



Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'in-
tégration
Profilo di competenze Pretirocinio d'integra-
zione

Bäckerei-Konditorei
Boulangerie-Pâtisserie
Panetteria-Pasticceria

vom 06.09.2017

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
1 Ziel	3
2 Merkmale und Grundvoraussetzungen	3
2.1 Merkmale des Berufsfelds.....	3
2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen.....	4
2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen.....	4
2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen	4
2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen	4
3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei	5
3.1 Tätigkeitsfeld 1: Herstellen von Bäckerei-Konditoreiprodukten.....	5
3.2 Tätigkeitsfeld 2: Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen.....	5
3.3 Tätigkeitsfeld 3: Persönliche Arbeitsprozesse	5
3.4 Tätigkeitsfeld 4: Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene	5
3.5 Tätigkeitsfeld 5: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	5
3.6 Tätigkeitsfeld 6: Werterhaltung, Lagerbewirtschaftung und Abfallverwertung	5
4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei .	6
4.1 Tätigkeitsfeld 1: Herstellen von Bäckerei-Konditoreiprodukten.....	6
4.2 Tätigkeitsfeld 2: Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen.....	7
4.3 Tätigkeitsfeld 3: Persönliche Arbeitsprozesse	8
4.4 Tätigkeitsfeld 4: Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene	9
4.5 Tätigkeitsfeld 5: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	10
4.6 Tätigkeitsfeld 6: Werterhaltung, Lagerbewirtschaftung und Abfallverwertung	11
5 Erarbeitung und Stellungnahme	12

1 Ziel

Das Kompetenzprofil Integrationsvorlehre beschreibt die angestrebten sprachlichen, schulischen und überfachlichen Kompetenzen sowie Grundfertigkeiten und Grundlagenwissen im jeweiligen Berufsfeld, über die Teilnehmende der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei am Ende der einjährigen Ausbildung verfügen sollen. Es bildet die Grundlage für die Definition der Ausbildungsziele und -inhalte sowie für die Entwicklung von praktischen und schulischen Ausbildungskonzepten und -programmen. Die Teilnahmebestätigungen der Integrationsvorlehre beziehen sich ebenfalls auf das Kompetenzprofil.

2 Merkmale und Grundvoraussetzungen

2.1 Merkmale des Berufsfelds

Die im Berufsfeld Bäckerei-Konditorei arbeitenden Mitarbeitenden, helfen bei folgende Tätigkeiten mit und zeichnen sich durch folgende Haltungen aus:

- a. Sie verarbeiten und veredeln in Begleitung Rohstoffe und Halbfabrikate zu konsumfertigen, qualitativ hochstehenden Bäckerei-Konditoreiprodukten.
- b. Sie führen die Arbeiten mit den vorgegebenen Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen pflichtbewusst und verlässlich aus.
- c. Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.

2.2 Individuelle Teilnahmevoraussetzungen

2.2.1 Berufsfeldspezifische und persönliche Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei bereiten sich auf eine Ausbildung in einer zwei-, dreijährigen beruflichen Grundbildung vor. Folgende Voraussetzungen müssen für die Teilnahme erfüllt sein:

- Anerkennung als Flüchtling (Ausweis B/F) oder als vorläufig aufgenommene Person (Ausweis F)
- Arbeits- bzw. Berufserfahrung in Form von Schnuppereinsätzen oder Praktika
- Schnupperlehre im Berufsfeld mit mehrheitlich positiver Bewertung
- Potential / Lernfähigkeit in Bezug auf Sprache und Allgemeinbildung
- Motivation, eine Ausbildung zu absolvieren für eine anschliessende berufliche Grundbildung
- gut ausgeprägte Schlüsselkompetenzen wie Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit oder Umgangsformen

Im Speziellen für unsere Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie

- Manuelles Geschick
- Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
- Sorgfalt und Geduld (auch wenn es einmal hektisch werden sollte)
- Gute Gesundheit und körperliche Fitness (Allergien sind abgeklärt)
- Spass an der Arbeit im Team
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

2.2.2 Sprachliche Teilnahmevoraussetzungen

- Sprachniveau mündlich: B1 – B2
- Sprachniveau schriftlich: A2 – B1

2.2.3 Weitere Teilnahmevoraussetzungen

- Sinn für Formen und Farben
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn

3 Tätigkeitsfelder der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei

Die hier aufgeführten Tätigkeiten werden im Laufe des Jahres kennengelernt.

3.1 Tätigkeitsfeld 1: Herstellen von Bäckerei-Konditoreiprodukten

- Sie erkennen die Bedeutung und den Wert von qualitativ hochstehenden Produkten für die Kunden.
- Sie verarbeiten die geeigneten Rohstoffe und Halbfabrikate gemäss Vorgaben und in Begleitung fachgerecht¹ zu qualitativ hochstehenden Produkten.

