

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 Ausbilderin/mein Ausbilder, 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 Ausbilderin/meinem Ausbilder 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

Das Amt für Berufsbildung Thurgau führt die Umfrage zur **Auswahl von Aufgaben** durch. Das ausgefüllte Formular legen sie den Anmeldeunterlagen bei.

- 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