

Berufskennnisse schriftlich

Position 1: Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1) / Qualität und Sicherheit (Leitziel 1.4)

Lösungen für Expertinnen und Experten

Zeit: 60 Minuten (Es wird keine zusätzliche Zeit zum Einlesen gewährt.)

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: Die Kandidatin / der Kandidat darf keine Hilfsmittel verwenden.

Notenskala	Maximale Punktezahl: 59			
	56.5	-	59.0	Punkte = Note 6.0
	50.5	-	56.0	Punkte = Note 5.5
	44.5	-	50.0	Punkte = Note 5.0
	38.5	-	44.0	Punkte = Note 4.5
	32.5	-	38.0	Punkte = Note 4.0
	<hr/>			
	27.0	-	32.0	Punkte = Note 3.5
	21.0	-	26.5	Punkte = Note 3.0
	15.0	-	20.5	Punkte = Note 2.5
	9.0	-	14.5	Punkte = Note 2.0
3.0	-	8.5	Punkte = Note 1.5	
0.0	-	2.5	Punkte = Note 1.0	

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

Situation 1: Achtung – Gefahr für Menschen und Konsumenten!
(Arbeitssicherheit)



Symbole sollen uns wachsam machen und auf vorhandene Gefahren hinweisen, die wir aus Gewohnheit gerne mal vergessen.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Aufgabe 1.1

- a) Benennen Sie die folgenden Warnsymbole mit der passenden Bezeichnung.
b) Nennen Sie je zwei passende Beispiele für gefährliche Situationen im Umgang mit Anlagen, Geräten und Maschinen.

1.5

1.5

z.B.

Symbol	a) Bezeichnung	b) Beispiele
	Rutschgefahr	<ul style="list-style-type: none"> • nach der Reinigung des Bodens • bei Glätte im Tiefkühler • bei Eisbildung auf dem Boden • Öl auf dem Boden
	Quetschgefahr	<ul style="list-style-type: none"> • Walzwerke • Ausrollmaschinen • Gipfelstrassen • Türen und Klappdeckel
	Gefahr von Kälte	<ul style="list-style-type: none"> • Tiefkühler • Schockfroster • Pattanlagen • Gaspatronen für Rahmbläser

Korrekturhinweis zu b): 0.5 Punkte werden nur vergeben, wenn je zwei Beispiele genannt sind

Aufgabe 1.2

Begründen Sie, weshalb das Waschen und Desinfizieren der Hände vor Arbeitsbeginn wichtig ist.

Damit weniger Mikroorganismen auf Produkte übertragen werden.

1

Aufgabe 1.3

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

2

Aussage	Richtig	Falsch
Arbeitsblusen mit Aussentaschen sind ungeeignet, weil darin enthaltene Objekte herausfallen und Lebensmittel kontaminieren können.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arbeitsschuhe dürfen auch auf dem Weg zur Arbeit getragen werden.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vor dem Händedesinfizieren sollen die Hände noch nass sein, damit sich das Desinfizierungsmittel gut verteilen kann.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
In der Produktion tätige Personen, die eine ansteckende Krankheit haben, müssen dies sofort dem direkten Vorgesetzten melden.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Übertrag

6

Situation 2: Wasser – unser aller Lebenselixier
(Rohstoff, physikalische Naturgesetze)



In der Produktion setzen Sie Wasser mit verschiedenen Zustandsformen ein. Wie wirken sich Rohstoffbeigaben ins Wasser auf die physikalischen Eigenschaften aus?

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

6

Aufgabe 2.1

Erklären Sie folgende Begriffe anhand eines Beispiels.

z.B.

Begriff	Erklärung
Phasenübergang	<ul style="list-style-type: none"> • Veränderung der Zustandsform • Entzug oder Zuführen von Energie (Wärme) • Schmelzen: Übergang von fest zu flüssig
Destilliertes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Entzug sämtlicher Mineralstoffe und Spurenelemente • Wasser ohne Kalk

2

Aufgabe 2.2

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

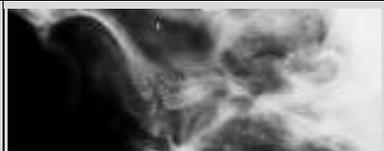
Aussage	Richtig	Falsch
Je mehr Zucker im Läuterzucker, desto tiefer der Siedepunkt.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mit der Beigabe von Alkohol sinkt der Gefrierpunkt unter 0 °C.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hartes Wasser schwächt den Gluten nachhaltig.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Die Wasserhärte kann gemessen werden.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2

Aufgabe 2.3

In der Produktion setzen Sie Wasser in verschiedenen Zustandsformen ein.

