

Qualifikationsverfahren 2020 in der Bäckerei-Konditorei Vuailat, Uster

«Ich bin erleichtert, dass der Druck vorbei ist»

Am praktischen Qualifikationsverfahren (QV) hat Simon Maag in seinem Lehrbetrieb Vuailat in Uster (ZH) sein Können gezeigt. Doch an Stelle des theoretischen QV zählen wegen des Coronavirus seine Erfahrungsnoten.

«Drei Jahre war ein Druck da, und im dritten Lehrjahr wurde er immer grösser», beschreibt Simon Maag seine im Qualifikationsverfahren gipfelnde Lehre in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei. Diesen Sommer schliesst er die Grundbildung ab. Wegen des Coronavirus ist vieles anders gewesen. Simon Maag und der Inhaber seines Lehrbetriebs, Martin Mayer von der Bäckerei-Konditorei Vuailat in Uster (ZH), haben dem «panissimo» am Telefon erklärt, wie die Prüfungsphase in diesem Jahr abgelaufen ist.

Aus der Sicht des Lernenden ...

Simon Maag erklärt dem «panissimo»: Ab Mitte März ist in der Berufsschule kein Unterricht mehr. Als sie wieder öffnen kann, ist die Zeit der theoretischen Prüfungen. Doch diese fallen wegen des Coronavirus aus. Prüfungsnote wird der Durchschnitt aller Semesternoten. Auch die QV-Feier entfällt. Simon Maag sieht seine Kolleginnen und Kollegen von der Berufsschule in den letzten Monaten also gar nicht. «Wir konnten uns nicht einmal verabschieden», bedauert er. Den Lehrabschluss feiert er wie die meisten in der Familie. «Doch wir haben einen Klassenchat. Darüber machen wir ein späteres Klassentreffen ab.»

Der frisch diplomierte Bäcker-Konditor-Confiseur ist erleichtert, dass der Prüfungsdruck nun weg ist und er entspannen kann. Schon die Absage der theoretischen Prüfungen mitten in der Vorbereitung darauf hat natürlich Druck weggenommen. «Ich war froh, nicht mehr so intensiv lernen zu müssen.» Für die praktische Prüfung hat der Lernende zweimal zwei Tage im Betrieb trainieren dürfen. Wenn es während der Arbeitszeit wegen des Lockdowns wenig zu tun gegeben hat, hat er Prüfungsprodukte üben können, die ihm weniger geläufig sind.

Nach der Lehre will Simon Maag bis Ende Jahr im Lehrbetrieb



Christian Merz

Für Simon Maag ist die praktische Prüfung in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei gut verlaufen.

bleiben, den er von zu Hause in zehn Minuten mit dem Velo erreicht. Dann steht die Rekrutenschule an. Auch danach schwebt ihm eine Weiterarbeit in der Bäckerei-Konditorei Vuailat vor. Das Erlernen der zweiten Fachrichtung strebt er nicht an. «Ich bin mehr der Bäcker und habe es nicht so mit feinen Sachen wie dem Arbeiten mit Scrivosa oder dem Cornet.» Er kann sich aber gut vorstellen, später die Berufsprüfung zu machen.

Simon Maag ist aktiver Volleyballer und hat den Bäckerberuf auch deshalb gewählt, damit er nachmittags trainieren kann. Nun sind die Trainingsabende. Auch das sieht er positiv: «Je nach dem Posten, an dem ich arbeite, kann ich nach dem Training gleich zur Arbeit.»

... und des Betriebsinhabers

Martin Mayer hat die Bäckerei-Konditorei Vuailat im Herbst 2016 übernommen. Simon Maag ist der erste von ihm eingestellte Lernende. «Ich habe sehr gute Erfahrungen mit ihm gemacht», lobt Mayer. Er

hat den Eindruck, dass der motivierte Lernende eher frustriert gewesen sei, dass die Trainingsmöglichkeiten fürs praktische QV wegen

«Wir hatten nie Mühe, motivierte Lernende zu finden.»

Martin Mayer

des Lockdowns eingeschränkt und so das Anstreben eines Spitzenresultats nicht möglich gewesen seien. Trotzdem sind die QV-Vorbereitungen aus Sicht des Firmeninhabers, der sich neben dem Ausbildungsverantwortlichen auch um die Lernenden kümmert, gut verlaufen. «Simon Maag ist ein aktiver Sportler und auch im Beruf ehrgeizig», erklärt Martin Mayer – er hat in seiner Jugend selbst in einem Hockeyclub gespielt. «Er hat es gut gemanaged.» Natürlich sei der Umgang mit Jugendlichen nicht immer einfach, gesteht Mayer, doch «wir hatten nie Mühe, motivierte Lernende zu finden. Ich hatte jedes Jahr genü-

gend Interessenten und konnte auswählen. Im August beginnt eine neue Lernende mit überdurchschnittlichen Schulnoten. Sie hat sich bewusst für unsere Branche entschieden.»

Mayer ist froh, dass es diverse gute Bäckereien gibt, die das Handwerk in den Vordergrund stellen und vermitteln, dass Bäcker-Confiseur ein schöner Beruf ist. Diese trügen zum Image der Branche bei und bewirkten, dass auch gute Schüler/innen diesen Beruf erlernten.

Mayers Firma beteiligt sich am Verein pro dualen Berufsbildung (www.produale.ch), in dem z.B. Bäcker, Gärtner, Maler und Schreiner gemeinsam Workshop-Nachmittage mit Gruppenarbeiten für Schulklassen mit einem anschliessenden Infoabend für die Eltern anbieten. Martin Mayer lädt auch regelmässig Schulklassen in die Backstube ein und erlebt dies als wertvoll. «Wenn man aktiv ist, dann funktioniert es auch. Die Jungen wollen», schildert er seine Erfahrungen in der Nachwuchswerbung. Christof Erne