

Auswahlblatt von Aufgaben | QV Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

VPA: Vorgegebene praktische Arbeit

Gemäss Wegleitung für die VPA, welche ich erhalten und gelesen habe, darf ich aus den 10 vorgegebenen Aufgaben jene 5 auswählen (ankreuzen), die ich während dem Qualifikationsverfahren in der Backstube herstellen werde. Ich und meine Ausbildnerin/mein Ausbildner, unterschreiben das Blatt.

Die Aufgabe Nr. 11 ist als 6. Aufgabe vorgeschrieben und zwingend auszuführen.

Ziel: Keine Änderungen, auch nicht kurzfristig und nicht an der Prüfung selber.
Ich weiss, dass meine Auswahl definitiv und verbindlich ist.

Allfällige Änderungen der ausgewählten Aufgaben sind die Ausnahme. Beispiel: Lehrstellenwechsel, Unfall, Verlängerung der Lehrzeit usw.

Für die VPA entschied ich mich zusammen mit meiner Ausbildnerin/meinem Ausbildner für die nachstehend angekreuzten Aufgaben:

- Aufgaben:**
- 1 Normal- und Spezialbrot
 - 2 Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes
 - 3 Tourierte Teige
 - 4 Snacks und Traiteur
 - 5 Biscuit und Massen
 - 6 Patisserie
 - 7 Stückli und/oder Konfekt
 - 8 Torten, Cakes oder Törtchen / regionales Produkt
 - 9 Rahm-, Creme- und Glacedesserts
 - 10 Praline- und Couverturearbeiten
 - 11 Qualitätssicherung = zwingend

Die Umfrage zur **Auswahl von Aufgaben** ist ausgefüllt und unterschrieben bis **Ende Januar des Prüfungsjahres** an das **Sekretariat OBC** Neudorf 16 9527 Niederhelfenschwil obc.s.thalmann@thurweb.ch einzureichen.

- Das ausgefüllte Blatt muss vom Lernenden und vom Berufsbildner unterschrieben sein

Bitte ausfüllen	Lernende	Ausbildungsbetrieb
Name, Vorname		Stempel → Adresse der Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Ort/Datum _____

Unterschrift der Lernenden/des Lernenden

Unterschrift der Berufsbildnerin/des Berufsbildners