

Jahresbericht 2021

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei	EFZ
Fachrichtung Konditorei-Confiserie	EFZ
Grundbildung mit Attest	EBA

Geschätzte Damen und Herren,

auch im zweiten Coronajahr standen alle Beteiligten vor grossen Herausforderungen.

Trotz allen Problemen konnten die QV-Prüfungen standesgemäss durchgeführt werden.

Unsere Lernenden erreichten gute bis sehr gute Resultate.

Im Berichtsjahr 2021 hatten wir folgende Kandidaten:

Fachrichtung Bäckerei:	11 Kandidaten	(plus 1 Zusatzlehre)
Fachrichtung Confiserie:	8 Kandidaten	(plus 2 Zusatzlehren, plus 1 Engadiner)
Grundbildung mit Attest:	4 Kandidaten	

In der **Fachrichtung Bäckerei** erzielte **Sommer Sina**, aus der Bäckerei Konditorei Bucher, Flums die Bestnote 5,5!

Im Rang mit der Note 5,3 hat **Seiler Lucia** aus der Pasternaria-Conditoria Gabriel AG abgeschlossen.

Fast alle anderen Kandidaten haben die Prüfung ebenfalls mit guten Abschlüssen bestanden. Eine Kandidatin verunfallte kurz vor der Prüfung schwer und bestand die Prüfung leider nicht.

Die beste Abschlussprüfung **Fachrichtung Confiserie** mit der Note 5,2 erzielte **Matthei Francisca**, aus der Merz-Fertigungs AG in Chur.

Die weiteren Kandidaten erzielten ebenfalls gute Abschlüsse.
Herzliche Gratulation allen Beteiligten!

Ausbildung EBA:

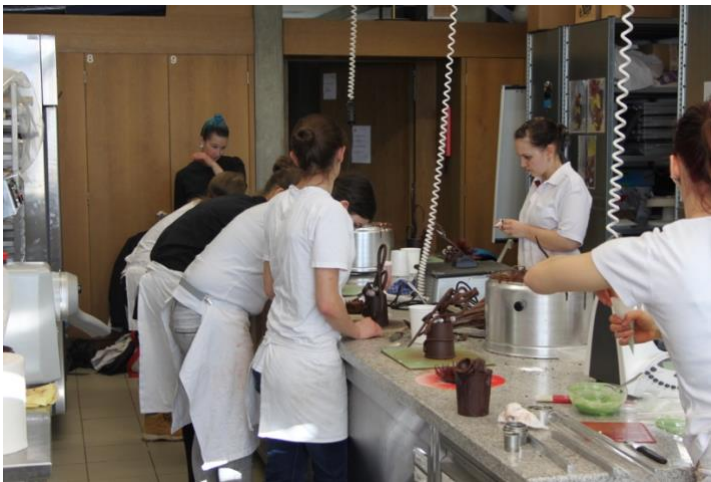
In dieser Abteilung hatten wir vier Kandidaten.
Sie haben alle mit Noten zwischen 4,9 bis 5,2 abgeschlossen, das freut mich sehr!
An der Stelle möchte ich allen Kandidaten ganz herzlich gratulieren.

Alle Abschlüsse wurden an einer kleinen GBC-Feier gebührend gewürdigt und unsere Kandidaten dürfen stolz sein auf ihren Einsatz.

Besten Dank Ruedi Bonderer und Peter Signer für euren grossen Einsatz im Dienste des BBKCV.

Freifachkurse: Alle Freifachkurse waren vorbereitet und die Anmeldungen termingerecht eingegangen.

Wegen Corona musste **wieder** alles abgesagt werden!



(Heute am 25.3.2022 konnten wir endlich wieder einen Kurs durchführen und die Lernenden sind begeistert. Herzlichen Dank Fabian Sängler für deine langjährige Kursleiter-Tätigkeit)

<https://www.fabiansaenger.com>





Für Schaubrote, Sauerteigbrote und kleine Versuche brauchen wir immer verschiedene Backmehle.

Telefon an Rolf Caluori von der Mühle Grüninger AG, Flums genügt und schon sind unsere Behälter in der GBC gut gefüllt mit frischem Mehl.

Rolf an der Stelle ein herzliches Dankeschön für deinen Einsatz und euer Sponsoring!

Weiterbildung:

In den letzten Sommerferien durfte ich wieder an die Richemont Fachschule um ein Praktikum zu machen. Dieses Jahr hatte ich mich für die Bäckerei-Abteilung entschieden. Es war wieder sehr interessant. Urs Röthlin hat mich mit dem **Sauerteigkurs 2.0 Virus infiziert**. Das heisst, dass ich jetzt in der GBC einen Sauerteig habe und mit den Lernenden verschiedene Versuche mache.

Das ganze Thema ist sehr spannend und meine Sauerteige sind triebfähig mit dem pH-Wert 4,2 ...



Ausblick:

Die Lernenden -Zahlen vom 1. Lehrjahr sind erfreulicher als auch schon...

Weniger erfreulich ist die Tatsache, dass wir nun einige Lehrabbrüche mehr als früher haben. Das hat verschiedene Gründe (Mehlallergie die vorher nicht abgeklärt wurde, Traumberuf verfehlt, zu viele Auswahlmöglichkeiten, Klima im Lehrbetrieb passt nicht usw.) Massnahmen dagegen sind schwierig umzusetzen.

Die Umstände in der Ukraine erschüttern uns alle.

Auf einmal spricht die Schweiz über eine Aufstockung der Militärgelder.

Wer das vor zwei, drei Jahren gesagt hätte, wäre eine „Persona non grata“ gewesen.

So schnell ändern sich die Zeiten...

Wie alle Menschen, hoffe ich, dass es wieder aufwärts geht!

Ich wünsche allen Beteiligten gute Gesundheit und viel Durchhaltewillen.

Herzlichen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Pragg-Jenaz, März 2022

Heini Däscher, Berufsschullehrer GBC