

Sulgeneckstrasse 70  
3005 Bern  
Telefon 031 633 84 31  
Telefax 031 633 84 62  
www.erz.be.ch  
erz@erz.be.ch

4800.600.350.36/14 (670445)

19. Januar 2015

---

**Entscheid**

---



**Beschwerdeverfahren gegen die Verfügung vom 19. Juni 2014 (Bewertung der praktischen Arbeit im Qualifikationsverfahren als Bäcker-Konditor-Confiseur [Schwerpunkt Bäckerei-Konditorei])**

**A**\_\_\_\_\_

gegen

**Kantonale Prüfungskommission,**  
Mittelschul- und Berufsbildungsamt, Kasernenstrasse 27, Postfach, 3000 Bern 22

---

## **Ausgangslage**

1. A\_\_\_\_\_ absolvierte im Frühling 2014 das Qualifikationsverfahren als Bäcker-Konditor-Confiseur. Am 19. Juni 2014 teilte ihm die kantonale Prüfungskommission mit, dass er die Prüfung mit der Note 5,3 für die praktische Arbeit und der Gesamtnote 5,3 bestanden habe.
2. Gegen diese Verfügung erhob A\_\_\_\_\_ am 4. Juli 2014 (verbessert eingereicht am 18. Juli 2014) Beschwerde bei der Erziehungsdirektion. Er beantragte sinngemäss, die Note für die praktische Arbeit sei zu überprüfen.
3. In ihrer Stellungnahme vom 22. August 2014 beantragte die kantonale Prüfungskommission, die Beschwerde sei abzuweisen.
4. Mit Schreiben vom 8. September 2014 nahm A\_\_\_\_\_ zur Stellungnahme der kantonalen Prüfungskommission sowie zum Expertenbericht Stellung.
5. Die kantonale Prüfungskommission nahm mit Schreiben vom 27. Oktober 2014 ergänzend Stellung und beantragte weiterhin die Beschwerde abzuweisen.
6. In seinen Schlussbemerkungen vom 11. November 2014 hielt A\_\_\_\_\_ an der Beschwerde fest.
7. Mit verfahrensleitender Verfügung vom 13. November 2014 wurde den Parteien der Entscheid des Erziehungsdirektors in Aussicht gestellt.

## **Rechtliche Prüfung und Begründung**

### *1. Sachurteilsvoraussetzungen*

#### *1.1 Zuständigkeit und Anfechtungsobjekt*

##### *1.1.1 Zuständigkeit*

Beschwerden, welche das Qualifikationsverfahren betreffen, richten sich nach kantonalem Recht (Art. 61 Abs. 1 Bst. a des Bundesgesetzes vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung [BBG; SR 412.10]). Gegen Verfügungen, die aufgrund dieses Gesetzes erlassen werden, kann Beschwerde bei der Erziehungsdirektion geführt werden (Art. 55 Abs. 1 des Gesetzes vom 14. Juni 2005 über die Berufsbildung, die Weiterbildung und die Berufsberatung [BerG; BSG 435.11]). Die Erziehungsdirektion ist somit zuständig, über die Beschwerde zu entscheiden.

##### *1.1.2 Anfechtungsobjekt*

Die Beschwerde richtet sich gegen den Notenausweis der Prüfungskommission vom 19. Juni 2014. Die kantonale Prüfungskommission verfügt über die Prüfungsergebnisse (Art. 78 Abs. 2 Bst. b der Verordnung vom 9. November 2005 über die Berufsbildung, die Weiterbildung und Berufsberatung [BerV; BSG 435.111]).

Von Amtes wegen ist zu prüfen, ob ein gültiges Anfechtungsobjekt vorliegt. A\_\_\_\_\_ hat das Qualifikationsverfahren insgesamt bestanden. Ihm wurde das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Bäcker-Konditor-Confiseur der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei aufgrund der erzielten vier Fachnoten (praktische Arbeit 5,3 [Fallnote], Berufskennnisse 5,2, Allgemeinbildung 5,3 und Erfahrungsnote 5,5) sowie der Gesamtnote 5,3 erteilt. A\_\_\_\_\_ beanstandet in seiner Beschwerde die Bewertung im Qualifikationsbereich (Fach) praktische Arbeit; ohne dies ausdrücklich zu sagen, stellt er damit aber auch die Gesamtnote in Frage.

Dem Rechtsschutz der Verwaltungsjustiz unterliegen nur jene Leistungsbeurteilungen, die eine Verfügung darstellen. Der Verfügungscharakter einzelner Noten ist in Lehre und Rechtsprechung umstritten (*Martin Aubert*, Bildungsrechtliche Leistungsbeurteilung im Verwaltungsprozess, Bern/Stuttgart/Wien 1997, S. 31 ff.). Eine Verfügung im Sinne des vorliegend massgebenden Gesetzes vom 23. Mai 1989 über die Verwaltungsrechtspflege (VRPG; BSG 155.21) liegt nur vor, wenn eine Verwaltungshandlung die vom Verfügungsbegriff geforderten Strukturmerkmale aufweist. Nach ständiger Praxis gilt als Verfügung ein individueller, an den Einzelnen gerichteter Hoheitsakt, durch den eine konkrete verwaltungsrechtliche Rechtsbeziehung in verbindlicher und erzwingbarer Weise geregelt wird. Werden durch eine Anordnung oder einen Beschluss einer Behörde keine individuellen Rechte oder Pflichten gestaltend oder feststellend geregelt bzw. werden keine Rechtsfolgen verbindlich festgelegt, mangelt es an einem wesentlichen Verfügungselement (BVR 2013 S. 303 E. 1.2 mit Hinweisen).

Einzelne Fachnoten stellen im Allgemeinen keine selbständig anfechtbaren Verfügungen dar, da sie grundsätzlich nur die (Begründungs-) Elemente sind, die zur Gesamtbeurteilung führen, und daher regelmässig – anders als Prüfungsentscheide als solche – keinen Einfluss auf die Rechtsstellung der Betroffenen haben. Ausnahmsweise können jedoch einzelne, auch genügende (Fach-) Noten ein selbständiges Anfechtungsobjekt bilden, wenn an deren Höhe bestimmte Rechtsfolgen geknüpft sind (BVR 2013 S. 301 E. 2.1 mit Hinweisen). Dies ist nach der Rechtsprechung des Verwaltungsgerichts des Kantons Bern nicht der Fall, wenn die Notenhöhe allenfalls die Chancen auf dem Arbeitsmarkt verbessert (BVR 2013 S. 301 E. 2.3).

Der eben zitierte Entscheid des Verwaltungsgerichts des Kantons Bern ist in der Lehre teilweise auf Kritik gestossen (vgl. die Bemerkungen von Benjamin Schindler in: BVR 2013 S. 324 ff): Der Entscheid berücksichtige die geänderte Rechtsprechung des schweizerischen Bundesgerichts zur subsidiären Verfassungsbeschwerde nicht ausreichend. Nach der von Benjamin Schindler vertretenen Auffassung kommt einer Modulnote auf der tertiären Bildungsstufe Verfügungscharakter zu, wenn sie die individuelle Leistung aus Sicht der Bildungsinstitution gegenüber den Studierenden und gegenüber aussenstehenden Dritten abschliessend und in verbindlicher Weise bewertet (BVR 2013 S. 326).

