

**Berufskennnisse schriftlich**, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei  
**Position 4:** Betriebswirtschaft (Leitziel 1.3)

## EXPERTENVORLAGE

### Hinweise und Notenschlüssel für Experten/Expertinnen

Die Aufgaben müssen von mindestens zwei Experten/Expertinnen bewertet und unterschrieben werden. Dasselbe gilt für allfällige Nachkorrekturen. Die Korrekturen sind gut leserlich anzubringen.

### Bewertungshinweise

- Die erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Rundungs- und Einheitenfehler im Endresultat ergeben einen der Gesamtpunktzahl angepassten Abzug. Es gelten die Rundungsregeln Betriebswirtschaft.
- Bedingt durch die verschiedenen Rundungsmöglichkeiten sind kleine Abweichungen zu tolerieren.
- Wenn das Endresultat nicht mit der Lösung übereinstimmt, ist der Lösungsweg nachzurechnen.
- Wenn richtige Teilresultate erkennbar sind, müssen diese in der Bewertung im Rahmen der maximalen Punktzahl pro Aufgabe berücksichtigt werden.
- Zwischenresultate sind *kursiv* geschrieben. Diese können als Teilresultate für die Ermittlung der Punktezahl berücksichtigt werden.

<b>Notenschlüssel</b>	23.0 - 24.0 Punkte	=	Note 6
	20.5 - 22.5 Punkte	=	Note 5,5
	18.0 - 20.0 Punkte	=	Note 5
	16.0 - 17.5 Punkte	=	Note 4,5
	<b>13.5 - 15.5 Punkte</b>	=	<b>Note 4</b>
	11.0 - 13.0 Punkte	=	Note 3,5
	8.5 - 10.5 Punkte	=	Note 3
	6.0 - 8.0 Punkte	=	Note 2,5
	4.0 - 5.5 Punkte	=	Note 2
	1. - 3.5 Punkte	=	Note 1,5
0.0 - 1.0 Punkte	=	Note 1	

(Berechnungsformel: Resultat = erreichte Punkte : Punktemaximum x 5 + 1)

### Hinweis zur Geheimhaltung

Die Fachkommission ist auf eine strikte Geheimhaltung durch die Experten/Expertinnen angewiesen. Sämtliche Unterlagen sind durch den verantwortlichen Prüfungsobmann wieder einzuziehen. Sie dürfen bis zum Ablauf der aufgedruckten Sperrfrist in den Berufsfachschulen nicht zu Übungszwecken verwendet werden.

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

**Aufgabe 1**

a)		Weizenmehl Typ 720	34.500 kg	=	100 %	
		Wasser	21.735 kg	=	63 %	
		Teig	<u>56.235 kg</u>		<u>163 %</u>	1
			= 56235 g			

b)	100 %	Weizenmehl Typ 72	34500 g			
	63 %	Wasser	21735 g			
	2 %	Salz	690 g			
	1 %	Hefe	345 g			
	15 %	Fermentierter Teig	5175 g			
	<u>181 %</u>	Rezeptmenge	<u>62445 g</u>			
	62445 g	Teig	:	181 %	x	100 % = <u>34500 g</u> Mehl Typ 720
	62445 g	Teig	:	181 %	x	63 % = <u>21735 g</u> Wasser
	62445 g	Teig	:	181 %	x	2 % = <u>690 g</u> Salz
	62445 g	Teig	:	181 %	x	1 % = <u>345 g</u> Hefe
	62445 g	Teig	:	181 %	x	15 % = <u>5175 g</u> Ferm`Teig

c)	62445 g : 3	x	2	=	41630 g :	550 g = <u>75.69 Stück</u>	0.5
	62445 g : 3			=	20815 g :	140 g = <u>148.68 Stück</u>	0.5

**Aufgabe 2**

-	25 °C	Gewünschte Teigtemperatur nach Knetprozess				
	7 °C	Kneterwärmung				
=	18 °C	x	4	=	<u>72 °C</u>	Mehltemperatur
				-	21 °C	Raumtemperatur
				-	25 °C	Vorteigtemperatur
				-	5 °C	Schüttwassertemperatur
				=	<u>21 °C</u>	
+ 24.800 kg		Gebackenes Brot			86 %	
+ 4.037 kg		Backverlust			14 %	
= <u>28.837 kg</u>		Teig			100 %	1

**Aufgabe 3**

a)	6 runde Torten Durchmesser 24 cm											
	12 cm	x	12 cm	x	Pi	x	3 cm	x	6	=	$\frac{8'143 \text{ cm}^3}{8'139 \text{ cm}^3}$	0.5
					3.14							
	8 runde Torten Durchmesser 22 cm											
	11 cm	x	11 cm	x	Pi	x	3 cm	x	8	=	$\frac{9'123 \text{ cm}^3}{9'119 \text{ cm}^3}$	0.5
					3.14							
							Crèmevolumen				$\frac{17'266 \text{ cm}^3}{17'258 \text{ cm}^3}$	
							in Liter	:	1000	=	$\frac{17.266 \text{ l}}{17.258 \text{ l}}$	1
b)	4 Baumstammformen											
	3 cm	x	3 cm	x	Pi	x	50 cm	:	2			
					3.14							
								x	4	=	$\frac{2'827 \text{ cm}^3}{2'826 \text{ cm}^3}$	0.5
	6 Baumstammformen											
	4 cm	x	4 cm	x	Pi	x	50 cm	:	2			
					3.14							
								x	6	=	$\frac{7'540 \text{ cm}^3}{7'536 \text{ cm}^3}$	0.5
							Crèmevolumen				$\frac{10'367 \text{ cm}^3}{10'362 \text{ cm}^3}$	
							in Liter	:	1000	=	$\frac{10.367 \text{ l}}{10.362 \text{ l}}$	1