Nennen Sie zu den Zustandsformen Eis und Dampf je zwei Nutzungsbeispiele.

 Nutzung als Wasser (flüssig)	 Nutzung als Eis (fest)	 Nutzung als Dampf (gasförmig)
Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptbestandteil • Reinigung 	<i>z.B.</i> <ul style="list-style-type: none"> • Teigtemperatur senken • Abkühlen von Cremen • Kühlhaltung 	<i>z.B.</i> <ul style="list-style-type: none"> • Koch- und Garprozess • Backprozess (Dampf) • Lockerungsmittel im Gebäck.

2

Übertrag

12

Situation 3: Das Korn und die Naturgesetze
(Rohstoffe, Naturgesetze)



Für die Qualitätssicherung von Produkten ist das Fachwissen über die Rohstoffe und die Naturgesetze ein wichtiger Teil.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

12

Aufgabe 3.1

Benennen Sie die zwei teigbildenden Proteine im Weizenkorn.

Gliadin und Glutenin

1

Aufgabe 3.2

Benennen Sie die sechs Hauptbestandteile eines Getreidekorns.

3

	Nr.	Bestandteil des Getreidekorns
	1	Bärtchen
	2	Schale
	3	Frucht- und Samenschale
	4	Aleuronschicht
	5	Mehlkörper (Endosperm)
	6	Keimling (Embryo)

Aufgabe 3.3

Nennen Sie zu jedem der vier Enzyme

a) das Produkt, welches abgebaut wird.

b) ein Produkt, welches dabei entsteht.

2

2

Enzym	a) Produkt, welches abgebaut wird	b) Produkt, welches dabei entsteht
Amylase	Amylose / Stärke	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Malzzucker • Dextrine
Maltase	Maltose / Malzzucker	<ul style="list-style-type: none"> • Traubenzucker
Zymase	Glucose / Traubenzucker	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Alkohol • Kohlendioxid (CO₂)
Protease	Proteine / Eiweiss	<ul style="list-style-type: none"> • Aminosäuren

Übertrag

20

Situation 4: Biscuitmassen
(Rohstoffe, physikalische Naturgesetze, Produkte)



Bei den Biscuitmassen haben die Rohstoffe und der Rezeptaufbau Einflüsse auf das Endprodukt.

		Anzahl Punkte								
		maximal	erreicht							
Übertrag		20								
<p>Aufgabe 4.1</p> <p>Nennen Sie die drei Hauptrohstoffe einer Biscuitmasse.</p> <p>Eier, Zucker und Mehl</p> <p style="text-align: right;"><i>Korrekturhinweis: Für alle drei Rohstoffe 1 Punkt, sonst 0 Punkte.</i></p>		1								
<p>Aufgabe 4.2</p> <p>a) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Butter beigegeben wird.</p> <p style="padding-left: 20px;">z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kleinere Porung • längere Feuchthaltung • Buttergeschmack <p>b) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Stärke beigegeben wird.</p> <p style="padding-left: 20px;">z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kürzere Struktur • kleinere Porung • hellere Farbe 		1	1							
<p>Aufgabe 4.3</p> <p>Tragen Sie für beide Biscuitmassen die passenden Zutaten unter dem richtigen Balken der Diagramme ein.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>Rezeptaufbau eines Tortenbiscuits</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 33%;">Eier</td> <td style="width: 33%;">Zucker</td> <td style="width: 33%;">Mehl</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;"> <p>Rezeptaufbau eines Schokoladenkugelbiscuits</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">Eier</td> <td style="width: 25%;">Zucker</td> <td style="width: 25%;">Mehl</td> <td style="width: 25%;">Stärkemehl</td> </tr> </table> </div> </div> <p style="text-align: center;"><i>Korrekturhinweis: Alle Zutaten pro Biscuit müssen korrekt eingetragen sein, sonst 0 Punkte pro Biscuit.</i></p>		Eier	Zucker	Mehl	Eier	Zucker	Mehl	Stärkemehl	2	
Eier	Zucker	Mehl								
Eier	Zucker	Mehl	Stärkemehl							
<p>Aufgabe 4.4</p> <p>Erklären Sie eine physikalische Lockerung bei einer Biscuitmasse.</p> <p style="padding-left: 20px;">z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch das Aufschlagen der Masse wird Luft eingeschlossen. • Durch die Wärme beim Backen dehnt sich die Luft aus und erzeugt eine Volumenvergrößerung. 		1								
Übertrag		26								