Nach der Rechtsprechung des Bundesgerichts zur staatsrechtlichen Beschwerde stellen einzelne Fachnoten – im Unterschied zum Prüfungsentscheid als solchem – grundsätzlich keine selbständigen anfechtbaren Verfügungen dar. Das Bundesgericht begründet dies damit, dass Anfechtungsobjekt nur das Prüfungsergebnis als Gesamtentscheid sein könne, da lediglich der Entscheid über das Bestehen oder Nichtbestehen einer Prüfung regelmässig die Rechtsstellung des Prüfungskandidaten beeinflusse. Nur bei einem positiven Prüfungsergebnis werde beispielsweise das Recht eingeräumt, in eine höhere Schule einzutreten, einen bestimmten Beruf auszuüben oder einen Titel zu tragen. Die Note der einzelnen Fächer bildeten demgegenüber lediglich die Elemente, die zur Gesamtbeurteilung führen würden. Einzelne Fachnoten können nach der bisherigen Rechtsprechung

daher nur ausnahmsweise selbständig angefochten werden. Voraussetzung dafür ist, dass an die Höhe der einzelnen Noten bestimmte Rechtsfolgen geknüpft sind. Diese Rechtsfolgen können in der Möglichkeit bestehen, bestimmte zusätzliche Kurse oder Weiterbildungen zu absolvieren oder besondere Qualifikationen, wie beispielsweise ein Doktorat zu erwerben. Rechtsfolgen werden einzelnen Noten weiter zuerkannt, wenn sich diese später als Erfahrungsnoten in weiteren Prüfungen auswirken. Das Bundesgericht hat nun in seiner neueren Rechtsprechung zur subsidiären Verfassungsbeschwerde zur Frage der selbständigen Anfechtbarkeit einzelner Fachnoten präzisierend Stellung genommen. Anlass dafür war die subsidiäre Verfassungsbeschwerde einer Absolventin des rechtswissenschaftlichen Studiengangs der Universität Bern, die den Titel "Master of Law of the University of Bern (MLaw)" mit einem Notendurchschnitt von 5,43 und dem Prädikat "magna cum laude" erworben hatte. In ihrer Beschwerde beantragte sie, die Note ihrer Masterarbeit sei von 5,0 auf 6,0, mindestens aber auf 5,5 festzusetzen, was das Prädikat "summa cum laude" zur Folge gehabt hätte. Das Bundesgericht erwägt hierzu, dass sich aus dem Prädikat zwar keine materiellen Rechtsfolgen wie das Nichtbestehen des Exams oder das Erreichen einer Mindestqualifikation für die Weiterbildung ergäben. Dennoch könne dem Entscheid über das Prädikat, das sich nach den Vorgaben der Prüfungsordnung bestimme, ein hoheitlicher Charakter nicht abgesprochen werden. Vor diesem Hintergrund hält das Bundesgericht präzisierend fest, dass einzelne Noten einer Gesamtprüfung nicht anfechtbar seien, die nicht mit einer weitergehenden Wirkung wie dem Nichtbestehen verbunden seien und auch keinen Einfluss auf ein Prädikat zeitigen würden. "Steht jedoch das Nichtbestehen einer andere Folge – wie der Ausschluss von der Weiterbildung – oder ein Prädikat in Frage, für das die Prüfungsordnung vorgibt, wie es zu bestimmen ist, gibt es ein Rechtsschutzinteresse an der Überprüfung des Gesamtergebnisses und damit auch an einer diesem zugrunde liegenden Einzelnote." Das Bundesgericht gibt zwar zu bedenken, dass dies unter Umständen dazu führen könne, dass mit Blick auf das Prädikat auch mehrere Einzelnoten angefochten würden. Diese Folge sei jedoch in Kauf zu nehmen, "denn letztlich obliegt es dem Rechtsschutz suchenden Kandidaten, aufzuzeigen, weshalb nachgerade verschiedene Einzelbewertungen in massgeblicher Weise rechtswidrig erfolgt sein sollten." (*Patricia Egli*, Gerichtlicher Rechtsschutz bei Prüfungsfällen: Aktuelle Entwicklungen, in: ZBI 2011 S. 546 f. mit Hinweisen auf die Rechtsprechung).

Es empfiehlt sich bei Leistungsbeurteilungen, die nach bestimmten Ausbildungsphasen ergehen, nicht nur das Gesamtergebnis, sondern regelmässig auch die einzelnen Leistungsbeurteilungen als anfechtbare Verfügungen zu betrachten (*Aubert*, S. 75 f.). Die Erziehungsdirektion hat daher in ihrer Rechtsprechung schon bisher auch Einzelnoten Verfügungscharakter zuerkannt, wenn durch ihre Änderung ein potenzieller Vorteil im Arbeitsmarkt erreicht werden konnte (vgl. etwa Entscheid der Erziehungsdirektion vom 10. Januar 2011 i. S. A. B., E. 1.1). Ob an dieser Rechtsprechung festzuhalten ist, kann vorliegend offen bleiben. Im Qualifikationsverfahren als Bäcker-Konditor-Confiseur wird zwar kein Prädikat erteilt, sondern das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erworben. Das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erhält, wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat (Art. 22 Abs. 1 der Verordnung vom 27. Oktober 2010 über die berufliche Grundbildung Bäcker-Konditor-Confiseur [auffindbar unter: [www.sbfi.admin.ch](http://www.sbfi.admin.ch) → Themen → Berufsbildung → Berufliche Grundbildung → In Kraft getretene Verordnungen; zuletzt besucht am 16. Januar 2015 [nachfolgend: Verordnung]). Das Qualifikationsverfahren 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 (Art. 19 Abs. 1 der Verordnung). Für die Berechnung der Gesamtnote werden die einzelnen Noten wie folgt gewichtet: praktische Arbeit 50 Prozent, Berufskennnisse und Allgemeinbildung je 20 Prozent, Erfahrungsnote 10 Prozent (Art. 19 Abs. 4 der Verordnung). Ist das Fähigkeits-

zeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so wird im Notenausweis aufgeführt: (a) die Gesamtnote, (b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter Vorbehalt von Art. 21 Abs. 1, die Erfahrungsnote und (c) die Fachrichtung (Art. 22 Abs. 3 der Verordnung). Der Note für die praktische Arbeit kommt in verschiedener Hinsicht eine besonders hohe Bedeutung und somit eine ähnliche Wirkung zu wie einem Prädikat. Sie bewertet die individuelle Leistung aus Sicht der Prüfungskommission gegenüber den Auszubildenden und gegenüber aussenstehenden Dritten abschliessend und in verbindlicher Weise. Sie findet bei zukünftigen Arbeitgeberinnen und Arbeitgebern als Ausdruck verschiedener individueller Handlungskompetenzen (vgl. Art. 17 sowie Art. 4-6 der Verordnung) über das Fähigkeitszeugnis hinaus hohe und entscheidende Beachtung. Zudem kann nicht ausgeschlossen werden, dass gegenwärtig oder in der Zukunft auf die Note für die praktische Arbeit als Kriterium für die Zulassung zu Kursen, Weiterbildungen oder besonderen Qualifikationen wie Berufswettbewerben usw. abgestellt wird. Bei dieser Ausgangslage erscheint es auch nicht angezeigt, die Anfechtbarkeit von einzelnen Fach- oder Modulnoten auf tertiäre Bildungsgänge zu beschränken, geht es vorliegend doch um einen qualifizierenden Abschluss der beruflichen Grundbildung, mit welchem man direkt Fuss in der Arbeitswelt fassen kann.

