Jahrgang 2019

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

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

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:

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

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

....

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

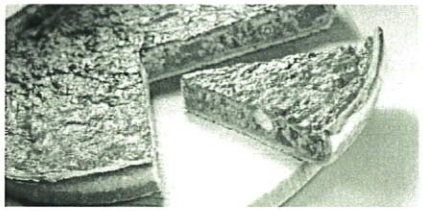
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Aufgabe 1 Sie stellen Schinkensandwiches her. Beschreiben Sie, wieso sie dabei Einweghandschuhe tragen. _____ _____	1	
Aufgabe 2 Bei der Produktion der Schinkensandwiches darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Erklären Sie, warum dies so ist. _____ _____	1	
Aufgabe 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

Übertrag	5	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	5	

Aufgabe 4

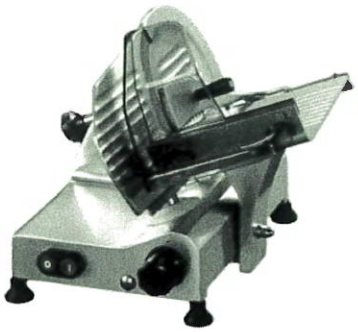


Bei der Kuchenherstellung können Qualitätsmängel auftreten.

Ergänzen Sie die Tabelle. 3

Fehler	Ursache
Blasenbildung am Kuchenboden	
	Beim Auslegen einer Wähe wurde ein alter und zäher Kuchenteig verwendet.
Speckiger Wähenboden	

Aufgabe 5



Sie arbeiten an der abgebildeten Aufschnittmaschine.

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

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

Aufgabe 6

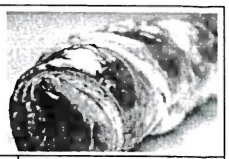
Sie sollen in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Strom sparen.

Beschreiben Sie zwei Massnahmen. 2

-
-

Übertrag	13	

Situation 2: Blätterteig und Blätterteigprodukte



	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	13	

Aufgabe 7 — 1

Wir unterscheiden deutschen und französischen Blätterteig.

Erklären Sie den Unterschied bei der Herstellung.

_____

_____

Aufgabe 8 — 3

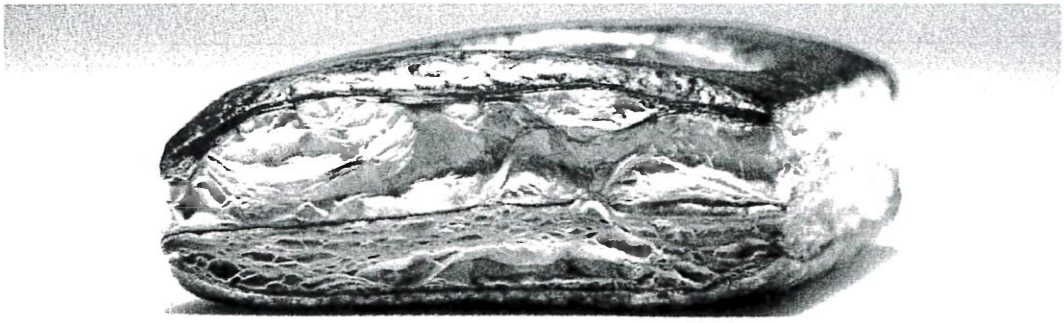
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen über Blätterteig richtig oder falsch sind.

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

Aufgabe 9 — 1

Sie nehmen ein fehlerhaftes Pastetli aus dem Ofen.

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



☐ 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.	
In Mehrweggebinde mit Deckel bei 2-5 Grad Celsius lagern.	
Zucker beigeben und in der Reibmaschine in 5-6 Stufen fein reiben oder mixen.	
Mandeln in kaltem Wasser 4-6 Stunden einweichen.	

Aufgabe 11

Sie stellen Füllungen für Blätterteigstückli her.

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

1

- _____
- _____

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

- _____
- _____

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

Nennen Sie zwei mögliche Ursachen.

2

- _____
- _____

Übertrag	25	

Situation 3: Butterteige

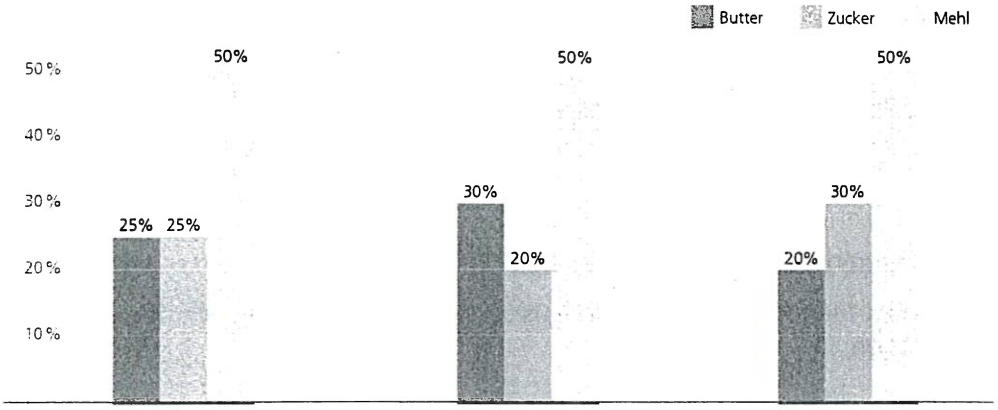
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	25	

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)			
b)	☐	☐	☐

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

_____

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

_____

_____

_____

Übertrag	29	

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	29	

Aufgabe 14

Erklären Sie schrittweise die Herstellung eines Butterteiges. — 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.	☐	☐
Wenn der Teig zu fest ist, kann er beim Backen breitlaufen.	☐	☐
Wird zu viel Triebmittel verwendet, kann der Teig beim Backen breitlaufen.	☐	☐
Wird der Teig (Reste) zu oft und stark bearbeitet, kann der Teig brandig werden.	☐	☐
Als Triebmittel kann Triebsalz eingesetzt werden.	☐	☐
Ein brandiger Teig kann mit Butterbeigabe korrigiert werden.	☐	☐

Aufgabe 16

Beschreiben Sie schrittweise die Herstellung von Spitzbuben.
Die Teigherstellung muss nicht beschrieben werden. — 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

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

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

Total	**42**	