Situation 5: Herstellung von Buttermassen
(Produkt, Rohstoffe, Lockerungsmittel, Qualitätsmängel)



Der Berufsbildner gibt Ihnen den Auftrag, dem neuen Lernenden die Herstellung einer leichten Buttermasse zu zeigen.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		26																
<p>Aufgabe 5.1</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse für Gebäcke ohne Gupf.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Butter und Zucker schaumig rühren - Eigelb nach und nach beigeben - Eiweiss und Zucker zu Eischnee schlagen - Eischnee und das Mehl unter die Masse einmelieren 		2																
<p>Aufgabe 5.2</p> <p>Ein Cake aus einer leichten Buttermasse ist eingefallen.</p> <p>a) Nennen Sie eine mögliche Ursache für diesen Fehler.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1) Masse war zu luftig • (2) Gebäck zu wenig lange gebacken <p>b) Begründen Sie die genannte Ursache.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1) Das Gerüst ist zu schwach, um die grossen Hohlräume zu stabilisieren. • (2) Das Gebäck ist noch nicht durchgebacken, die Stärke zu wenig verkleistert und das Eiweiss zu wenig geronnen. Es fehlt die Stabilität. 		1																
<p>Aufgabe 5.3</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Aussage</th> <th style="width: 15%;">Richtig</th> <th style="width: 15%;">Falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Triebmittel hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Die Beigabe von feingemahlene Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlanteils zur Folge.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </tbody> </table>		Aussage	Richtig	Falsch	Triebmittel hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	X	<input type="checkbox"/>	Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	<input type="checkbox"/>	X	Die Beigabe von feingemahlene Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlanteils zur Folge.	X	<input type="checkbox"/>	Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	<input type="checkbox"/>	X	2	
Aussage	Richtig	Falsch																
Triebmittel hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	X	<input type="checkbox"/>																
Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	<input type="checkbox"/>	X																
Die Beigabe von feingemahlene Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlanteils zur Folge.	X	<input type="checkbox"/>																
Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	<input type="checkbox"/>	X																
Übertrag		32																

Situation 6: Klassische Cremedesserts
(Rohstoffe, Halbfabrikate, Techniken, Qualitätsmängel)



Bei der Herstellung von Cremedesserts sind einwandfreie Rohstoffe, Halbfabrikate und die Einhaltung der Hygiene für ein qualitativ hochstehendes Produkt wichtig.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		32																
<p>Aufgabe 6.1</p> <p>a) Begründen Sie stichwortartig, warum eine Creme Bavaroise immer zur Rose auf 82 °C erhitzt werden muss. Vollständiges Binden des Eigelbs</p> <p>b) Nennen Sie die Zusammensetzung einer herkömmlichen Diplomatcreme. Vanillecreme mit Schlagrahm.</p>		1																
<p>Aufgabe 6.2</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aussage</th> <th>Richtig</th> <th>Falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Das Lecithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </tbody> </table>		Aussage	Richtig	Falsch	Das Lecithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.	<input type="checkbox"/>	X	Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.	X	<input type="checkbox"/>	Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.	X	<input type="checkbox"/>	Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.	<input type="checkbox"/>	X	2	
Aussage	Richtig	Falsch																
Das Lecithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.	<input type="checkbox"/>	X																
Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.	X	<input type="checkbox"/>																
Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.	X	<input type="checkbox"/>																
Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.	<input type="checkbox"/>	X																
<p>Aufgabe 6.3</p> <p>Ergänzen Sie die Tabelle mit je einer möglichen Ursache für die angegebenen Fehler. z.B.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fehler</th> <th>Mögliche Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Gelatine wurde nicht richtig mit der Crème angeglichen und hat dadurch zu schnell angezogen zu wenig schnell mit kalter Crème Bavaroise vermischt, dadurch zieht Gelatine bereits an </td> </tr> <tr> <td>Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> zu wenig abgeröstet zu feste Masse </td> </tr> <tr> <td>Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Gluten hatte keine Zeit, sich zu entspannen dem Teig wurde kein Malz beigegeben </td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Mögliche Ursache	Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.	<ul style="list-style-type: none"> Gelatine wurde nicht richtig mit der Crème angeglichen und hat dadurch zu schnell angezogen zu wenig schnell mit kalter Crème Bavaroise vermischt, dadurch zieht Gelatine bereits an 	Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.	<ul style="list-style-type: none"> zu wenig abgeröstet zu feste Masse 	Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.	<ul style="list-style-type: none"> Gluten hatte keine Zeit, sich zu entspannen dem Teig wurde kein Malz beigegeben 	3								
Fehler	Mögliche Ursache																	
Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.	<ul style="list-style-type: none"> Gelatine wurde nicht richtig mit der Crème angeglichen und hat dadurch zu schnell angezogen zu wenig schnell mit kalter Crème Bavaroise vermischt, dadurch zieht Gelatine bereits an 																	
Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.	<ul style="list-style-type: none"> zu wenig abgeröstet zu feste Masse 																	
Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.	<ul style="list-style-type: none"> Gluten hatte keine Zeit, sich zu entspannen dem Teig wurde kein Malz beigegeben 																	
Übertrag		39																