Für ein Eintreten auf die Beschwerde von A\_\_\_\_\_ spricht schliesslich auch die Rechtsweggarantie von Art. 29a der Schweizerischen Bundesverfassung vom 18. April 1999 (BV; SR 101), wonach jede Person bei Rechtstreitigkeiten Anspruch auf Beurteilung durch eine richterliche Behörde hat (wobei Bund und Kantone durch Gesetz die richterliche Beurteilung in Ausnahmefällen ausschliessen können). In dieser Hinsicht ist insbesondere zu beachten, dass die Verfassung stärker als die dargestellte verwaltungsrechtliche Praxis auf das Rechtsschutzbedürfnis abstellt und A\_\_\_\_\_s individuelle Betroffenheit in einer rechtlich geschützten Sphäre grundrechtlich schützt. Insofern fällt ins Gewicht, dass die Note der praktischen Arbeit in einem objektivierten, öffentlichrechtlich geregelten Verwaltungsverfahren erging und auch gegenüber Dritten verbindlich Auskunft über die praktischen Fähigkeiten von A\_\_\_\_\_ als Bäcker-Konditor-Confiseur erteilt.

Die im Qualifikationsbereich praktische Arbeit erzielte Note stellt somit ein gültiges Anfechtungsobjekt dar.

## *1.2 Beschwerdelegitimation*

A\_\_\_\_\_ hat am vorinstanzlichen Verfahren teilgenommen, ist durch die angefochtene Verfügung besonders berührt und hat ein schutzwürdiges Interesse an deren Aufhebung oder Änderung (Art. 65 Abs. 1 VRPG).

## *1.3 Frist, Form und Kognition*

Auf die form- und fristgerecht eingereichte Beschwerde ist einzutreten (Art. 67 VRPG).

Beschwerden gegen Zeugnisnoten und Prüfungsergebnisse werden nur auf Rechtsverletzungen hin überprüft, die Rüge der Unangemessenheit kann nicht erhoben werden (Art. 55 Abs. 4 BerG in Verbindung mit Art. 66 Bst. c Ziffer 2 VRPG). Hingegen unterliegen Fragen der Einhaltung des korrekten Prüfungsverfahrens einer umfassenden Überprüfung.

## 2. Materielles

Umstritten ist, ob die praktische Arbeit von A\_\_\_\_\_ korrekt bewertet worden und die Note im Qualifikationsbereich praktische Arbeit rechtens ist.

### 2.1 Rechtliche Grundlagen

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4-6 (der Verordnung) erworben worden sind (Art. 17 der Verordnung). Im Qualifikationsverfahren werden gemäss Art. 18 Abs. 1 der Verordnung die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

*a. Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 12–16 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 6–8 Stunden. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft. Die lernende Person wird schriftlich oder sowohl schriftlich wie mündlich befragt. Wird eine mündliche Prüfung durchgeführt, so dauert diese höchstens ½ Stunde.*

*c. Allgemeinbildung. Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.*

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist gemäss Art. 19 Abs. 1 der Verordnung bestanden, wenn:

*a. der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und*

*b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.*

Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung sowie der gewichteten Erfahrungsnote (Art. 19 Abs. 2 der Verordnung). Die praktische Arbeit wurde mit der Note 5,3 bewertet. A\_\_\_\_\_ hat die Gesamtnote 5,3 erzielt und damit das Qualifikationsverfahren bestanden. Das eidgenössische Fähigkeitszeugnis wurde ihm erteilt.

### 2.2 Bewertung der praktischen Arbeiten

Die Prüfungskommission hat im Beschwerdeverfahren zwei verschiedene Versionen der Bewertungsunterlagen eingereicht. Einerseits das "Qualifikationsbereichs-Notenblatt Praktische Arbeiten 2014" ("Original", Ausdruck vom 3. Juli 2014) mit dem Bewertungsbogen (Original, Ausdruck vom 29. Januar 2014) und andererseits das "Qualifikationsbereichs-Notenblatt Praktische Arbeiten 2014" ("nach Rekurs Sitzung", Ausdruck vom 18. August 2014) mit dem Bewertungsbogen ("nach Rekurs Sitzung", Ausdruck vom 18. August 2014).

Es fällt auf, dass auf dem Bewertungsbogen vom 18. August 2014 bei einzelnen Positionen Punkteabzüge erfolgen, welche auf dem ursprünglichen Bewertungsbogen nicht eingetragen waren. Der Grund dafür ist nicht ersichtlich. Einleitend ist deshalb festzuhalten, dass ausschliesslich der ursprüngliche Bewertungsbogen vom 29. Januar 2014 Grundlage für die Überprüfung der Bewertung und für die Festsetzung der definitiven Note der praktischen Arbeit von A\_\_\_\_\_ bildet.

Im Folgenden sind nun die einzelnen Rügen von A\_\_\_\_\_ zu prüfen.

### *2.2.1 Normalbrot, 1 Sorte geschnitten (Bäckerei, Position 1 a, Nummern 1.04 und 1.05)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 1.04 "Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken" fünf Punkte und für die Nummer 1.05 "Endprodukt" fünf Punkte in Abzug gebracht. Zur Begründung wurde bei Nummer 1.04 festgehalten: "nicht Gare entsprechend, schwacher Riss, Farbe, sehr schwammig, sehr matte Oberfläche". Bei Nummer 1.05 findet sich in den Bewertungsunterlagen die Bemerkung: "grau, matt".

A\_\_\_\_\_ macht zu Nummer 1.04 geltend, es würden für "Sorgfältigkeit" zwei Punkte ohne Begründung abgezogen. Zu Nummer 1.05 macht er geltend, für "Form, Stand, Volumen" würden zwei Punkte ohne Begründung abgezogen. Ebenfalls ohne Begründung seien ihm zwei Punkte für "Riss im Schnitt" abgezogen worden.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, zu Nummer 1.04 werde die Beschwerde anerkannt und dieser Punkt werde im Protokoll gestrichen. Zu Nummer 1.05 machen sie geltend, durch die vorangegangenen Fehler weise das Endprodukt ebenfalls Fehler auf, welche durch die Experten nicht explizit in den Bemerkungen erwähnt worden seien. Die von den Experten beanstandeten Punkte seien aber nachvollziehbar. Die Bewertung durch die Experten sei deshalb korrekt.

Für die Nummer 1.05 "Form, Stand, Volumen" und "Riss im Schnitt" ist je ein Abzug von null, einem oder zwei Punkten möglich. Die Experten haben zweimal den Maximalabzug von zwei Punkten vorgenommen. Weder in den Bewertungsunterlagen noch in der Stellungnahme der Experten sind die Gründe aufgeführt, welche zum Maximalabzug führten. Im Allgemeinen muss eine Begründung zumindest so abgefasst sein, dass die Betroffenen die Verfügung oder den Entscheid gegebenenfalls sachgerecht anfechten können. Es müssen wenigstens kurz die Überlegungen genannt werden, von denen sich die Behörde hat leiten lassen und auf die sich ihr Entscheid stützt. Bei bildungsrechtlichen Leistungsbeurteilungen kommt die Behörde dieser Verpflichtung nach, wenn sie dem oder der Betroffenen kurz darlegt, welche Lösungen bzw. Problemanalysen erwartet wurden und inwiefern die Antworten den Anforderungen nicht zu genügen vermochten. Dieser Anspruch auf eine ausreichende und nachvollziehbare Begründung ist nicht schon dann verletzt, wenn die Prüfungsbehörde sich vorerst darauf beschränkt, (nur) die Notenbewertung bekannt zu geben. Es genügt, wenn sie auf Verlangen die Begründung nachträglich beibringt, sei es in mündlicher Form im Rahmen eines Prüfungsgespräches, sei es mittels schriftlicher Stellungnahme in einem allfälligen Rechtsmittelverfahren, sofern der oder die Betroffene Gelegenheit erhält, in einem zweiten Schriftenwechsel dazu Stellung zu nehmen (BVR 2012 S. 326 ff. E. 4.1 mit zahlreichen Hinweisen auf Lehre und Rechtsprechung). Auch wenn einzuleuchten vermag, dass Fehler im Herstellungsprozess die Qualität des Endprodukts beeinträchtigen können, so ist ohne Begründung nicht zu beurteilen, weshalb der maximale Punkteabzug vorgenommen wurde. Zudem ist bei dieser Sachlage auch nicht überprüfbar, ob allenfalls für den gleichen Fehler mehrmals Abzüge vorge-

nommen werden. Unter diesen Umständen ist die Bewertung der Nummer 1.05 nicht nachvollziehbar und die Rüge erweist sich als berechtigt.

