

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2011

Nr. 261

ausgegeben am 13. Juli 2011

Verordnung

vom 21. Juni 2011

über die berufliche Grundbildung Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBL 2008 Nr. 103, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand, Fachrichtungen und Dauer

Art. 1

Berufsbild und Fachrichtungen

1) Die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/der Bäcker-Konditor-Confiseur auf Stufe FZ beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Haltungen aus:²

- a) 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.
- b) Sie führen die Arbeiten mit den geeigneten Techniken, Geräten, Maschinen und Anlagen fachgerecht aus; dabei berücksichtigen sie die Ernährungsgrundsätze und achten auf einen wirtschaftlichen und ener-

gineffizienten Verarbeitungsprozess und auf eine mengengerechte Produktion.

- c) Sie kalkulieren Rezepte und Produkte und stellen die fachgerechte Lagerung, Bewirtschaftung und Bereitstellung von Waren und Gütern sicher.
- d) Sie gestalten und kreieren einzigartige und innovative Produkte, welche die Kunden überzeugen und zum Kauf animieren.
- e) Sie halten die Vorschriften der Hygiene, der Arbeitssicherheit, des Gesundheits- und des Umweltschutzes pflichtbewusst ein;
- f) Sie zeichnen sich durch Kundenorientierung, Selbständigkeit sowie Sorgfalt aus und stellen damit eine hohe Qualität und Verlässlichkeit ihrer Arbeiten sicher.

2) Innerhalb des Berufs Bäckerin-Konditorin-Confiseurin auf Stufe FZ/ Bäcker-Konditor-Confiseur auf Stufe FZ gibt es folgende Fachrichtungen:

- a) Bäckerei-Konditorei;
- b) Konditorei-Confiserie.

3) Die Fachrichtung wird vor Beginn der beruflichen Grundbildung im Lehrvertrag festgehalten.

Art. 2

Dauer und Beginn

1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattest Bäckerin-Konditorin-Confiseurin BA/Bäcker-Konditor-Confiseur BA wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Handlungskompetenzen

1) Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 beschrieben.

2) Sie gelten für alle Lernorte.

Art. 4

Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Handwerk und Technologie;
- b) Gestalten und Kreieren;
- c) Betriebswirtschaft;
- d) Qualität und Sicherheit.

Art. 5

Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) Arbeitstechniken;
- b) prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c) Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d) Lernstrategien;
- e) Kreativitätstechniken;
- f) Präsentationstechniken.

Art. 6

Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst Kenntnisse und Fähigkeiten in folgenden Bereichen:

- a) eigenverantwortliches Handeln;
- b) lebenslanges Lernen;
- c) Kommunikationsfähigkeit;
- d) Konfliktfähigkeit;
- e) Teamfähigkeit;
- f) Umgangsformen;
- g) Belastbarkeit;
- h) gesundheitsorientiertes Arbeiten.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7³

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3) Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

IV. Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 8

Anteile der Lernorte

1) Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an vier Tagen pro Woche.

2) Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht erfolgt in 1080 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 120 Lektionen.

3) Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens acht und höchstens zwölf Tage zu acht Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

Art. 9

Unterrichtssprache

- 1) Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache.
- 2) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.
- 3) Die Regierung kann andere Unterrichtssprachen zulassen.

V. Bildungsplan und Allgemeinbildung

Art. 10⁴*Bildungsplan*

- 1) Der von den verantwortlichen Organisationen der Arbeitswelt erarbeitete und vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) genehmigte Bildungsplan gilt in Liechtenstein als anerkannt.
- 2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:
 - a) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus und bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.
 - b) Er beinhaltet die Lektionentafel der Berufsfachschule.
 - c) Er bezeichnet die Trägerschaft der überbetrieblichen Kurse und legt deren Organisation und Aufteilung über die Dauer der beruflichen Grundbildung fest.
 - d) Er bezieht die Handlungskompetenzen konsistent auf das Qualifikationsverfahren und beschreibt dessen System.
 - e) Er führt die begleitenden Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes in einem Anhang aus.
- 3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung mit Angabe der Bezugsquelle.