Situation B 7: Bäckerei — Hohe Qualität bei Broten
(Rohstoffe, Naturgesetze, Techniken, Qualitätsmängel)



Eine konstante Qualität des Brotsortimentes ist mit ein Grund dafür, weshalb Ihnen Ihre Kundschaft treu bleibt.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

39

Aufgabe B 7.1

Sie bereiten einen Teig für die Herstellung von Butterzöpfen zu.

Nennen Sie zu jedem der drei vorgegebenen Rohstoffe

- a) eine Funktion, die für die Teigbildung wichtig ist.
b) eine Funktion, die im fertigen Produkt feststellbar ist.

1.5

1.5

z.B.

Rohstoff	a) Funktion für Teigbildung	b) Funktion im fertigen Produkt
Beispiel: Flüssig-Malz	- Gärprozess-Beschleunigung	- Farbgebung der Kruste
Frische Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Emulgierung • grössere Gärtoleranz 	<ul style="list-style-type: none"> • mehr Volumen • intensivere Farbe
Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Plastizität des Teiges • triebhemmend 	<ul style="list-style-type: none"> • bessere Frischhaltung • weichere Kruste
Salz	<ul style="list-style-type: none"> • stärkerer Gluten (Stelligkeit) • mehr Gashaltevermögen 	<ul style="list-style-type: none"> • mehr Geschmack • mehr Farbe

Aufgabe B 7.2

Nennen Sie je zwei Vorteile der beiden Triebführungsmethoden.

2

Methode	Vorteile
Kurze direkte Triebführung	<ul style="list-style-type: none"> • weniger Prozessschritte • weniger Qualitätsschwankungen • weniger Platzbedarf
Lange indirekte Triebführung	<ul style="list-style-type: none"> • bessere Teigausbeute • bessere Frischhaltung • mehr Geschmack

Aufgabe B 7.3

Nennen Sie zu beiden Techniken je einen Zweck, der damit verfolgt wird.

1

Technik	Zweck
Stockgare	<ul style="list-style-type: none"> • CO₂-Bildung • Aromabildung
Dämpfen	<ul style="list-style-type: none"> • Verzögerung der Krustenbildung (mehr Volumen) • stärkerer Glanz

Übertrag

45

Situation B 8: Bäckerei — Die Brotqualität prüfen

(Rohstoffe, Techniken, Qualitätssicherung, Qualitätsmängel)



Gutes Brot muss sowohl ofenfrisch schmackhaft und knusprig sein als auch möglichst lange haltbar.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		45																
Aufgabe B 8.1 a) Begründen Sie, weshalb Dinkel alleine backfähig ist. <i>Dinkel hat einen hohen Feuchtglutengehalt.</i> b) Erklären Sie, worauf bei der Teigbereitung mit Dinkelmehl geachtet werden muss. <i>z.B.</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Auf den Einsatz eines Brühstücks achten.</i> • <i>Auf schonendes Kneten achten.</i> 		1	1															
Aufgabe B 8.2 Sie wollen für die heutige Parisette-Produktion eine Verbesserung der Krustenstruktur erzielen. Sie soll rösch und zartsplittrig werden. Kreuzen Sie die richtige Triebführungsmethode dafür an. <i>X Polish</i> <input type="checkbox"/> Quellstück <input type="checkbox"/> Kochstück <input type="checkbox"/> Brühstück		0.5																
Aufgabe B 8.3 Machen Sie zu jedem der drei Stichworte eine Aussage zur Triebführungsmethode Polish. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Stichwort</th> <th>Aussage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Besonderheit</td> <td><i>Der Anteil an flüssigem Vorteig/Polish in der gesamten Teigflüssigkeit beträgt 50 %; Polish ist ein sehr weicher Vorteig</i></td> </tr> <tr> <td>Zusammensetzung</td> <td><i>Weizenmehl und Wasser im Verhältnis 1:1 plus 1-2 % Hefe</i></td> </tr> <tr> <td>Herstellung</td> <td><i>Mischen, bei Raumtemperatur gären, danach bis zu 48 Stunden bei 2–5 °C lagerbar</i></td> </tr> </tbody> </table>		Stichwort	Aussage	Besonderheit	<i>Der Anteil an flüssigem Vorteig/Polish in der gesamten Teigflüssigkeit beträgt 50 %; Polish ist ein sehr weicher Vorteig</i>	Zusammensetzung	<i>Weizenmehl und Wasser im Verhältnis 1:1 plus 1-2 % Hefe</i>	Herstellung	<i>Mischen, bei Raumtemperatur gären, danach bis zu 48 Stunden bei 2–5 °C lagerbar</i>	1.5								
Stichwort	Aussage																	
Besonderheit	<i>Der Anteil an flüssigem Vorteig/Polish in der gesamten Teigflüssigkeit beträgt 50 %; Polish ist ein sehr weicher Vorteig</i>																	
Zusammensetzung	<i>Weizenmehl und Wasser im Verhältnis 1:1 plus 1-2 % Hefe</i>																	
Herstellung	<i>Mischen, bei Raumtemperatur gären, danach bis zu 48 Stunden bei 2–5 °C lagerbar</i>																	
Aufgabe B 8.4 Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Aussage</th> <th style="width: 10%;">Richtig</th> <th style="width: 20%;">Falsch</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beim Quellstück wird mittelfeines bis grobes Vollkornschrot mit Wasser gemischt und über Nacht bei 2–5 °C gelagert.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Für das Brühstück giesst man kochendes Wasser über Schrotgranulat oder Mehl und mischt es gut zusammen.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Beim Brühstück richtet sich der Wasseranteil nach der Granulation des Mehls – das heisst, je dicker desto höher ist das Wasserbindevermögen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Beim Brühstück wird die gesamte Mehlmenge des Teiges mit kochend heissem Wasser vermischt.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </tbody> </table>		Aussage	Richtig	Falsch	Beim Quellstück wird mittelfeines bis grobes Vollkornschrot mit Wasser gemischt und über Nacht bei 2–5 °C gelagert.	X	<input type="checkbox"/>	Für das Brühstück giesst man kochendes Wasser über Schrotgranulat oder Mehl und mischt es gut zusammen.	X	<input type="checkbox"/>	Beim Brühstück richtet sich der Wasseranteil nach der Granulation des Mehls – das heisst, je dicker desto höher ist das Wasserbindevermögen.	<input type="checkbox"/>	X	Beim Brühstück wird die gesamte Mehlmenge des Teiges mit kochend heissem Wasser vermischt.	<input type="checkbox"/>	X	2	
Aussage	Richtig	Falsch																
Beim Quellstück wird mittelfeines bis grobes Vollkornschrot mit Wasser gemischt und über Nacht bei 2–5 °C gelagert.	X	<input type="checkbox"/>																
Für das Brühstück giesst man kochendes Wasser über Schrotgranulat oder Mehl und mischt es gut zusammen.	X	<input type="checkbox"/>																
Beim Brühstück richtet sich der Wasseranteil nach der Granulation des Mehls – das heisst, je dicker desto höher ist das Wasserbindevermögen.	<input type="checkbox"/>	X																
Beim Brühstück wird die gesamte Mehlmenge des Teiges mit kochend heissem Wasser vermischt.	<input type="checkbox"/>	X																
Übertrag		51																

Situation B 8: Bäckerei — Die Brotqualität prüfen

(Rohstoffe, Techniken, Qualitätssicherung, Qualitätsmängel)

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		51							
Aufgabe B 8.5 a) Beschreiben Sie die Maillard-Reaktion. Reaktion von Zuckerstoffen und Aminosäuren beim Backprozess. b) Nennen Sie die zwei Folgen der Maillard-Reaktion auf gebackene Produkte. <ul style="list-style-type: none"> • Färbung der Produkte • Bildung von Aromastoffen 		1							
Aufgabe B 8.6 Sie müssen die heutige Produktion von Zürcherbrot bewerten. a) Nennen Sie die zwei weiteren Schritte der sensorischen Brotprüfung mit Skala. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Erster Schritt</th> <th>Zweiter Schritt</th> <th>Dritter Schritt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Krumenfarbe, Porenbild, Struktur (innere Beschaffenheit) </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Geruch und Geschmack </td> </tr> </tbody> </table> b) Nennen Sie vier Geschmacksarten, die mit der Zunge wahrgenommen werden können. <ul style="list-style-type: none"> • süss • sauer • salzig • bitter • umami 		Erster Schritt	Zweiter Schritt	Dritter Schritt	Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)	<ul style="list-style-type: none"> • Krumenfarbe, Porenbild, Struktur (innere Beschaffenheit) 	<ul style="list-style-type: none"> • Geruch und Geschmack 	1	
Erster Schritt	Zweiter Schritt	Dritter Schritt							
Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)	<ul style="list-style-type: none"> • Krumenfarbe, Porenbild, Struktur (innere Beschaffenheit) 	<ul style="list-style-type: none"> • Geruch und Geschmack 							
Aufgabe B 8.7 a) Erklären Sie eine mögliche Ursache für eine zu klebrige Krume und begründen Sie diese. z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Zu intensive Enzymaktivität (Fallzahl), demnach zu wenig Stärke vorhanden für die Verkleisterung bzw. für die Krumenbildung. • Zu kurze Backzeit, deshalb ungenügende Krumenbildung. b) Erklären Sie eine mögliche Ursache für eine matte Oberfläche bei einem Zopf oder Maisbrot und begründen Sie diese. z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Sofort nach dem Einschliessen gedämpft, deshalb läuft die Eistreiche hinunter. • Nur einmal mit Ei angestrichen vor dem Backen, deshalb hat der Teig die Eistreiche aufgesogen. c) Das Brot reisst seitlich auf. Erklären Sie eine mögliche Ursache und begründen Sie diese. z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Brote zu nahe aneinander gebacken, dadurch bildet sich keine Kruste und der Teig reisst beim Trieb auf. • Zu wenig gedämpft beim Einschliessen, Teighaut verkrustet zu schnell. 		1							
Total		59							

Nullserie 2021

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Qualifikationsverfahren

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**Berufskennnisse schriftlich****Position 1:** Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1) / Qualität und Sicherheit (Leitziel 1.4)**Quellennachweis für die Lösungen**

(Glb = Grundlagenbuch; Ao R = Arbeitsordner Register; Id = Das Ideale Gebäck; SC = Schweizer Confiserie)

Situation 1	Situation 2	Situation 3
Aufgabe 1.1 (Ao R5/8)	Aufgabe 2.1 (Glb 81, 82)	Aufgabe 3.1 (Glb 163)
Aufgabe 1.2 (Glb 56)	Aufgabe 2.2 (Glb 81, 82)	Aufgabe 3.2 (Glb 161)
Aufgabe 1.3 (Glb 56)	Aufgabe 2.3 (Glb 81, 82)	Aufgabe 3.3 (Glb 94)

Situation 4	Situation 5	Situation 6
Aufgabe 4.1 (Glb 358)	Aufgabe 5.1 (Glb 375)	Aufgabe 6.1 (Glb 51, 402-404)
Aufgabe 4.2 (Glb 359)	Aufgabe 5.2 (Id 191)	Aufgabe 6.2 (Glb 225)
Aufgabe 4.3 (Glb 360)	Aufgabe 5.3 (Glb 369-371)	Aufgabe 6.3 (Glb 227-230)
Aufgabe 4.4 (Glb 310)		Aufgabe 6.4 (Id 285-301)

Fachrichtung Bäckerei

Situation B 7	Situation B 8
Aufgabe B 7.1 (Glb 197, 198, 229, 230, 485, 545, 546)	Aufgabe B 8.1 (Glb 152, 498)
Aufgabe B 7.2 (Glb 512-515)	Aufgabe B 8.2 (Glb 518)
Aufgabe B 7.3 (Glb 500-502, 549)	Aufgabe B 8.3 (Glb 518)
	Aufgabe B 8.4 (Glb 521-524)
	Aufgabe B 8.5 (Glb 79, 165, 552)
	Aufgabe B 8.6 (Glb 653, 654)
	Aufgabe B 8.7 (Glb 185, 190, 549, 550, Id 236)