Sie werden unter anderem in folgenden Produktgruppen mithelfen:

- Brote, Spezialbrote, Klein- und Feingebäcke
- Hefeteige und tourierte Teige
- Teige, Massen, Crèmen und Füllungen
- Kleine Mahlzeiten: Snacks, Sandwiches, Birchermüesli, Salate
- Pâtisserie und Stückli / Konfekt

3.2 Tätigkeitsfeld 2: Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- Sie erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen.
- Sie lernen die Bedienung wie auch den fachgerechten Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.

3.3 Tätigkeitsfeld 3: Persönliche Arbeitsprozesse

- Sie stellen sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets aufgeräumt und sauber ist.

3.4 Tätigkeitsfeld 4: Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- Sie erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen, betrieblichen Verarbeitungshygiene und setzen sie um.

3.5 Tätigkeitsfeld 5: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

- Sie sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst und Verhalten sich nach Anweisung.

3.6 Tätigkeitsfeld 6: Werterhaltung, Lagerbewirtschaftung und Abfallverwertung

- Sie erkennen den Zweck der Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle damit verbundenen Arbeiten pflichtbewusst und umweltschonend.
- Sie entsorgen Abfälle richtig und vermeiden Verschmutzungen der Umwelt.

¹ Fachgerecht heisst: In der richtigen Menge, dem Verarbeitungsprozess, dem Produkt, den Kundenbedürfnissen und den gesetzlichen Anforderungen angepasst, energieeffizient und wirtschaftlich.

4 Katalog der angestrebten Kompetenzen der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei

4.1 Tätigkeitsfeld 1: Herstellen von Bäckerei-Konditoreiprodukten

Das Mithelfen bei der Herstellung von Bäckerei-Konditoreiprodukten stellt die Haupttätigkeit der Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei dar. Sie verarbeiten gemäss Vorgabe und in Begleitung die geeigneten Rohstoffe und Halbfabrikate fachgerecht zu qualitativ hochstehenden Produkten. Sie setzen die geeigneten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben ein.

	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
1.1	Aufarbeiten / Backen			
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Rohstoffe (Richten / Misen Place) bereitstellen • Ich kann Teige zu Produkten verarbeiten (Aufarbeiten) • Ich kann Produkte füllen • Ich kann Wähen/Kuchen Bleche mit Teig auslegen und belegen • Ich kann Teiglinge auf Bleche absetzen • Ich kann kleine Mahlzeiten herstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Formulare lesen, verstehen und bearbeiten. • Ich kann Mengen zählen, messen, wägen. • Ich kenne Warenzeichnungen • Ich kann wichtige Informationen dem/der Vorgesetzten weitergeben. • Ich verstehe mündliche Arbeitsaufträge des/der Vorgesetzten 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann wichtige Informationen aus Hörtexten und Gesprächen entnehmen. • Ich kann in (Fach-)Texten wichtige Informationen erkennen. • Ich kann mit Mass-Einheiten umgehen. • Ich kann Grundoperationen (Addition, Subtraktion, Multiplikation, Division) mit ganzen Zahlen und Dezimalzahlen bis zur Million ausführen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Anweisungen entgegennehmen und umsetzen. • Ich bin umweltbewusst im Verbrauch von Material und bei der Entsorgung.
1.2	Backen			
	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Produkte für das Backen vorbereiten (Absetzen, Anstreichen, bestreuen, stauben, einschneiden) • Ich kann mithelfen beim Ofen beschicken (einschiessen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne, bezeichne und verstehe die Abläufe. 		

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

4.2 Tätigkeitsfeld 2: Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen. Sie lernen die Bedienung wie auch den fachgerechten Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.				
	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen nach Vorgabe bedienen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne und bezeichne Arbeitsprozesse und Geräte des Betriebes. Ich kenne und verstehe die Sicherheitsregeln. Ich kenne die Schutz-ausrüstung und kann sie bezeichnen. 		<ul style="list-style-type: none"> Ich verstehe, was Gesundheits- und Vorbeugemassnahmen sind.
2.2	Techniken			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen nach Vorgabe anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich verstehe mündliche Arbeitsaufträge des Vorgesetzten 		<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Anweisungen entgegennehmen und umsetzen.

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

4.3 Tätigkeitsfeld 3: Persönliche Arbeitsprozesse

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei sind sich bewusst, dass die betrieblichen Abläufe und Prozesse betriebsgerecht organisiert sind. Sie arbeiten gemäss allgemeinen und betrieblichen Vorgaben.				
	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
3.1	Zeitmanagement			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Arbeiten gemäss zeitlichen und organisatorischen Vorgaben beachten. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann dem/der Vorgesetzten mit einfachen Worten bestätigen, dass ich einen bestimmten Auftrag in der vorgesehenen Zeit erledigen/nicht erledigen kann. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann mich in meinem beruflichen und schulischen Alltag verständlich ausdrücken. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich pflege die Zusammenarbeit im Team. Ich kann Kritik akzeptieren und trage Konflikte konstruktiv aus. Ich halte Abmachungen und Regeln ein. Ich bin respektvoll gegenüber Mitmenschen.
3.2	Arbeitsplatzgestaltung			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich stelle sicher, dass der Arbeitsplatz stets aufgeräumt und sauber ist. 			<ul style="list-style-type: none"> Ich halte Ordnung am Arbeitsplatz.

