und energieeffizient aus. Sie kalkulieren Rezepte und Produkte und stellen die fachgerechte Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung von Waren und Gütern sicher.

Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein. Sie zeichnen sich aus durch Kundenorientierung sowie Sorgfalt und stellen damit eine hohe Qualität und Verlässlichkeit ihrer Arbeiten sicher.

Sie arbeiten in Bäckerei-Konditorei- resp. Konditorei-Confiserie-Betrieben unterschiedlicher Ausrichtung sowie in Produktionsbetrieben der Back- und Süßwarenindustrie.



5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein
Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein
www.abb.llv.li; phone: +423 236 72 00; mail: info.abb@llv.li

Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Niveau 4
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 4

Bestehensregeln/Notenskala:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = schwach
- 2 = sehr schwach
- 1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 21. Juni 2011 über die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit Fähigkeitszeugnis (FZ)
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin / Bäcker-Konditor-Confiseur FZ dauert 3 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en)/Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en)/Woche; total 1080 Lektionen.
- In den überbetrieblichen Kursen werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 10 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von 12 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 6 Stunden



- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule .

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.

Nationale Referenzstelle:

AIBA

Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: www.nqfl.li

