



Jahresbericht CPEX 2023

Geschätzter Geschäftsführer,
Geschätzte Regionen Vertreter,
Geschätzte Mitglieder des BBKCV

Das Prüfungsjahr 2023 war ein weiteres spannendes und erfolgreiches Prüfungs-Jahr

Die überarbeitete Prüfungswegleitung hat zwei Änderungen mit sich gebracht. Neu müssen die Lernenden EBA an der praktischen Prüfung zwingend eine ganz Stunde Pause machen. Dies ist sicher von Vorteil für die Lernenden, dass sie sich ausruhen und mit neuer Kraft den zweiten Teil der Prüfung absolvieren können.

Neu ist bei der Zusatzausbildung EFZ die Tageszeit der Prüfung wählbar. Bis anhin fand die Prüfung an zwei aufeinanderfolgenden Nachmittagen statt. Neu kann auch der Vormittag als Prüfungszeit gewählt werden. Bedingt aber dass beide Prüfungstage dann an den Vormittagen durchgeführt werden müssen.

Die Lehrlingsinformation fanden im gewohnten Rahmen an der Berufsschule in Chur statt.

Eine grosse Neuerung gab es für die Expertinnen und Experten. Das Amt für Berufsbildung führte ein neues Abrechnungstool ein. Darüber können die Expertinnen und Experten Ihre Abrechnung direkt im System eingeben. Das ist eine grosse Erleichterung.

Die Berufskundlichen Prüfungen fanden ohne jegliche Zwischenfälle statt.

In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie wurden 10 Kandidatinnen und Kandidaten geprüft, vier KandidatInnen waren aus dem Engadin.

Die Durchschnittsnoten der Berufskennnisseprüfung teil sich wie folgt auf:

Berufskennnisse schriftlich	5.0
Berufskunde mündlich	4.5
Gestalten	4.2
Betriebswirtschaft	4.6

Das ergibt die Schlussnote Berufskennnisse von 4.6.

Bündner Bäcker-Konditor-Confiseurmeister Verband



Die praktischen Prüfungen haben alle KandidatInnen erfolgreich bestanden.
Die Durchschnittsnote der Praktischen Prüfung beträgt 4.9.

Die Kantonsbeste Kandidatin in der Fachrichtung Konditorei- Confiserie war
Frau Theiner Lena.

Sie erreichte die sehr gute Schlussnote von 5.6.

Die Kandidatin arbeitete im Betrieb Schneider`s in Davos.

Aufgrund ihrer sehr guten Leistung hat sich Frau Theiner zur Teilnahme an den
SwissSkills qualifiziert.

In der Fachrichtung Bäckerei - Konditorei wurden 7 KandidatInnen geprüft. Zwei davon
aus dem Kanton St. Gallen und eine aus dem Engadin.

Die Durchschnittsnoten der Berufskennnisse Prüfung teil sich wie folgt auf:

Berufskennnisse schriftlich 4.2

Berufskunde mündlich 4.6

Gestalten 4.1

Betriebswirtschaft 4.1

Das ergibt die Schlussnote Berufskennnisse von 4.2

Die praktische QV haben alle Kandidaten erfolgreich bestanden.

Die Durchschnittsnote der Praktischen Prüfung beträgt 4.9.

Die Kantonsbeste in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei war Frau Rahel Putzi.

Sie arbeitete in der Bäckerei-Konditorei Hitz in Küblis.

Sie konnte ihr Qualifikationsverfahren mit der ausgezeichneten Note von 5.2 abschliessen.

Bei der EBA -Prüfung absolvierte 1 Kandidat die Prüfung. Auch diese Prüfung wurde
erfolgreich bestanden.

Die Abschlussfeier fand im kleinen Rahmen in der Berufsschule in Chur statt. Dort konnten
die Lernenden im Beisein ihrer Berufsbildnerinnen und Berufsbildner die
Fähigkeitszeugnisse oder die Berufsatteste und die Notenausweise entgegennehmen.

Ich möchte mich bei allen Expertinnen und Experten, den BerufsbildnerInnen, den
Fachlehrpersonen und dem BBKCV, die mich im letzten Jahr unterstützt haben, ganz
herzlich bedanken. Ein spezieller Dank geht an mein Stellvertreter Roman Hitz.

Ich freue mich auch im neuen Jahr auf eine spannende Prüfungszeit.

Stefan Gredler
Chefexperte Bäcker- Konditor-Confiseur
Kanton Graubünden

Bündner Bäcker-Konditor-Confiseurmeister Verband