#### *2.2.2 Normalbrot, 1 andere Brotform (Bäckerei, Position 1 b, Nummer 1.09)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen insgesamt fünf, davon für die "Sorgfältigkeit" zwei Punkte in Abzug gebracht. In den Bewertungsunterlagen ist bei "Sorgfältigkeit" keine Begründung festgehalten.

A\_\_\_\_\_ rügt, der Abzug für Sorgfältigkeit sei ohne Begründung erfolgt.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, zu Nummer 1.09 werde die Beschwerde anerkannt und dieser Punkt werde im Protokoll gestrichen.

#### *2.2.3 Vollkornbrot (Bäckerei, Position 2 a, Nummer 2.05)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für "Typische Merkmale" ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen ist dazu festgehalten: "untypische Form (angeschossen)".

A\_\_\_\_\_ rügt, dies sei eine unakzeptable Begründung. Das Produkt könne nicht angeschossen sein, da es in einer Form gebacken wurde. Die Fachschule Richemont schlage dies für das Produkt so vor.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, zu Nummer 2.05 werde die Beschwerde anerkannt und dieser Punkt werde im Protokoll gestrichen.

#### *2.2.4 Spezialbrot nach Vorgabe (Bäckerei, Position 2 b. Nummern 2.08 und 2.12)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 2.08 "Rohstoffe abwägen / Knetprozess" zwei Punkte und für die Nummer 2.12 "Endprodukt" zwei Punkte in Abzug gebracht. Zur Begründung wurde für "Rohstoffe abwägen / Knetprozess" festgehalten: "Produkt 2x hergestellt = falsch abgewogen". Für "Endprodukt" wurde festgehalten: "ungleiche / unregelmässig infolge zweiter Herstellung".

A\_\_\_\_\_ rügt zu "Rohstoffe abwägen / Knetprozess", es handle sich nicht um einen zweiten Versuch, da nichts unbrauchbar gewesen sei. Der Maximalabzug sei daher fraglich. Zum "Endprodukt" hielt er fest, es seien zwei Punkte abgezogen worden, obwohl überall null Punkte angekreuzt seien. Dies sei nicht akzeptabel.

Die Experten halten in ihrer Stellungnahme zu Nummer 2.08 fest, die Rohstoffe falsch abzuwiegen, sei ein gravierender Fehler und habe mit einem zweiten Versuch nichts zu tun. Die Bewertung sei deshalb korrekt. Zu Nummer 2.12 wird geltend gemacht, die Bemerkungen der Experten seien korrekt, nur seien die Punkte am falschen Ort festgehalten worden. Die Bewertung sei aber korrekt.

Die Experten haben für die Punkteabzüge Begründungen geliefert (Rohstoffe falsch abgewogen sowie ungleich/unregelmässig). A\_\_\_\_\_ bestreitet nicht, dass die Rohstoffe falsch abgewogen wurden. Er bestreitet lediglich, dass es sich um einen zweiten Versuch handelte. Das falsche Abwiegen der Rohstoffe ist in der Tat ein gravierender Fehler, der den Abzug von zwei Punkten rechtfertigt. Dies auch dann, wenn es sich nicht um einen

zweiten Versuch gehandelt haben sollte. Hingegen vermag die Begründung der Experten für den Abzug von zwei Punkten bei der Nummer 2.12 nicht zu genügen, denn die Experten legen nicht dar, wo diese zwei Punkte richtigerweise hätten abgezogen werden sollen und welche Fehler dem Punkteabzug zu Grunde liegen. Die Stellungnahme der Experten genügt umso weniger, als bei Nummer 2.12 ebenfalls der maximale Punkteabzug vorgenommen wurde. Die Rüge von A\_\_\_\_\_ erweist sich in Bezug auf Nummer 2.12 damit als begründet.

#### *2.2.5 Zöpfe normal geflochten (Bäckerei, Position 3 a, Nummer 3.04)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 3.04 beim "Backprozess" ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen ist keine Begründung dafür festgehalten.

A\_\_\_\_\_ rügt, der Abzug erfolge ohne Begründung.

Die Experten halten in ihrem Bericht zu Nummer 3.04 fest, durch den zu kalten Ofen seien die Zöpfe zu trocken gebacken. Daher sei der Punkteabzug erfolgt. Die Bewertung sei korrekt.

Die Begründung der Experten für den Abzug eines Punktes ist nachvollziehbar und die Bewertung damit korrekt.

#### *2.2.6 Geflochtene Zöpfe nach Vorgabe (Bäckerei, Position 3 b, Nummern 3.09, 3.10 und 3.11)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 3.09 bei der "Backdauer" zwei Punkte, für die Nummer 3.10 "Endprodukt" ein Punkt und für die Nummer 3.11 "Verkäuflich / Mindestangaben (mehrfach geflochten)" ebenfalls ein Punkt in Abzug gebracht. Der Punkteabzug für Nummer 3.09 wird damit begründet, das Produkt sei etwas zu trocken gebacken. Für die Punkteabzüge bei den Nummern 3.10 und 3.11 enthalten die Bewertungsunterlagen keine Begründung.

A\_\_\_\_\_ rügt, zu Nummer 3.09, sein Produkt sei nicht degustiert worden und trotzdem erhalte er den maximalen Punkteabzug. Zu den Nummern 3.10 und 3.11 rügt er den Punkteabzug ohne Begründung.

Die Experten halten in ihrem Bericht zu Nummer 3.09 fest, wie das vorangehende Produkt seien auch die sechsteiligen Zöpfe in einem zu kalten Ofen gebacken worden. Daher sei der Punkteabzug erfolgt. Die Bewertung sei korrekt. Durch das falsche Backen seien die Böden der Zöpfe leicht flach geworden, was in den Bewertungsunterlagen zu Nummer 3.10 aber nicht explizit so festgehalten worden sei. Zu Nummer 3.11 werde die Beschwerde anerkannt und der Punkteabzug im Protokoll gestrichen.

Die Begründungen der Experten für den Abzug von zwei Punkten bei Nummer 3.09 und von einem Punkt bei Nummer 3.10 sind nachvollziehbar und die Bewertung damit korrekt.

### *2.2.7 Qualitätssicherung (Bäckerei, Position 7 a, Nummer 7.01)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 7.01 "Produktionshygiene" ein Punkt abgezogen. Für den Punkteabzug enthalten die Bewertungsunterlagen keine Begründung.

A\_\_\_\_\_ rügt das Fehlen einer Begründung für den Punkteabzug.

Die Experten halten in ihrem Bericht zu Nummer 7.01 fest, die Beschwerde werde anerkannt und der Punkteabzug im Protokoll gestrichen.

### *2.2.8 Qualitätssicherung (Bäckerei, Position 7 c, Nummer 7.05)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 7.05 beim Kriterium "Bild vorhanden" ein Punkt in Abzug gebracht. Für den Punkteabzug ist in den Bewertungsunterlagen die Bemerkung "teilweise" festgehalten.

A\_\_\_\_\_ macht geltend, für jedes seiner Rezepte sei ein Idealbild vorhanden gewesen.

Die Experten halten in ihrem Bericht zu Nummer 7.05 fest, die Beschwerde werde anerkannt und der Punkteabzug im Protokoll gestrichen.

