

IT 3.2.1.05	ARBEITSPROGRAMM Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Bäckerei	Version 2.0	1/6
Erstellt 21.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber / 04.06.2019 durch JL	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 1	Gestalten und Kreieren / G & K		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	Richtziel, Kapitel, Unterkapitel	Bemerkung / Unterrichtshilfe	Taxonomie	Anzahl Lektionen
BP 1.2	Farbetechnik	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	6
	Spritzcornetherstellung + Übungen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Blockschrift mit Bleistift	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Blockschrift mit Cornet und Scrivosa	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	5
	Randgarnituren mit Bleischrift	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Randgarnituren mit Cornet und Scrivosa	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	5
	Tortenfläche Einteilung	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2
	Herstellen einfache Blumen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Einfache Blumen mit Cornet und Scrivosa	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	6
	Einfache Weihnachtsdekor	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2
BiVo : Link zur Verordnung		Anzahl Lektionen		40

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	ARBEITSPROGRAMM Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Bäckerei	Version 2.0	2/6
Erstellt 21.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber / 04.06.2019 durch JL	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 2	Gestalten und Kreieren / G & K		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	Richtziel, Kapitel, Unterkapitel	Bemerkung / Unterrichtshilfe	Taxonomie	Anzahl Lektionen
BP 1.2	Farbentechnik	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Clown	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Einfache Blumen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	5
	Narzissen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Tulpen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Rosen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Verschiedene Blumen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Flächeneinteilung	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Torten (Einfache)	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	5
	Maschen und Körbe (Zeichnen - Schokolade)	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2
	Grosse Evaluation und Korrektur		K4	6
BiVo : Link zur Verordnung		Anzahl Lektionen		40

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	ARBEITSPROGRAMM Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Bäckerei	Version 2.0	3/6
Erstellt 21.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber / 04.06.2019 durch JL	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 3	Gestalten und Kreieren / G & K		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	Richtziel, Kapitel, Unterkapitel	Bemerkung / Unterrichtshilfe	Taxonomie	Anzahl Lektionen
BP 1.2	Gelee Torte mit Blumen / Zeichnung + Cornet-Arbeit	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Kursivschrift	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	6
	Herbst, Marzipan 2D	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	8
	Nikolaus 2D	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Nikolaus, Technik email	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Weihnachten, Neujahr	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4
	Wintersport	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	3
	Valentinstag	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	5
	Clownköpfe	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2
BiVo : Link zur Verordnung		Anzahl Lektionen		40

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

IT 3.2.1.05	ARBEITSPROGRAMM Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Bäckerei	Version 2.0	4/6
Erstellt 21.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber / 04.06.2019 durch JL	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren	

Semester 4	Gestalten und Kreieren / G & K			40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	Richtziel, Kapitel, Unterkapitel	Bemerkung / Unterrichtshilfe	Taxonomie	Anzahl Lektionen	
BP 1.2	Clown Köpfe	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2	
	Fasnachtstorte	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Schaubrote	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2	
	Figuren mit Cornet	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Ostern	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	6	
	Ostern Sujet	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Rosen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Muttertag	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Torten mit verschiedene Aromen	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Schriften für Cakes	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	4	
	Freie Dessert Garnituren	Fachschule Richemont + Pers.Dok.	K4	2	
BiVo : Link zur Verordnung		Anzahl Lektionen		40	

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan

[illegible]

Direction de l'économie et de l'emploi **DEE**
Volkswirtschaftsdirektion **VWD**

IT 3.2.1.05	ARBEITSPROGRAMM Bäcker-Konditor-Confiseur, Fachrichtung Bäckerei		Version 2.0	6/6
Erstellt 21.10.2014 durch Rolf Wehren	Überarbeitung 25.10.2014 durch François Gerber / 04.06.2019 durch JL	Kontrolle/Freigabe 13.11.2014 durch Rolf Wehren		

Semester 6	Gestalten und Kreieren / G & K		40 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	Richtziel, Kapitel, Unterkapitel	Bemerkung / Unterrichtshilfe	Taxonomie	Anzahl Lektionen
BP 1.2	Marzipan Schilder	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Diverses Modellieren	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Modellieren und Spritzpistole	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Thema Sport und Hobbys	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Freies Thema und freie Technik Lernende	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	4
	Vorbereitung QV	Classeur Richemont + doc. pers.	C4	20
BiVo : Link zur Verordnung		Anzahl Lektionen		40

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan