IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	1/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 1	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Unfall kein Zufall	GB + Sit 1.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Unfall im Betrieb	GB + Sit 1.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Rezept erarbeiten	GB + Sit 1.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Verdorbene Lebensmittel	GB + Sit 1.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Hygiene	GB + Sit 2.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Unsere Nahrung	GB + Sit 2.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Man ist, was man isst	GB + Sit 2.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Umwelt	GB + Sit 2.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Vom Korn zum Brot	GB + Sit 3.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Test und Korrekturen		K1-K3	4
BiVo : Link zur Verordnung		**Anzahl Lektionen**		**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	2/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 2	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Hefeteige	GB + Sit 3.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Backmittel	GB + Sit 3.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Die Fritteuse brennt	GB + Sit 3.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Laugengebäcke	GB + Sit 4.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Zucker	GB + Sit 4.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Blätterteig, Pasteten, Kuchenteig	GB + Sit 4.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Hefeteig und Hefeteiggebäcke	GB+ Sit 4.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Test und Korrekturen		K1-K3	5
	Grosse Evaluation und Korrekturen		K1-K3	4
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	3/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 3	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Früchte, Gemüse, Nüsse, Snacks (Dossier)	GB + Sit 5.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Füllungen	GB + Sit 5.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	6
	Biscuit	GB + Sit 5.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	6
	Meringuage und Eierprodukte	GB + Sit 5.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Buttermasse	GB + Sit 6.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Honigteige	GB + Sit 6.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Butterteige	GB + Sit 6.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Makronenmasse / Konfekt	GB + Sit 6.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Test und Korrekturen		K1-K3	5
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	4/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 4	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Makronenmasse / Konfekt	GB + Sit 6.4 Richemont + Pers.Dok..	K3	2
	Abgeröstete Massen	GB + Sit 7.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	6
	Kakaoerzeugnisse	GB + Sit 7.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	6
	Halbfabrikate	GB + Sit 7.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	6
	Vanille Creme und Pâtisserie	GB + Sit 8.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Rahmtorten	GB + Sit 8.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	5
	Stücksachen	GB + Sit 8.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Test und Korrekturen		K1-K3	6
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	5/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 5	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Repetition Ende 2. Lehrjahr	GB + Sit. 8.1/8.2/8.3 Richemont + Pers. Dok.	K3	2
	Rahm-, Creme- und Glacedessert	GB + Sit 9.1 Richemont + Pers.Dok..	K3	4
	Glace-Coupes und Glace-Konfekt	GB + Sit 9.2 Richemont + Pers.Dok..	K3	4
	Kalte Pasteten und Pastetenteig	GB + Sit 9.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Vielseitigkeit von Snack und Traiteur	GB + Sit 9.4 Richemont + Pers.Dok.	K5	3
	Kakaoerzeugnisse und Geschichte	GB + Sit 10.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	2
	Vorbereitungstag an der Fachschule Richemont für QV			2
	Temperieren und Verarbeitung	GB + Sit 10.1 Richemont + Pers.Dok.	K5	3
	Giessen von Hohlkörper	GB + Sit 10.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Pralinen und Schokoladenspezialitäten	GB + Sit 10.2 Richemont + Pers.Dok..	K3	4
	Pralinen mit Früchte und Likör	GB + Sit 10.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	4
	Test und Korrekturen		K1-K5	4
BiVo : Link zur Verordnung		**Anzahl Lektionen**		**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie**	Version 2.0	6/6
Erstellt 20.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 6	**Handwerk & Technologie / H & T**		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
BP 1.1 / 1.4	Konservierung von Pralinen	GB + Sit 11.1 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Marzipan, Fondant, Gelee	GB + Sit 11.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Caramel, Caramel-Fondant	GB + Sit 11.3 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Feingebäcke / Frittiergebäcke	GB + Sit 11.4 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Blätterteiggebäcke von gross bis klein	GB + Sit 12.1 Richemont + Pers.Dok.	K5	3
	Feingebäck	GB + Sit 12.2 Richemont + Pers.Dok.	K3	3
	Verschiedene Produkte	GB + Sit 12.3 Richemont + Pers.Dok.	K5	3
	Rekapitulation für QV Schriftlich	Grundlagenbuch Situation 1-3 Lehrjahr	K3	12
	Test und Korrekturen		K1-K3	7
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**40**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan