Jahrgang 2019

Qualifikationsverfahren
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Berufskenntnisse schriftlich
Position 1: Handwerk und Technologie / Qualität und Sicherheit

Lösungen für Expertinnen und Experten

Zeit: 45 Minuten

Bewertung:
- Die maximal erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Wird in einer Aufgabe eine bestimmte Anzahl Lösungen verlangt, ist die vorgegebene Anzahl verbindlich.
- Die Antworten werden in der aufgeführten Reihenfolge bewertet.
- Überzählige Antworten werden nicht bewertet.

Hilfsmittel:
- Taschenrechner
- Formelbüchlein

Notenskala **Maximale Punktezahl: 42**

40.0	–	42.0	Punkte	=	Note	6.0
36.0	–	39.5	Punkte	=	Note	5.5
31.5	–	35.5	Punkte	=	Note	5.0
27.5	–	31.0	Punkte	=	Note	4.5
23.5	–	27.0	Punkte	=	Note	4.0
19.0	–	23.0	Punkte	=	Note	3.5
15.0	–	18.5	Punkte	=	Note	3.0
10.5	–	14.5	Punkte	=	Note	2.5
6.5	–	10.0	Punkte	=	Note	2.0
2.5	–	6.0	Punkte	=	Note	1.5
0.0	–	2.0	Punkte	=	Note	1.0

Sperrfrist: *Diese Prüfungsaufgaben dürfen **nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.*

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeisterverband)
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Situation 1: Snacks – Verpflegung ausser Haus

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Aufgabe 1 Sie stellen Schinkensandwiches her. Beschreiben Sie, wieso sie dabei Einweghandschuhe tragen. ***z.B.*** • ***Um eine Kontamination durch die Hände zu vermeiden.*** • ***Hände sind auch nach der gründlichsten Reinigung Keimträger.***	1	
Aufgabe 2 Bei der Produktion der Schinkensandwiches darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Erklären Sie, warum dies so ist. ***z.B.*** ***Damit sich die Mikroorganismen im Sandwich langsamer vermehren.***	1	
Aufgabe 3 Ergänzen Sie die abgebildeten Gemüse mit ... a) dem Namen. b) je einer möglichen Verwendung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie.	1.5 1.5	

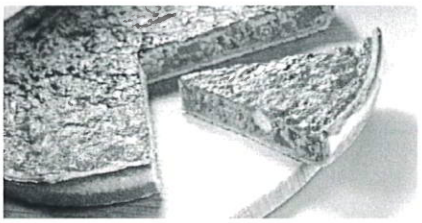
Gemüse	a) Name	b) Mögliche Verwendung
	Karotte oder Rüebli	***z.B.*** • ***Rüeblitorte*** • ***Salat*** • ***Suppe*** • ***Brot***
	Zwiebel	***z.B.*** • ***Canapes*** • ***Sandwiches*** • ***Wähen*** • ***Suppe***
	Kartoffel	***z.B.*** • ***Brot*** • ***Salat*** • ***Wähen*** • ***Gratin***

Korrekturhinweis: a) Pro Name 0.5 Punkte, b) Pro mögliche Verwendung 0.5 Punkte.

Übertrag	5	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	5	

Aufgabe 4



Bei der Kuchenherstellung können Qualitätsmängel auftreten.

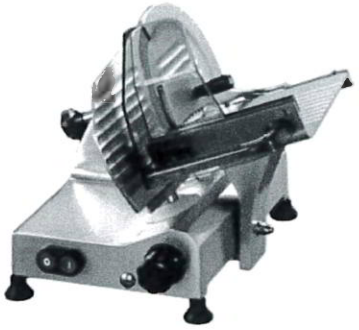
Ergänzen Sie die Tabelle. 3

Fehler	Ursache
Blasenbildung am Kuchenboden	***z.B*** • ***beim Auslegen des Kuchenblechs wurde Luft eingeschlossen*** • ***zu wenig gestupft***
Teig zieht sich zusammen	Beim Auslegen einer Wähe wurde ein alter und zäher Kuchenteig verwendet.
Speckiger Wähenboden	***z.B.*** • ***zu wenig Unterhitze*** • ***zu kurz gebacken*** • ***beim Backen nicht verschoben***

Korrekturhinweis: Passender Fehler 1 Punkt. Pro passende Ursache 1 Punkt.

Aufgabe 5

Sie arbeiten an der abgebildeten Aufschnittmaschine.



a) Erklären Sie, wie die Aufschnittmaschine gereinigt werden soll. 2

Maschine abschalten. Teile abnehmen, gründlich reinigen und mit Wasser nachspülen. ***1 Punkt***
Den Rest der Maschine reinigen.
Am Schluss alles desinfizieren. ***1 Punkt***

b) Beschreiben Sie, wie Sie bei der Arbeit Schnittverletzungen verhindern können. 1

z.B.
- ***Indem ich aufmerksam arbeite.***
- ***Indem ich einen Handschutz benutze.***
- ***Indem ich Instruktionen genau befolge.***

Aufgabe 6

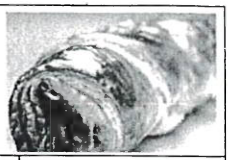
Sie sollen in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Strom sparen.

Beschreiben Sie zwei Massnahmen. 2

z.B.
- ***Kühlanlagen immer sofort schliessen.***
- ***Lichter nicht unnötig brennen lassen.***
- ***Abwaschmaschine nur laufen lassen, wenn sie voll ist.***
- ***Geräte und Maschinen bei Nichtgebrauch abschalten.***

Übertrag	13	

Situation 2: Blätterteig und Blätterteigprodukte



	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	13	

Aufgabe 7

Wir unterscheiden deutschen und französischen Blätterteig.

Erklären Sie den Unterschied bei der Herstellung.

Beim deutschen Blätterteig wird das Fett in den Teig eingeschlagen, beim französischen Blätterteig der Teig in das Fett.

1

Aufgabe 8

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen über Blätterteig richtig oder falsch sind.

3

Aussage	Richtig	Falsch
Die Grundzutaten eines Blätterteiges sind Fettstoff, Mehl, Wasser und Salz.	X	☐
Beim Tourieren sollte der Teig fester sein als das Fett.	☐	X
Durch die Beigabe von Malz erhält das Gebäck eine kräftige Farbe.	X	☐
Je mehr Butter eintouriert wird, desto weniger Touren sollten dem Teig gegeben werden.	☐	X
Für die Volumenzunahme beim Backen eines Blätterteiges ist hauptsächlich die Hefe verantwortlich.	☐	X
Die Volumenzunahme beim Backen eines Blätterteiges geschieht durch die Ausdehnung von Wasserdampf.	X	☐

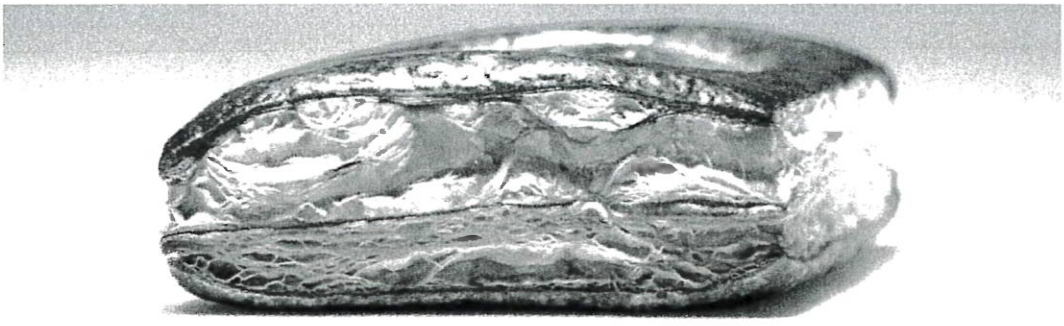
Korrekturhinweis: Pro richtig gesetztes Kreuz 0.5 Punkte.

Aufgabe 9

Sie nehmen ein fehlerhaftes Pastetli aus dem Ofen.

Kreuzen Sie an, ob die Abstehzeit für das gezeigte Pastetli zu lange oder zu kurz war.

1



X zu lange ☐ zu kurz

Übertrag	18	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	18	

Aufgabe 10

Sie stellen Mandelmasse her

Nummerieren Sie die Arbeitsschritte (1-4) in der korrekten Reihenfolge.

2

Arbeitsschritte	Nr.
Die Mandeln in ein Sieb giessen, damit das Restwasser abtropfen kann.	***2***
In Mehrweggebinde mit Deckel bei 2-5 Grad Celsius lagern.	***4***
Zucker beigeben und in der Reibmaschine in 5-6 Stufen fein reiben oder mixen.	***3***
Mandeln in kaltem Wasser 4-6 Stunden einweichen.	***1***

Korrekturhinweis: Pro richtig nummerierter Schritt 0.5 Punkte.

Aufgabe 11

Sie stellen Füllungen für Blätterteigstückli her.

Nennen Sie nebst Mandeln zwei weitere Nüsse- oder Kernensorten, die Sie verwenden können.

1

z.B.
- ***Haselnüsse***
- ***Baumnüsse***
- ***Pistazien***
- ***Pinienkerne***

Aufgabe 12

Bei der Herstellung von Mandelgipfeln können Qualitätsmängel auftreten.

a) Bei der korrekten Backzeit wird Ihr Mandelgipfel zu dunkel.

Nennen Sie zwei mögliche Ursachen.

2

z.B.
- ***Ofentemperatur zu heiss***
- ***zu hohe Malzbeigabe***
- ***zu viel Eigelb oder Zucker in der Eistreiche***

b) Die Füllung ist während dem Backen aus dem Mandelgipfel ausgelaufen.

Nennen Sie zwei mögliche Ursachen.

2

z.B.
- ***zu viel Zucker beigegeben***
- ***Masse zu weich gehalten***
- ***Mandeln nicht eingeweicht***

Übertrag	25	

Situation 3: Butterteige

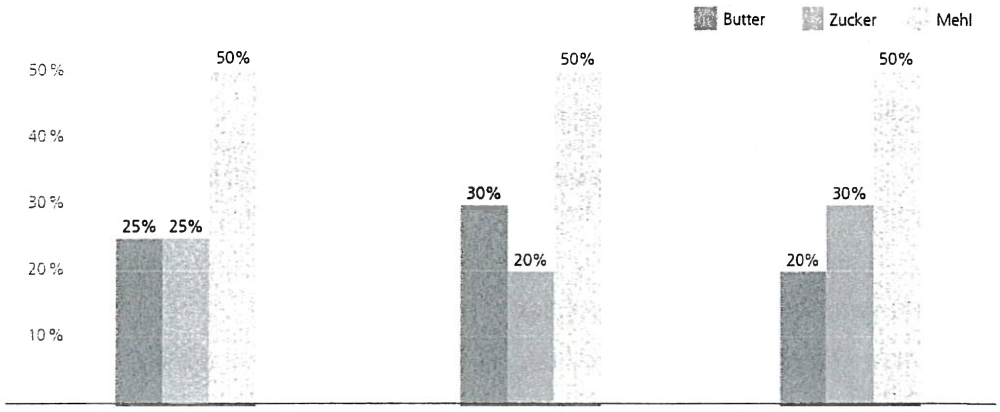
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	25	

Aufgabe 13

Sie stellen Butterteige her.

a) Benennen Sie folgende drei Butterteigarten anhand der Grafiken. 1.5

b) Kreuzen Sie an, welcher Butterteig die höchste Eierbeigabe erfordert. 1



a)	***Mailänderliteig***	***Mürbteig***	***Zuckerteig***
b)	☐	☐	***X***

Korrekturhinweis: a) Pro Nennung 0.5 Punkte. b) richtig gesetztes Kreuz 1 Punkt

c) Nennen Sie den Teig, den Sie für das Gebäck im Bild rechts verwenden. 0.5

Zuckerteig

d) Erklären Sie, weshalb Sie diesen Teig verwenden. 1

z.B.
Damit das Bödeli stabiler und weniger mürb/brüchig ist.

Korrekturhinweis:
Die Erklärung muss zur bei c) genannten Teigart passen (auch, wenn diese nicht korrekt ist).

Übertrag	29	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	29	
Aufgabe 14 Erklären Sie schrittweise die Herstellung eines Butterteiges. ***z.B.*** ***Butter geschmeidig mit Zucker mischen.*** *1 Punkt* ***Eier nach und nach beigeben.*** *1 Punkt* ***Weissmehl beigeben und glatt mischen.*** *1 Punkt* ***Korrekturhinweis: Pro sinngemässe Beschreibung des Inhalts 1 Punkt.***	3	
Aufgabe 15 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen über Butterteig richtig oder falsch sind.	3	

Aussage	Richtig	Falsch
Wenn der Teig zu stark geknetet wird, kann er zäh werden.	X	☐
Wenn der Teig zu fest ist, kann er beim Backen breitlaufen.	☐	X
Wird zu viel Triebmittel verwendet, kann der Teig beim Backen breitlaufen.	X	☐
Wird der Teig (Reste) zu oft und stark bearbeitet, kann der Teig brandig werden.	X	☐
Als Triebmittel kann Triebsalz eingesetzt werden.	X	☐
Ein brandiger Teig kann mit Butterbeigabe korrigiert werden.	☐	X

Korrekturhinweis: Pro richtig gesetztes Kreuz 0.5 Punkte.

Aufgabe 16 Beschreiben Sie schrittweise die Herstellung von Spitzbuben. Die Teigherstellung muss nicht beschrieben werden. ***z.B.*** ***Butterteig ausrollen und Böden und Deckel ausstechen.*** *0.5 Punkte* ***Bei offenem Zug goldbraun backen.*** *0.5 Punkte* ***Böden wenden und mit Marmelade bestreichen.*** *0.5 Punkte* ***Deckel mit Staubzucker stauben und exakt auf die Böden legen.*** *0.5 Punkte* ***Korrekturhinweis: Pro sinngemässe Beschreibung des Inhalts je 0.5 Punkte.***	2	
Übertrag	37	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	37	

Aufgabe 17

Sie stellen Zweistrangzöpfe nach folgendem Rezept her:

2'600 g	Wasser
400 g	Milchpulver
300 g	Backhefe
120 g	Speisesalz
60 g	Flüssigmalz
60 g	Zucker
300 g	Eier
1'000 g	Butter
6'000 g	Weizenmehl Typ 400

Der Fertigungsverlust beträgt 40 g.

Berechnen Sie, wie viele Zöpfe (je 2 Stränge à 200g) Sie aus diesem Rezept herstellen können. — 3

Rezeptmenge I = 10'840 g
Fertigungsverlust = - 40 g
Rezeptmenge II = 10'800 g
10'800 g : 400 g = 27 Zöpfe

Korrekturhinweis: Rezeptmenge I 1 Punkt, Rezeptmenge II 1 Punkt, Resultat 1 Punkt. Folgefehler werden im Endresultat berücksichtigt.

Übertrag	40	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	40	

Aufgabe 18

Sie stellen Christstollen in verschiedenen Grössen her.

16	Stück zu	480 g
12	Stück zu	720 g
8	Stück zu	960 g
6	Stück zu	1'200 g

a) Berechnen Sie, wie viel Teig Sie insgesamt benötigen (Rezeptmenge II). — 1

16 Stück x 480 g = 7'680 g
12 Stück x 720 g = 8'640 g
8 Stück x 960 g = 7'680 g
6 Stück x 1'200 g = 7'200 g
Rezeptmenge II = 31'200 g

Korrekturhinweis: Resultat 1 Punkt.

b) Wie viele Christstollen zu 400g könnten Sie aus dem gesamten Teig herstellen? — 1

31'200 g : 400 g = 78 Christstollen

Korrekturhinweis: Resultat 1 Punkt.
Folgefehler aus einem falschen Resultat bei a) werden berücksichtigt.

Total	**42**	