**Aufgabe 4**

a)	Rezept:		Fettgehalt in %	Fettgehalt in g	
	1200 g Eier		11.50 %	138 g	
	1050 g Zucker				
	3000 g Vollrahm		35.00 %	1050 g	
	600 g Grand Marnier				
	5850 g Rezeptmenge I			<b>1188 g</b>	1
b)	Rezeptmenge I	100.00 %	:	5850 g	
	Fettgehalt	<b>20.31 %</b>	x	1188 g	1
c)	Rezeptvolumen RM I vor dem Aufschlagen	5.850 l			
	Rezeptvolumen RM I vor dem Aufschlagen halbes Rezept	2.925 l	:	100.00 %	
	Volumen nach dem Aufschlagen halbes Rezept	3.364 l	x	115.01 %	
	Volumenzunahme in Prozent			<b>15.01 %</b>	1
d)	Volumen Grundrezept nach dem Aufschlagen	2	x	3.364 l	= 6.728 l
	Bestellung 80 Becher zu 1.2 dl	80	x	0.120 l	= 9.600 l
	Faktor	9.600 l	:	6.728 l	= <b>1.43</b>

**Aufgabe 5**

Rezept:		CHF / kg					
a)	1.200 kg	Butter	x	CHF	9.80	CHF	11.76
	0.600 kg	Zucker	x	CHF	1.27	CHF	0.76
	1.200 kg	Eigelb	x	CHF	8.75	CHF	10.50
	1.250 kg	Couverture Vanille	x	CHF	10.80	CHF	13.50
	1.200 kg	Eiweiss	x	CHF	4.35	CHF	5.22
	0.600 kg	Zucker	x	CHF	1.27	CHF	0.76
	1.200 kg	Weizenmehl Typ 400	x	CHF	1.20	CHF	1.44
	7.250 kg	RM I			100.00 %		
-	0.580 kg	BV			8.00 %		
=	<u>6.670 kg</u>	RM III			92.00 %		1
		Füllen und Fertigstellen					
	1.200 kg	Ganache	x	CHF	14.20	CHF	17.04
	0.600 kg	Himbeermarmelade	x	CHF	6.75	CHF	4.05
	1.200 kg	Fettglasurmasse	x	CHF	8.75	CHF	10.50
	9.670 kg	Schokoladen Cakes					
		Rohmaterialkosten				<u>CHF</u>	<u>75.53</u>
		Produktionslöhne		82 Min	x	CHF	0.785
=		Grundkosten				<u>CHF</u>	<u>64.37</u>
						<u>CHF</u>	<u>139.90</u>
		Grundkostenzuschlag			109.00 %	<u>CHF</u>	<u>152.49</u>
=		Selbstkostenpreis				<u>CHF</u>	<u>292.39</u>
		Verlust und unverkaufte Produkte			8.00 %	<u>CHF</u>	<u>23.39</u>
=		Nettopreis Rezept				<u>CHF</u>	<u>315.78</u>
		Mehrwertsteuer			2.50 %	<u>CHF</u>	<u>7.89</u>
=		Kalkulierter Verkaufspreis pro Rezept				<u>CHF</u>	<u>323.67</u>
=		Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück					
		CHF	323.67	:	24.00 Stück	=	<u><u>CHF</u></u>
							<u><u>13.49</u></u>
							1
b)		Fertige gefüllte Schokoladencakes			9.670 kg	CHF	323.67
					0.100 kg	<u>CHF</u>	<u>3.35</u>
							1

**Aufgabe 6**

a)	CHF	25800.00	Bruttopreis Offerte A				
-	CHF	1548.00	Rabatt	6 %			
=	CHF	24252.00	Rechnungsbetrag				
	CHF	24252.00	Rechnungsbetrag				
-	CHF	485.04	Skonto	2 %			
=	<u>CHF</u>	<u>23766.96</u>	Nettopreis Offerte A				1
b)	EUR	24500.00	Bruttopreis Offerte B				
-	EUR	1960.00	Rabatt	8 %			
=	EUR	22540.00	Rechnungsbetrag				
	EUR	22540.00	Rechnungsbetrag				
-	EUR	676.20	Skonto	3 %			
=	<u>EUR</u>	<u>21863.80</u>	Nettopreis Offerte B				1
c)	EUR	1.00	CHF	1.16			
	EUR	21863.80	CHF	25362.01			
	CHF	25362.01	Offerte B				
-	CHF	23766.96	Offerte A				
=	<u>CHF</u>	<u>1595.05</u>	Unterschied				1