### *2.2.9 Kleingebäck und Feingebäck nach freier Wahl (Konditorei, Position 1 a, Nummer 1.06)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 1.06 unter "Ausführung / Dekor" zwei Punkte abgezogen. Für den Punkteabzug ist in den Bewertungsunterlagen die Bemerkung "schnell" festgehalten.

A\_\_\_\_\_ macht geltend, das Dekor sei alltagsproduktionsgetreu und habe dem Idealbild auf dem Rezept entsprochen. Dieser Punkteabzug sei somit nicht nachvollziehbar.

Die Experten halten in ihrem Bericht zu Nummer 1.06 fest, die Bemerkung "schnell" beziehe sich auf das Glasieren, welches unsorgfältig geschehen sei. Daher sei der Punkteabzug erfolgt. Die Bewertung sei korrekt.

Die Rügen von A\_\_\_\_\_ betreffen nicht den von den Experten beanstandeten Punkt. Die Begründung der Experten für den Punkteabzug bei der Nummer 1.06 ist nachvollziehbar und die Bewertung damit korrekt.

### *2.2.10 Kleingebäck und Feingebäck nach Vorgabe (Konditorei, Position 1 b, Nummern 1.10, 1.13 und 1.15)*

Bei dieser Aufgabe wurden A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 1.10 bei "Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur" ein Punkt, für die Nummer 1.13 bei "Sorgfältigkeit" ein Punkt und für die Nummer 1.15 bei "Volumen / Farbe" ein Punkt in Abzug gebracht. Zum Punkteabzug für Nummer 1.10 ist in den Bewertungsunterlagen keine Begründung enthalten. Bei Nummer 1.13 fehlt es für den Punkteabzug "Sorgfältigkeit" an einer Begründung. Auch für den Punkteabzug bei Nummer 1.15 "Volumen / Farbe" ist in den Bewertungsunterlagen keine Begründung enthalten.

A\_\_\_\_\_ rügt zu den Punkteabzügen bei den Nummern 1.10, 1.13 und 1.15 es fehle an einer Begründung.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, bei Nummer 1.10 sei die Teigtemperatur zu hoch gewesen, was zum Punkteabzug geführt habe. Zu Nummer 1.13 werde die Beschwerde anerkannt und der Punkteabzug gestrichen. Bei Nummer 1.15 sei der Punkteabzug erfolgt, weil das Endprodukt durch die allgemein schlechte Arbeit beeinträchtigt gewesen sei. Die Experten hätten diesen Punkt in den Bewertungsunterlagen nicht explizit erwähnt, er habe aber seine Richtigkeit. Die Bewertung sei deshalb korrekt.

Bei der Nummer 1.10 haben die Experten bei der "Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur" einen Mangel festgestellt (zu hohe Teigtemperatur). Der Abzug von einem Punkt ist deshalb nachvollziehbar.

Die Begründung der Experten für den Abzug von einem Punkt bei der Nummer 1.15 vermag nicht zu genügen. Die Begründung, das Endprodukt sei durch die allgemein schlechte Arbeit beeinträchtigt gewesen, bleibt zu sehr im Allgemeinen. Es lässt sich daraus nicht nachvollziehen, welche Fehler A\_\_\_\_\_ bei dieser Prüfungssequenz konkret unterlaufen sind und welcher Punkteabzug sich deshalb vorliegend rechtfertigt. Ebenso lässt sich bei dieser Sachlage nicht prüfen, ob allenfalls ein unzulässiger Mehrfachabzug vorliegt. Die Rüge von A\_\_\_\_\_ erweist sich damit in Bezug auf Nummer 1.15 als begründet.

#### *2.2.11 Tourierter Teig herstellen nach Vorgabe (Konditorei, Position 2 a, Nummer 2.02)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 2.02 beim Kriterium "Fett / Teigkonsistenz" ein Punkt abgezogen. Zum Punkteabzug ist in den Bewertungsunterlagen keine Begründung enthalten.

A\_\_\_\_\_ rügt der Punkteabzug sei ohne eine Begründung vorgenommen worden.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, durch die falsche Teig-/Fettkonsistenz beim Tourieren des Teiges seien diese Fehler entstanden, welche aber nicht explizit erwähnt worden seien. Die Bewertung sei deshalb korrekt.

Bei Nummer 2.02 haben die Experten unter "Fett / Teigkonsistenz" einen Mangel festgestellt und diesen im Expertenbericht begründet. Die Aufgabenerfüllung entspricht damit nicht vollumfänglich den gestellten Anforderungen. Der Abzug eines Punktes ist deshalb nachvollziehbar und gerechtfertigt. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als unbegründet.

#### *2.2.12 Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten (Konditorei, Position 2 b, Nummer 2.15)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 2.15 unter "Gesamteindruck" ein Punkt in Abzug gebracht. Zum Punkteabzug ist in den Bewertungsunterlagen keine Begründung enthalten.

A\_\_\_\_\_ rügt der Punkteabzug sei ohne eine Begründung vorgenommen worden.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, der Punkteabzug bei diesem Produkt beziehe sich auf das zu kleine Volumen. Die Bewertung sei korrekt.

Bei Nummer 2.15 haben die Experten unter "Gesamteindruck" einen Mangel festgestellt. Es ist zulässig, die Begründung für eine Bewertung im Rahmen des Beschwerdeverfahrens nachzuliefern. Der Abzug eines Punktes ist nachvollziehbar und gerechtfertigt. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als unbegründet.

#### *2.2.13 Snacks und Traiteur nach Vorgabe (Konditorei, Position 3 b, Nummer 3.13)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 3.13 unter "Gesamteindruck" ein Punkt in Abzug gebracht. Gemäss den Bewertungsunterlagen war bei diesem Produkt die Fertigstellung bzw. der Dekor eher einfach.

A\_\_\_\_\_ rügt, die Begründung der Experten sei nicht nachvollziehbar, da das Produkt von den Experten gewählt wurde.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, der Dekor dieses Produkts sei sehr einfach gehalten worden. Der Punkteabzug sei daher erfolgt und die Bewertung korrekt.

Bei Nummer 3.13 haben die Experten unter "Gesamteindruck" einen Mangel festgestellt. Bei dieser Position waren die Fertigstellung und der Dekor zu bewerten. Der Abzug eines Punktes für einen eher einfachen bzw. sehr einfachen Dekor ist nachvollziehbar, zumal es sich nicht um den Maximalabzug handelt. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als unbegründet.

#### *2.2.14 Biscuit und Massen nach Vorgabe (Konditorei, Position 4 a, Nummern 4.01 und 4.02)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 4.01 unter "Melieren" ein Punkt in Abzug gebracht. Bei Nummer 4.02 wurde für "Gesamteindruck" ebenfalls ein Punkt in Abzug gebracht. In den Bewertungsunterlagen ist für den Abzug der beiden Punkte keine Begründung enthalten.

A\_\_\_\_\_ rügt zu den Punkteabzügen bei den Nummern 4.01 und 4.02, es fehle an einer Begründung.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, bei Nummer 4.01 werde die Beschwerde anerkannt und der Punkteabzug gestrichen. Zu Nummer 4.02 sei der Punkteabzug erfolgt, weil das Produkt etwas flache Böden gehabt habe, was den Gesamteindruck beeinträchtigt habe. Diese Bewertung sei deshalb korrekt.

Bei der Nummer 4.02 "Gesamteindruck" haben die Experten einen Mangel festgestellt (zu flache Böden), was den Gesamteindruck beeinträchtigte. Der Abzug eines Punktes ist deshalb gerechtfertigt und nachvollziehbar. Bei der Beurteilung des Endprodukts kann auf einen Punkteabzug nur verzichtet werden, wenn das Endprodukt vollumfänglich den Anforderungen an eine fachmännische Leistung entspricht. Dies war vorliegend nicht der Fall. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als unbegründet.