Art. 11

Allgemeinbildung

Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

VI. Anforderungen an die Anbieter der betrieblich organisierten Grundbildung

Art. 12⁵*Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner*

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Bäckerin-Konditorin-Confiseurin FZ/Bäcker-Konditor-Confiseur FZ mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) gelernte Bäcker-Konditorin/gelernter Bäcker-Konditor mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) gelernte Konditorin-Confiseurin/gelernter Konditor-Confiseur mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung.

Art. 13

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 100 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.⁶

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.⁷

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder eine gleichwertige Qualifikation verfügt.⁸

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.⁹

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation¹⁰

Art. 14¹¹

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 14a¹²

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 15

Leistungsdokumentation in der schulischen Bildung und in der schulisch organisierten Grundbildung¹³

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 16

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür zugelassenen Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsganges, soweit sie oder er:
 1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin FZ/des Bäcker-Konditor-Confiseurs FZ erworben hat; und¹⁴
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.¹⁵

Art. 17

Gegenstand der Qualifikationsverfahren

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 erworben worden sind.

Art. 18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 12 bis 16 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
- b) Berufskennnisse, im Umfang von 4,5 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person wird sowohl schriftlich wie mündlich befragt; die mündliche Prüfung dauert eine halbe Stunde.¹⁶
- c) Allgemeinbildung. Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/-experten die Leistungen.

Art. 19

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.¹⁷

4) Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 50 %;
- b) Berufskennntnisse: 20 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %;
- d) Erfahrungsnote: 10 %.

Art. 20

Wiederholungen

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

2) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21

Spezialfall

1) Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

2) Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 50 %;
- b) Berufskennntnisse: 30 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %.

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Fähigkeitszeugnis

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Fähigkeitszeugnis.

2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Bäckerin-Konditorin-Confiseurin FZ"/"Bäcker-Konditor-Confiseur FZ" zu führen.

3) Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so wird im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 21 Abs. 1, die Erfahrungsnote;
- c) die Fachrichtung.

X. Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Art. 23

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität der Grundbildung für Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen/Bäcker-Konditoren-Confiseure obliegt.

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 24

Übergangsbestimmungen

1) Lernende, die ihre Bildung als Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor und Konditorin-Confiseurin/Konditor-Confiseur vor dem 1. Januar 2011 begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab.

2) Wer die Lehrabschlussprüfung für Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor und Konditorin-Confiseurin/Konditor-Confiseur bis zum 31.

Dezember 2015 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 25a¹⁸

Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 30. Januar 2018

1) Lernende, die ihre Bildung als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur vor dem Inkrafttreten der Änderung vom 30. Januar 2018 begonnen haben, schliessen nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2022.

2) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur bis zum 31. Dezember 2022 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

3) Die Bestimmungen von Art. 18 Abs. 1 Bst. b kommen ab dem 1. Januar 2021 zur Anwendung.

Art. 25

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Dr. Klaus Tschütscher*
Fürstlicher Regierungschef

-
- 1 21104 Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur (21105 Bäckerei-Konditorei; 21106 Konditorei-Confiserie)
-
- 2 Art. 1 Abs. 1 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 3 Art. 7 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 4 Art. 10 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 5 Art. 12 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 6 Art. 13 Abs. 1 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 7 Art. 13 Abs. 2 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 8 Art. 13 Abs. 3 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 9 Art. 13 Abs. 4 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 10 Überschrift vor Art. 14 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 11 Art. 14 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 12 Art. 14a eingefügt durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 13 Art. 15 Sachüberschrift abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 14 Art. 16 Bst. c Ziff. 2 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 15 Art. 16 Bst. c Ziff. 3 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 16 Art. 18 Abs. 1 Bst. b abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 17 Art. 19 Abs. 3 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-
- 18 Art. 25a eingefügt durch [LGBL 2018 Nr. 7](#).
-