

Jahresbericht 2023

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

Geschätzte Damen und Herren,

im Berichtsjahr 2023 standen folgende Lernende vor dem QV:

Fachrichtung Bäckerei:	7 Lernende	(davon 1 Zusatzlernende)
Fachrichtung Confiserie:	8 Lernende	(davon 2 Zusatzlernende)
Grundbildung mit Attest:	1 Lernender	

Fachrichtung Bäckerei:

In der **Fachrichtung Bäckerei** erzielte die Zusatzlernende Andrina Pfiffner die Super-**Abschlussnote 5,6**. Herzliche Gratulation!

Andrina absolvierte die Zusatzlehre im Kanton ZH,

sie wollte aber unbedingt bei ihrem alten GR-Fachlehrer die Schule besuchen...

Weiter erzielte Rahel Putzi aus dem Lehrbetrieb Beck-Hitz, Küblis die Abschlussnote 5,2 ebenfalls herzliche Gratulation.

Alle anderen Lernenden haben die Prüfung ebenfalls mit guten Abschlüssen bestanden.

Fachrichtung Confiserie:

In der **Fachrichtung Confiserie** erzielte die Zusatzlernende Lena Theiner aus dem Lehrbetrieb Schneiders, AG Davos ebenfalls die Super-**Abschlussnote 5,6!**

Weiter erzielte Dominic Schegg aus dem Lehrbetrieb Signer, Zizers die gute Abschlussnote 5,1

Die weiteren Lernenden erzielten ebenfalls gute Abschlüsse.

Herzliche Gratulation allen Beteiligten!

Ausbildung EBA:

In dieser Abteilung hatten wir einen Lernenden aus dem Kanton SG, der Lernende hat das QV ebenfalls bestanden.

Herzliche Gratulation allen QV-Absolventen!

Alle Abschlüsse wurden an einer kleinen GBC-Feier gebührend gewürdigt und unsere Lernenden dürfen stolz sein auf ihr erreichtes Ziel.

Herzlichen Dank unserem Geschäftsführer Ruedi Bonderer, der die Veranstaltung wie immer perfekt organisiert hat.

Ebenfalls bedanke ich mich bei unserem Chefexperten Stefan Gredler für die sehr gute Zusammenarbeit.



Freifachkurse:

Die meisten von euch wissen es bereits:

Heini Däscher organisiert **jedes Jahr drei verschiedene Freifachkurse** für Lernende in der GBC!
Die Kurse sind mehrheitlich für das 2. Lehrjahr der Fachrichtung ausgelegt.

Im Frühling:

Kurs 1 Moderne Schokolade/Couvertureschaustücke, Kursleiter Fabian Säger



Im Frühling:

Kurs 2 Zucker/Isomaltartistik, Kursleiter Fabian Säger

Die Lernenden waren auch dieses Jahr begeistert und gingen stolz mit ihren Schaustücken nach Hause!

An dieser Stelle Fabian Säger herzlichen Dank!

<https://www.fabiansaenger.com>

**Im Herbst:
Kurs 3 Sirupteigkurs mit Stefan Schindler, Fachlehrer aus Langenthal**



Auch dir Stefan Schindler herzlichen Dank für deine tolle Arbeit und deine Bereitschaft dein Wissen zu teilen!

Ein kleines Wunder...

Letztes Jahr musste ich an dieser Stelle über die Schliessung der EBA-Abteilung an der GBC informieren.

Daraufhin wehrte sich unser Verband hauptsächlich in der Person von Ruedi Bonderer Geschäftsführer des BBKCV beim zuständigen Amt.

Ein kleines Wunder passierte:

Kurz darauf teilte mir mein Abteilungsleiter Reto Peng mit, dass dieser Entscheid rückgängig gemacht wurde, und die **EBA** Bäcker-Konditoren (zweijährige Ausbildung) weiterhin nun doch in Chur unterrichtet werden könne.

An der Stelle möchte ich Ruedi ganz herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz danken!

Weitere **Dankesworte** gehen an:

Rolf Caluori, Mühle Grüninger für die grosszügigen Mehlspenden an die GBC.

Felchlin AG, Schwyz für die grosszügigen Rabatte bei der Couverture-Materialbestellung.

Regula und Pierre Andre Allamand, Confiserie Maron für die super Zusammenarbeit an der letzten Fiutscher-Ausstellung.

Zum Schluss möchte ich mich bei allen Berufsbildnerinnen/Berufsbildner für die gute Zusammenarbeit herzlich bedanken.

Chur, im März 2024

Heini Däscher, Berufsschullehrer GBC