#### *2.2.15 Biscuit und Massen nach Vorgabe (Konditorei, Position 4 b, Nummer 4.05)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für die Nummer 4.05 unter "Backen" ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen fehlt es an einer Begründung.

A\_\_\_\_\_ rügt, es fehle an einer Begründung für den Punkteabzug.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, das Produkt sei zu schwach gebacken und leicht eingefallen gewesen. Die Bewertung sei deshalb korrekt.

Bei der Nummer 4.05 "Backen" haben die Experten einen Mangel festgestellt. Der Punkteabzug ist gerechtfertigt und nachvollziehbar, zumal es sich nicht um den Maximalabzug handelt. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als unbegründet.

#### *2.2.16 Patisserie nach Vorgabe (Konditorei, Position 5 b, Nummer 5.06)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für "Materialauswertung" ein Punkt in Abzug gebracht. In den Bewertungsunterlagen ist dazu festgehalten: "viel Resten".

A\_\_\_\_\_ macht geltend, er sei von den Experten gefragt worden, was er mit den Resten der Lækkerlimousse mache. Er habe gesagt, dass er diese in kleine Schalen abfülle und einfriere. So könnten sie bei einer normalen Tagesproduktion verwendet werden. Zudem hätten die Experten je eines dieser Schälchen genommen und selber gegessen. Durch dieses Verhalten und dass Nachfragen der Experten sei der Punkteabzug nicht akzeptabel, da nichts weggeworfen worden sei.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, das Rezept sei auf achtzehn Stück ausgelegt gewesen. Die Experten seien der Meinung, die Mengen hätten nicht mit der effektiv hergestellten Menge übereingestimmt. Zudem seien die Resten nicht wie angegeben in kleine Schalen, sondern in eine grosse Schüssel abgefüllt worden. Die Creme habe deshalb nur noch bedingt weiter verarbeitet werden können. Die Bewertung sei deshalb korrekt.

A\_\_\_\_\_ bestreitet nicht, dass von der Lækkerlimousse Resten übrig geblieben sind. Er macht geltend, er habe diese Resten in kleine Schalen gefüllt, um sie einzufrieren. Von diesen Schalen hätten die Experten zwei an sich genommen. Die Experten begründen den Abzug eines Punktes damit, dass viele Resten von der Lækkerlimousse übrig geblieben seien. Das Rezept sei auf rund achtzehn Stück ausgelegt gewesen. Demgegenüber reichte A\_\_\_\_\_ mit seinen ergänzenden Bemerkungen ein Rezept für die Lækkerlimousse ein, welches auf fünfzehn Stück ausgelegt ist. Die Einreichung des Rezepts, aus welchem hervorgeht, dass es auf fünfzehn Stück ausgelegt war, vermag in vorliegendem Zusammenhang A\_\_\_\_\_ nicht zu helfen. Es steht nämlich fest, dass auch unter diesen Voraussetzungen mehr als die benötigte Menge Lækkerlimousse hergestellt wurde. Zudem bemängeln die Experten, dass die Resten in einer grossen Schüssel aufbewahrt worden und damit nur noch bedingt zur Wiederverwendung geeignet gewesen wären. Die Experten widersprechen jedoch der Darstellung von A\_\_\_\_\_ nicht, wonach sie zwei kleine Schalen mit Lækkerlimousse degustiert haben. Es kann deshalb angenommen werden, dass die Resten der Lækkerlimousse tatsächlich in kleine Schalen abgefüllt wurden, auch wenn sie sich zuvor in einer grossen Schüssel befanden. Letztlich kann aber offen bleiben, ob mit den Resten in fachmännischer Weise verfahren wurde. Im Zusammenhang mit der Bewertung der Materialauswertung ist nämlich der Abzug eines Punktes nachvollziehbar, nachdem feststeht, dass eine zu grosse Menge Lækkerlimousse hergestellt worden ist. Es kann in diesem Zusammenhang auch festgehalten werden, dass die Experten nicht den Maximalabzug von zwei Punkten vorgenommen haben. Die Rüge erweist deshalb sich als unbegründet.

### *2.2.17 Stückli und / oder Konfekt nach Vorgabe (Konditorei, Position 6 b, Nummer 6.09)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für das "Endprodukt" ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen ist als Begründung "einfach" festgehalten.

A\_\_\_\_\_ macht geltend, es handle sich um ein typisches Butter-S-Dekor, welches auch so auf dem Rezept und dem Idealbild zu sehen bzw. zu lesen gewesen sei. Das Produkt sei von den Experten gewählt worden. Die Begründung "einfach" sei deshalb nicht nachvollziehbar.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, die Beschwerde werde anerkannt und der Punkteabzug im Protokoll gestrichen.

### *2.2.18 Rahm-, Creme- und Glacedesserts nach Vorgabe (Konditorei, Position 8 b, Nummer 8.05)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für "Fertigstellung" und für "Materialauswertung" je ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen fehlt es zum Punkteabzug für "Fertigstellung" an einer Begründung. Für den Punkteabzug bei "Materialauswertung" ist festgehalten "viel zu viel Creme".

A\_\_\_\_\_ macht geltend, der Punkteabzug für "Fertigstellung" sei ohne Begründung erfolgt. Zum Punkteabzug für "Materialauswertung" bringt er vor, es sei mit den im Betrieb vorhandenen Maschinen nicht möglich, kleinere Crememengen herzustellen. Die überschüssige Creme sei jedoch in kleine Schalen abgefüllt und eingefroren worden. Sie werde zu einem späteren Zeitpunkt im Laden verkauft. Der Abzug sei für ihn deshalb unverständlich.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, die Beschwerde werde anerkannt und der Punkteabzug im Protokoll gestrichen.

Der Vergleich zwischen dem Expertenprotokoll (vor Rekurs) mit dem neuen Expertenprotokoll (nach Rekursitzung) ergibt, dass ursprünglich für die Position 8 b, Nummer 8.05 zwei Punkte abgezogen wurden, im neuen Expertenprotokoll bei dieser Position aber immer noch ein Punkt in Abzug gebracht wird. Obwohl die Experten die Beschwerde zu dieser Position anerkannt haben und in Aussicht stellten, den Punkteabzug zu streichen, wurde nicht vollständig auf den Punkteabzug verzichtet. Für den einen in Abzug gebrachten Punkt fehlt es aber an einer Begründung. Die Experten setzen sich zudem nicht mit den Argumenten von A\_\_\_\_\_ auseinander. Der Abzug von einem Punkt ist nicht nachvollziehbar und die Rüge erweist sich deshalb als begründet.

### *2.2.19 Qualitätssicherung (Konditorei, Position 9 a, Nummer 9.01)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für "Umgang mit Rohstoffe" ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen fehlt es zum Punkteabzug an einer Begründung.

A\_\_\_\_\_ macht geltend, der Punkteabzug sei ohne Begründung erfolgt.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, der Punkt sei falsch positioniert worden und gehöre in den Bereich "Materialauswertung". Die Bewertung sei aber korrekt. In ihrer er-

gänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014 führen die Experten aus, wenn sie einräumten, dass der Punkt falsch positioniert wurde, die Bewertung aber korrekt sei, dann habe A\_\_\_\_\_ dies so zu akzeptieren. Wenn im Umgang mit Lebensmitteln unsauber gearbeitet wurde, habe das auf die Notengebung an einer Prüfung Folgen. Da spiele es nicht mehr eine grosse Rolle, in welchem Aspekt der Abzug gemacht werde. Die Bewertung sei aber korrekt.