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

4.4 Tätigkeitsfeld 4: Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei erkennen die Bedeutung und den Stellenwert der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene und setzen sie um.				
	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
4.1	Hygiene			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich wende täglich die Grundsätze der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungshygiene korrekt und pflichtbewusst an. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Vorschriften lesen und verstehen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann nach Vorlage Texte schreiben, die für den Beruf und für die Schule wichtig sind (kurze Mitteilungen per E-Mail oder Standardbrief, Eingaben am PC und in Formulare). 	<ul style="list-style-type: none"> Ich gehe sorgfältig mit Betriebseinrichtungen um.

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

4.5 Tätigkeitsfeld 5: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei sind sich der Gefahrenbereiche bei ihrer Arbeit bewusst und Verhalten sich nach Anweisung.				
	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
5.1	Gefahren erkennen und Massnahmen ergreifen			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich erkenne Risiken und Gefahren im Betrieb. Ich halte mich an die betrieblichen Vorgaben und Sicherheitsregeln. Ich setze im Alltag die jeweilig erforderliche Schutzausrüstung (PSA) ein. Ich halte mich an die Vorgaben zur Zutrittsberechtigung. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Risiken und Gefahren bezeichnen und verstehen. Ich kenne Berufskrankheiten, kann die Ursachen von Krankheiten bezeichnen und kenne Massnahmen dagegen. Ich kann Arbeitsumfelder und Arbeitskleider bezeichnen. 		<ul style="list-style-type: none"> Ich verstehe, was Gesundheits- und Vorbeugemassnahmen sind.
5.2	Arbeitsfähigkeit gewährleisten			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich ergreife die notwendigen Massnahmen zur Erhaltung meiner Gesundheit. Ich tragen für jede Arbeit die zweckmässige Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Abläufe der Notfallorganisation. 		<ul style="list-style-type: none"> Ich verstehe die Ziele der Ausbildung. Ich halte die Regeln der Zusammenarbeit im Betrieb und in der Berufsschule ein.

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

4.6 Tätigkeitsfeld 6: Werterhaltung, Lagerbewirtschaftung und Abfallverwertung

Die Teilnehmenden der Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei erkennen den Zweck der Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und erledigen alle damit verbundenen Arbeiten pflichtbewusst und umweltschonend.				
	Praktische Grundfertigkeiten Betrieb / Praxiskurs	Berufsbezogene Sprache Betrieb / Praxiskurs	Schulisches Grundlagenwissen ¹ Schule	Überfachliche Kompetenzen ² Schule / Betrieb / Praxiskurs
6.1	Werterhaltung			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in der richtigen Art und Weise wie auch in der angemessenen Dosierung nach Vorgabe einsetzen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne und verstehe die Vorgaben des Betriebs. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann einen PC ordnungsgemäss bedienen (starten, herunterfahren, Desktopelemente und Programme starten und beenden). Ich kenne grundlegende Arbeitstechniken wie Markieren, Kopieren, Verschieben und Löschen. 	
6.2	Lagerbewirtschaftung			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben bewirtschaften und stelle damit deren Qualität sicher. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Mengen zählen, messen, wägen. Ich kann Bestandslisten, Artikel- und Waren-Bezeichnungen lesen und verstehen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann mit Mass-Einheiten umgehen. Ich kann Bestände und Daten aus Tabellen ablesen. 	
6.3	Abfallverwertung			
	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Abfälle vermeiden, vermindern und trennen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Bezeichnung von Abfällen sowie die Prozesse der Abfallbewirtschaftung und kann sie mit einfachen Worten beschreiben. 		

¹ (Sprache, Rechnen, Informations- und Kommunikationstechnologien IKT)

² (Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen, Arbeiten in der Schweiz, Normen und Werte)

5 Erarbeitung und Stellungnahme

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre Bäckerei-Konditorei wurde von den nachfolgenden Parteien erarbeitet:

Luzern,

Kanton Luzern

Leiterin BIZ-Beratungs- und Informationszentrum für Bildung und Beruf

Bettina Beglinger

Bern,

SBC Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Präsident

Direktor

Silvan Hotz

Urs Wellauer

Luzern,

Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern

Präsident

Chefexpertin

Josef Kreyenbühl

Esther Wehren

Luzern,

Fachschule Richemont / Kompetenzzentrum der Branche Bäckerei Konditorei Confiserie

Stv. Direktor & Leiter Bildung

Markus Zimmerli

Das vorliegende Kompetenzprofil Integrationsvorlehre (IVL) Bäckerei-Konditorei wurde vom Staatssekretariat für Migration SEM genehmigt.

Staatssekretariat für Migration SEM

Projektleiter Integrationsvorlehre

Thomas Fuhrmann