Im Expertenprotokoll (vor Rekurs) fehlt es sowohl für den Bereich "Umgang mit Rohstoffen" als auch für den Bereich "Materialauswertung" an Bemerkungen. Die Experten legen in ihrer Stellungnahme nicht dar, inwiefern sie im Bereich "Materialauswertung" Fehler oder Mängel festgestellt haben. Allein der Hinweis auf die falsche Positionierung des Punkteabzuges macht diesen jedoch nicht nachvollziehbar. Ebenso wenig helfen die im Allgemeinen gehaltenen Ausführungen in der ergänzenden Stellungnahme. Die geprüfte Person hat Anspruch darauf, dass Abzüge dort erfolgen, wo die Prüfungsleistung nicht den Anforderungen entspricht und dass dargelegt wird, weshalb die gezeigte Leistung nicht den Anforderungen entsprochen hat. Eine Begründung wird vorliegend jedoch auch im Beschwerdeverfahren nicht nachgereicht. Unter diesen Umständen erweist sich die Rüge als begründet.

#### *2.2.20 Qualitätssicherung (Konditorei, Position 9 c, Nummer 9.05)*

Bei dieser Aufgabe wurde A\_\_\_\_\_ gemäss den Bewertungsunterlagen für "Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt" und für "Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt" je ein Punkt abgezogen. In den Bewertungsunterlagen fehlt es bei beiden Punkteabzügen an einer Begründung.

A\_\_\_\_\_ macht geltend, er habe sowohl die Rezeptangaben als auch den Herstellungsprozess bei der Herstellung berücksichtigt. Die Punkteabzüge seien für ihn deshalb nicht verständlich.

Die Experten halten in ihrem Bericht fest, es seien zu grosse Mengen an Cremes, Massen und Füllungen hergestellt worden und sie hätten nicht immer mit den Angaben im Rezept übereingestimmt. Der Herstellungsprozess habe auch nicht immer mit dem Rezept übereingestimmt. In der ergänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014 führen die Experten ergänzend aus, in dieser Position werde beurteilt, ob die Rezeptangaben bei der Herstellung und die Herstellungsprozesse bei der Herstellung während der Prüfung eingehalten wurden. Die Lernenden würden wissen, dass die Rezepte auf die jeweilige Prüfungsmenge angepasst werden müssten. Dieser Punkt werde im Protokoll nicht speziell bewertet. Bei diesen Punkten habe es offensichtliche Unstimmigkeiten gegeben, da nicht genau nach Rezept gearbeitet worden sei.

A\_\_\_\_\_ bestreitet, sich nicht an die Rezepte und an die Herstellungsprozesse gehalten zu haben. Bei dieser Sachlage obliegt es den Experten aufzuzeigen, bei der Herstellung welcher Produkte (bzw. bei welchen Positionen) sich A\_\_\_\_\_ nicht an Rezept und Herstellungsprozess gehalten hat und inwiefern er davon abgewichen ist. Ohne weitere Ausführungen seitens der Experten besteht nämlich der Eindruck, dass die beiden Kriterien "Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt" und für "Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt" Elemente betreffen, welche in den einzelnen Prüfungssequenzen mindestens teilweise bereits geprüft und bewertet wurden. Die Ausführungen der Experten in ihren Stellungnahmen bleiben aber diesbezüglich im Allgemeinen und sind unspezifisch. Es ist an den Experten darzulegen, wo welche Fehler gemacht wurden. Dies dient auch

dazu, unzulässige Doppelabzüge zu vermeiden. Der Abzug von insgesamt zwei Punkten für diese Position ist deshalb nicht nachvollziehbar begründet.

### *2.3 Allgemeine Bemerkungen in der ergänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014*

In seinen Schlussbemerkungen vom 11. November 2014 rügt A\_\_\_\_\_ die Ausführungen der Experten in der ergänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014. Er findet, die ergänzenden Argumente würden in keiner Weise überzeugen und seien sogar beleidigend. Nicht nachvollziehbar sei für ihn, wenn seine Beschwerdeführung als Zwängerei betitelt und Mutmassungen über seine Schulnoten angestellt würden. Er bitte deshalb darum, die Äusserungen des Chefexperten intern prüfen zu lassen.

In der ergänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014 hält der Chefexperte W.M. unter den allgemeinen Bemerkungen fest, es könne nicht sein, dass die Arbeit von zwei erfahrenen Experten immer und immer wieder angezweifelt und bis aufs letzte in Frage gestellt werde. Es dürfe nicht der Eindruck erweckt werden, dass mit genügender Hartnäckigkeit praktisch jede Note zu den eigenen Gunsten abgeändert werden könne. Die ermittelte Gesamtnote der praktischen Arbeit beruhe auf den gezeigten Leistungen von A\_\_\_\_\_ und habe mit der teilweise fehlerhaften Protokollführung nichts zu tun. Viele Punkte seien bereits anerkannt und korrigiert worden. Alles Weitere werde als reine Zwängerei angesehen. Die Mängelliste von A\_\_\_\_\_ sei vollständig abzulehnen. Dass die Gesamtnote nicht höher als 5,3 ausgefallen sei, habe auch damit zu tun, dass die Schulnoten hinter den Erwartungen zurückgeblieben seien.

Zu den Grundpflichten jedes Prüfers gehören Fairness und Sachlichkeit. Während das Fairnessgebot auf einen einwandfreien, den Prüfling nicht unnötig belastenden Prüfungsverlauf abzielt und dabei insbesondere das Verhalten der Prüfer bei der Ermittlung der Leistungen in der mündlichen Prüfung angeht, betrifft das Sachlichkeitsgebot die Bewertung der Leistungen des Prüflings durch den einzelnen Prüfer oder die Prüfungskommission. Die Beurteilung des Prüfungsergebnisses ist nicht nur inhaltlich an allgemein anerkannte Bewertungsregeln und das Verbot sachfremder Erwägungen gebunden, sondern es gilt zudem für das zu einem Beurteilungsergebnis hinführende Verfahren das Gebot der Sachlichkeit. Es geht hier im Kern darum, ob der Prüfer die vorliegenden Prüfungsleistungen mit hinreichender innerer Distanz und frei von Emotionen bewertet hat. Die selbständige und auch praktische Bedeutung des speziell für den Bewertungsvorgang geltenden Sachlichkeitsgebots liegt darin, dass hier schon die äussere Form der Darstellung einen Verstoss gegen dieses Gebot kennzeichnen kann, etwa wenn bei der Bewertung schriftlicher Arbeiten Randbemerkungen schon nach ihrem Wortlaut unsachlich, aggressiv oder gar beleidigend sind. Der Prüfer muss die Leistungen des Prüflings ohne Vorbehalte zur Kenntnis nehmen, sich nach Kräften um ihr richtiges Verständnis bemühen, auf die Gedankengänge des Prüflings eingehen und gegenüber "immerhin vertretbaren" abweichenden Auffassungen, auch wenn er sie nicht billigen mag, zumindest Toleranz aufbringen. Unsachlich wird die Bewertung z. B. dann, wenn der Prüfer mit Randbemerkungen seiner Verärgerung über die schlechten Prüfungsleistungen erkennbar freien Lauf gibt. Er zeigt damit schon durch die äussere Form seines Vorgehens – etwa durch offensichtlich überzogene aggressive Formulierungen –, dass er die Gelassenheit und emotionale Distanz verloren hat, ohne die eine gerechte Beurteilung nicht gelingen kann. Mögen auch einzelne Formulierungen isoliert betrachtet hinzunehmen sein, so ist dennoch in der Zusammenschau zahlreicher ausfälliger Bemerkungen die Feststellung gerechtfertigt, dass der Prüfer persönlichen Unmut aufgebaut hat und demzufolge zu einer sachlichen Bewer-

tung nicht mehr fähig war (*Norbert Niehues/Edgar Fischer*, Prüfungsrecht, 5. Auflage, München 2010, Rz. 328 f).

Im vorliegenden Beschwerdeverfahren geht es darum zu prüfen, ob die praktische Arbeit von A\_\_\_\_\_ korrekt bewertet wurde und die Note im Qualifikationsbereich praktische Arbeit rechters ist. Das Gebot der Sachlichkeit hat damit auch für die Bewertung der Prüfungsleistung im Rahmen eines Beschwerdeverfahrens zu gelten. Der hohen fachlichen Qualifikation der Experten wird dadurch Rechnung getragen, dass die Überprüfung von Prüfungsergebnissen zwar ausdrücklich möglich, jedoch auf Rechtsverletzungen beschränkt ist (vgl. Ziffer 1.3). In diesem Rahmen müssen es aber auch die Experten hinnehmen, dass ihre Arbeit in Frage gestellt wird. Im vorliegenden Fall hat sich gezeigt, dass die Rügen von A\_\_\_\_\_ in einzelnen Bereichen berechtigt waren. Die Experten haben dem dadurch Rechnung getragen, dass sie in einzelnen Positionen auf ihre ursprüngliche Bewertung zurückgekommen sind. In den allgemeinen Bemerkungen des Chefexperten in der ergänzenden Stellungnahme vom 22. Oktober 2014 finden sich nun zwar erste Hinweise für eine Beeinträchtigung der Gelassenheit bzw. der emotionalen Distanz an diesem Punkt des Beschwerdeverfahrens. Die Erziehungsdirektion ist allerdings der Überzeugung, dass im vorangehenden Verfahrensverlauf nichts darauf hindeutet, wonach die Experten nicht in der Lage gewesen wären, die Rügen von A\_\_\_\_\_ unvoreingenommen zu prüfen und seine Prüfungsleistung objektiv zu bewerten. Das Prüfungsprotokoll enthält denn auch keine unsachlichen Bemerkungen.

#### *2.4 Zusammenfassung und weiteres Vorgehen*

Die Beschwerdeinstanz entscheidet in der Sache oder weist die Akten ausnahmsweise und mit verbindlichen Anordnungen an die Vorinstanz zurück (Art. 72 Abs. 1 VRPG).

Die Bewertungen der Positionen 1 a (Nummer 1.05) und 2 b (Nummer 2.12) im Bereich Bäckerei sowie der Positionen 1 b (Nummer 1.15), 8 b (Nummer 8.05), 9 a (Nummer 9.01) und 9 c (Nummer 9.05) im Bereich Konditorei erweisen sich gestützt auf die vorliegenden Akten nicht durchgehend als nachvollziehbar. Zudem haben die Experten im Beschwerdeverfahren die Rügen im Bereich Bäckerei bei Position 1 a (Nummer 1.04), 1 b (Nummer 1.09), 2 a (Nummer 2.05), 3 b (Nummer 3.11), 7 a (Nummer 7.01), 7 c (Nummer 7.05) sowie im Bereich Konditorei bei Position 1 b (Nummer 1.13), 4 a (Nummer 4.01), 6 b (Nummer 6.09) und 8 b (Nummer 8.05) anerkannt und auf die Punkteabzüge verzichtet.

Die Beschwerde von A\_\_\_\_\_ ist daher insofern gutzuheissen und die Note für die praktische Arbeit sowie die Gesamtnote sind aufzuheben. Soweit weiter gehend ist die Beschwerde abzuweisen.

Prüfungsnoten können regelmässig nur dann angehoben werden, wenn Berechnungsfehler festgestellt werden. Bei Bewertungsfehlern ist nur eine Rückweisung zur Neubewertung oder zur Durchführung einer neuen Prüfung möglich, da die Beschwerdeinstanz nicht in das Prüfungsermessen eingreifen darf (Entscheid der Erziehungsdirektion vom 27. Februar 2012 i.S. B. M., E. 2.5). Eine Neubewertung der praktischen Arbeit durch die Erziehungsdirektion fällt auch deshalb nicht in Betracht, weil auf Grund der vorliegenden Unterlagen nicht ersichtlich ist, welche Punktezahl pro Teilaufgabe zu welcher Teilnote führt. Die vorliegende praktische Arbeit von A\_\_\_\_\_ ist objektiv neu und nachvollziehbar zu bewerten.

Es ist die Aufgabe der kantonalen Prüfungskommission, die Positionen 1 a (Nummer 1.05) und 2 b (Nummer 2.12) im Bereich Bäckerei sowie der Positionen 1 b (Nummer 1.15), 8 b (Nummer 8.05), 9 a (Nummer 9.01) und 9 c (Nummer 9.05) im Sinne der Erwägungen unverzüglich neu und durchgehend nachvollziehbar zu bewerten. Zu verzichten ist ferner auf die Punkteabzüge bei jenen Positionen, welche von den Experten im Beschwerdeverfahren anerkannt worden sind. Danach hat die kantonale Prüfungskommission die Note für die praktische Arbeit und die Gesamtnote neu festzulegen und A\_\_\_\_\_ allenfalls ein neues eidgenössisches Fähigkeitszeugnis auszustellen.

### 3. *Verfahrenskosten*

Im Beschwerdeverfahren werden die Verfahrenskosten der unterliegenden Partei auferlegt, es sei denn, das prozessuale Verhalten einer Partei gebiete eine andere Verlegung oder die besonderen Umstände rechtfertigten, keine Verfahrenskosten zu erheben (Art. 108 Abs. 1 VRPG). Im Rahmen des Beschwerdeverfahrens hat die Prüfungskommission in verschiedenen Beschwerdepunkten Zugeständnisse gemacht. Die Erziehungsdirektion heisst die Beschwerde darüber hinaus in weiteren Punkten gut. Zudem ist die Berechnung der Note für die praktische Arbeit nicht durchgängig transparent. Es rechtfertigt sich deshalb, auf die Erhebung von Verfahrenskosten zu verzichten.

#### **Aus diesen Gründen entscheidet die Erziehungsdirektion:**

1. Die Beschwerde wird *teilweise gutgeheissen* und die Note für die praktische Arbeit sowie die Gesamtnote des Notenausweises vom 19. Juni 2014 werden aufgehoben. Die kantonale Prüfungskommission wird angewiesen, die praktische Arbeit im Sinne der Erwägungen neu zu bewerten, die Note für die praktische Arbeit und die Gesamtnote neu festzulegen und A\_\_\_\_\_ allenfalls ein neues eidgenössisches Fähigkeitszeugnis auszustellen. Soweit weiter gehend wird die Beschwerde abgewiesen.
2. Es werden *keine Verfahrenskosten* erhoben.
3. Zu eröffnen:
  - A\_\_\_\_\_ (Einschreiben)
  - *Kantonale Prüfungskommission*, Mittelschul- und Berufsbildungsamt, Kasernenstrasse 27, Postfach, 3000 Bern 22

und mitzuteilen:

- *Mittelschul- und Berufsbildungsamt* (zur Kenntnisnahme)

**Der Erziehungsdirektor**

Bernhard Pulver  
Regierungsrat

### **Rechtsmittelbelehrung**

Gegen diesen Entscheid kann *innert 30 Tagen seit seiner Zustellung* schriftlich und begründet beim Verwaltungsgericht des Kantons Bern, Verwaltungsrechtliche Abteilung, Speichergasse 12, 3011 Bern, Beschwerde geführt werden.