

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

| Name: | Vorname: | Prüfungsnummer: | Prüfungsdatum: |
|-------|----------|-----------------|----------------|
| | | | |

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

- Bewertung:**
- Die erreichbare Punktezahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
 - Die Aufgaben müssen nicht in der vorgegebenen Reihenfolge gelöst werden.
 - Falsche Resultate, die aus Folgefehlern entstanden sind, werden von den Korrigierenden nachgerechnet.
 - Der Lösungsweg muss ersichtlich sein.
 - Rundungs- und Einheitenfehler im Endresultat ergeben einen der Gesamtpunktzahl angepassten Abzug.
 - Es gelten die Rundungsregeln Betriebswirtschaft.

- Hilfsmittel:**
- Taschenrechner
 - Formelbüchlein ohne Beispiele

Notenskala **Maximale Punktzahl: 24**

| | | | | | | |
|-------------|---|-------------|---------------|---|-------------|------------|
| 23.0 | - | 24.0 | Punkte | = | Note | 6.0 |
| 20.5 | - | 22.5 | Punkte | = | Note | 5.5 |
| 18.0 | - | 20.0 | Punkte | = | Note | 5.0 |
| 16.0 | - | 17.5 | Punkte | = | Note | 4.5 |
| 13.5 | - | 15.5 | Punkte | = | Note | 4.0 |
| 11.0 | - | 13.0 | Punkte | = | Note | 3.5 |
| 8.5 | - | 10.5 | Punkte | = | Note | 3.0 |
| 6.0 | - | 8.0 | Punkte | = | Note | 2.5 |
| 4.0 | - | 5.5 | Punkte | = | Note | 2.0 |
| 1.5 | - | 3.5 | Punkte | = | Note | 1.5 |
| 0.0 | - | 1.0 | Punkte | = | Note | 1.0 |

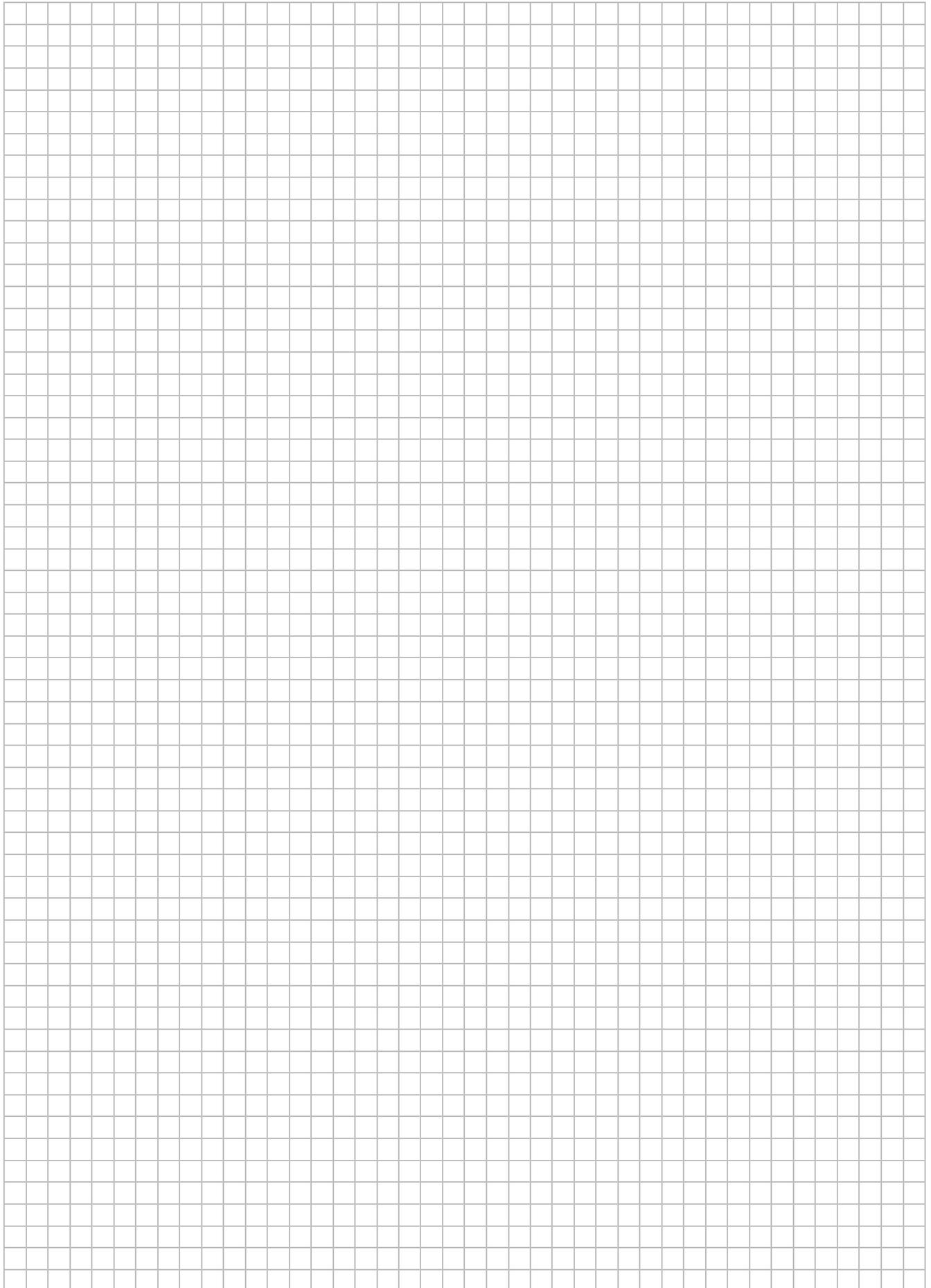
| Unterschrift beider Prüfungsexpertinnen/-experten | Erreichte Punktzahl: | Note: |
|---|----------------------|-------|
| | | |

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

Teigausbeute / Rezeptmenge

Für einen Chnurzelnbrotteig werden 21.735 Liter Wasser und 34.500 Kilogramm Weizenmehl Typ 720 verwendet.

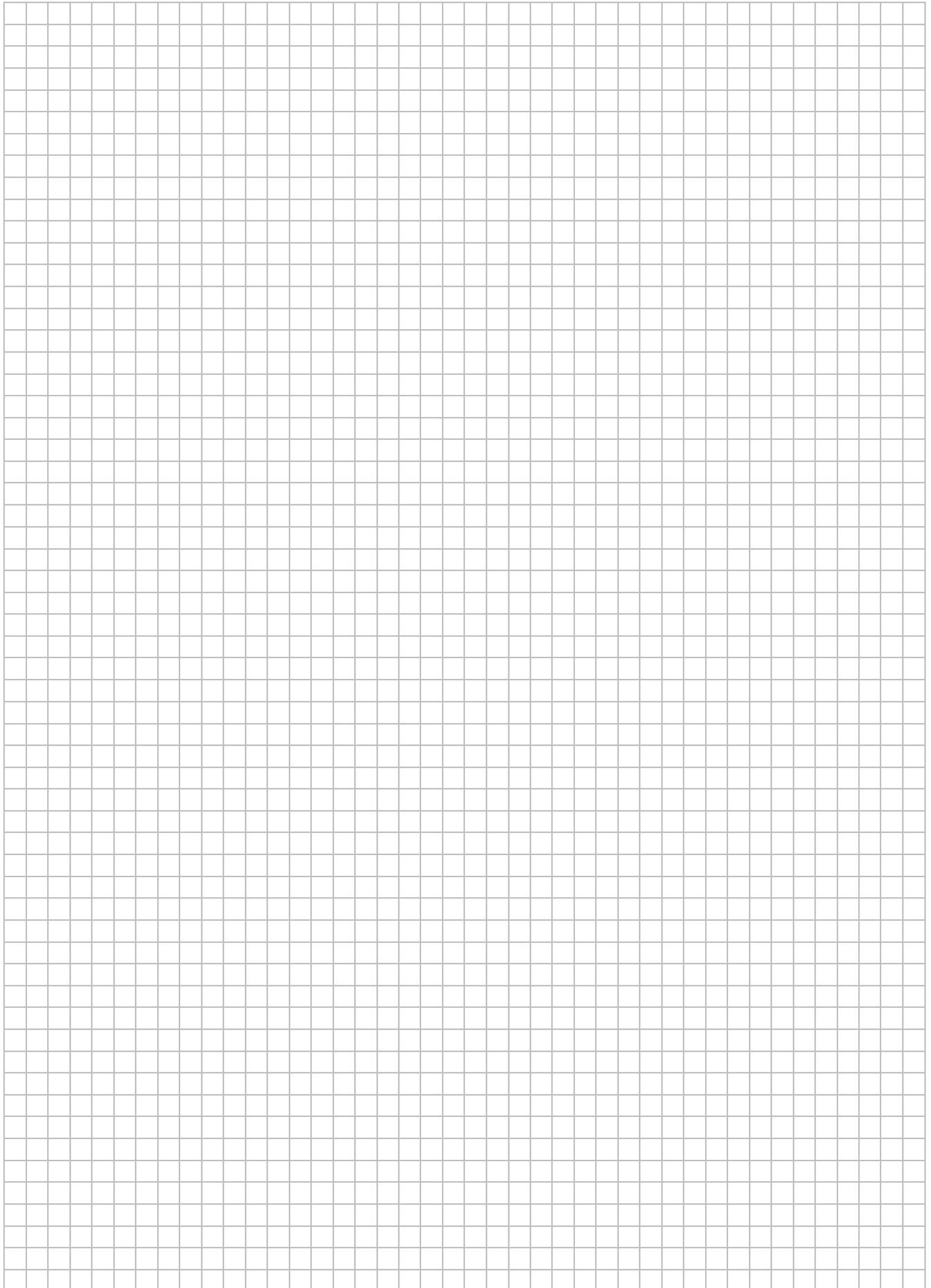
- a) Wie viel beträgt die Teigausbeute in Kilogramm und Prozent? 1
- b) Berechnen Sie das Rezept in Gramm, wenn folgende Zutaten verwendet werden: 2
- 1 % Hefe, 2 % Salz, 15 % Fermentierter Teig
- c) Aus zwei Drittel des Teiges werden Brote zu 550 g Teigeinlage hergestellt.
Aus dem Rest des Teiges werden Minibrote zu 140 g Teigeinlage hergestellt.
Berechnen Sie, wie viele Brote pro Sorte hergestellt werden können. 1



Teigtemperaturberechnung / Rückwärtsberechnung

In einem Betrieb werden Brote hergestellt. Die gewünschte Teigtemperatur für den Brotteig beträgt 25 °C.

- a) Berechnen Sie die Temperatur der Schüttflüssigkeit, wenn das Weizenmehl 21 °C, die Raumtemperatur 25 °C und die Vorteigtemperatur 5 °C aufweisen. Die Teigerwärmung beim Kneten beträgt 7 °C. 2
- b) Berechnen Sie, wie viel Brotteig hergestellt werden muss, wenn 24.800 Kilogramm gebackene Brote bestellt werden. Der Backverlust beträgt 14 %. 1



Volumenberechnung

- a) Für die Herstellung von Torten wird das benötigte Volumen einer Fruchtcrème berechnet.

In einer Charge werden folgende Torten hergestellt:

6 Stück runde Torten zu 24 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

8 Stück runde Torten zu 22 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

In die Tortenringe werden zwei Zentimeter hohe Biscuitscheiben eingelegt.

Berechnen Sie das benötigte Crèmevolumen in Liter für die Produktion der Torten.

2

- b) Auch für die Herstellung von Baumstämmen wird das benötigte Volumen einer Fruchtcrème berechnet.

In einer Charge werden folgende Baumstammformen hergestellt:

4 Stück Baumstammformen zu 8 cm Breite und 50 cm Länge

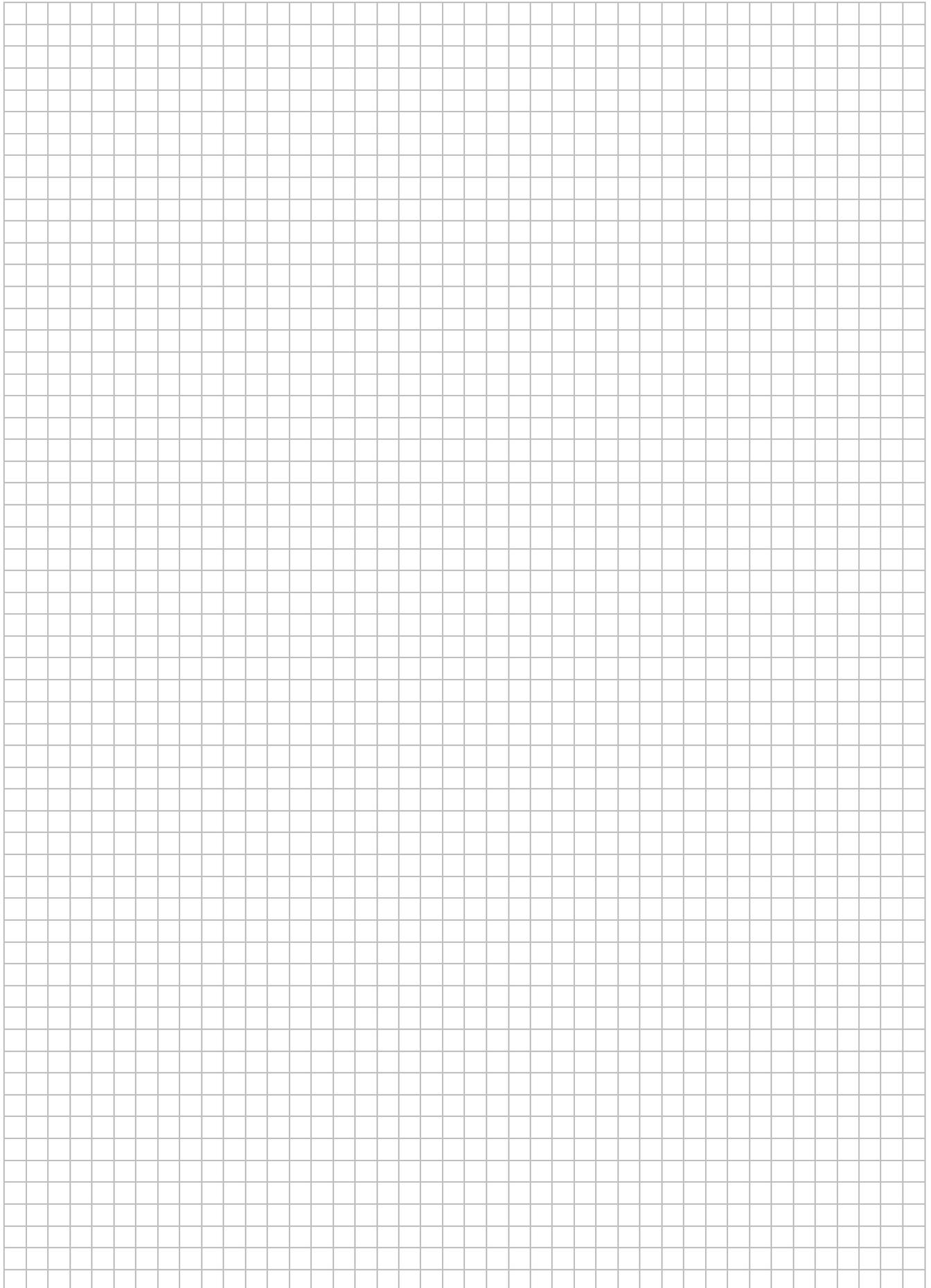
6 Stück Baumstammformen zu 10 cm Breite und 50 cm Länge

Baumstammformen sind halbrunde Kännelformen. In die Baumstammformen werden ein Zentimeter dicke Rouladen eingelegt.



Berechnen Sie das benötigte Crèmevolumen in Liter für die Produktion der Baumstammformen.

2



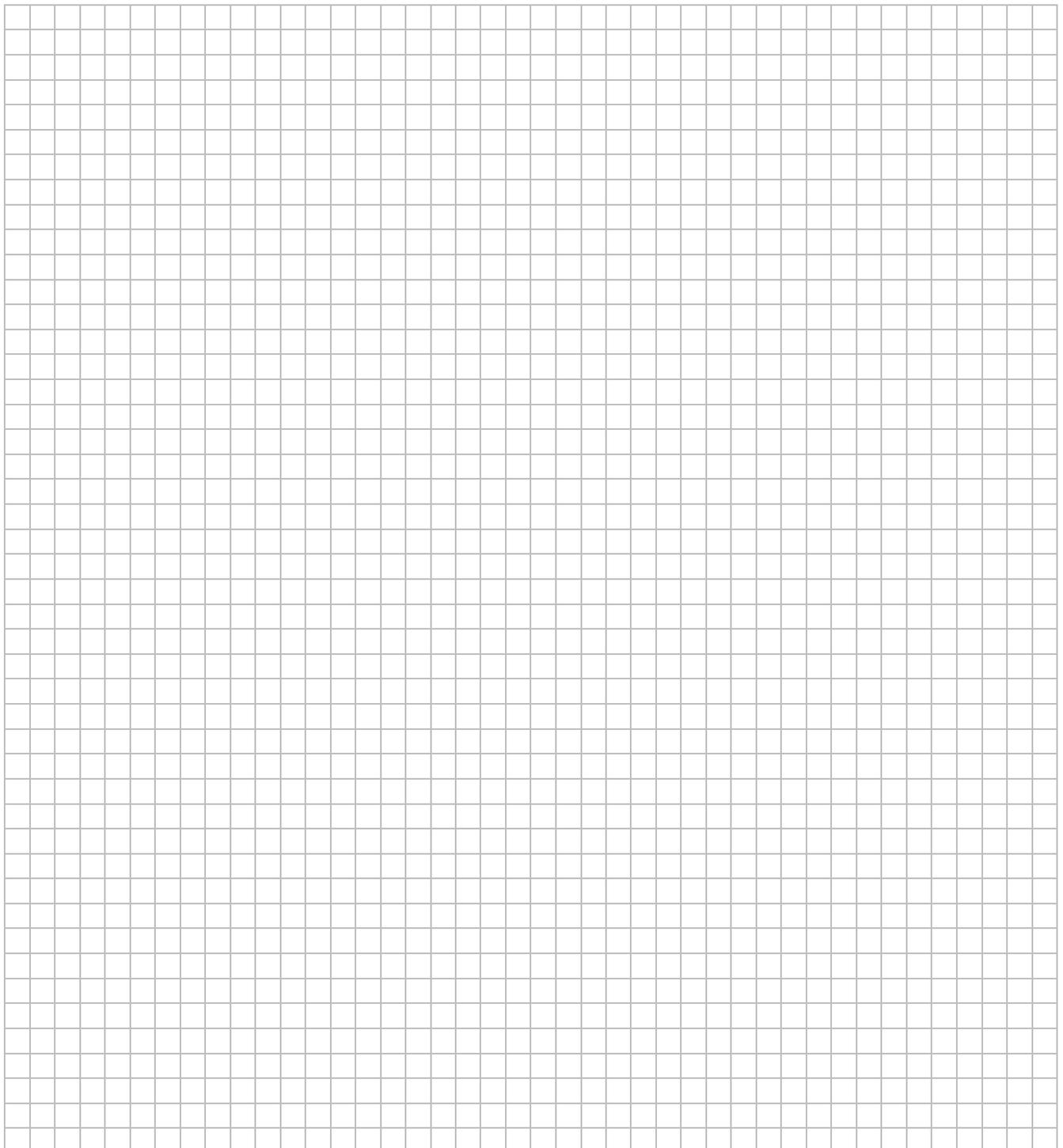
Fettgehalt- und Volumenzunahmeberechnungen

Sie stellen Grand-Marnier-Parfait her. Das Grundrezept lautet wie folgt:

| Grundrezept: | <u>Fettgehalt in %</u> |
|---------------------|------------------------|
| 1'200 g Eier | 11.5 % |
| 1'050 g Zucker | |
| 3'000 g Vollrahm | 35.0 % |
| 600 g Grand Marnier | |

- a) Wie hoch ist der Fettgehalt von diesem Rezept in Gramm? 1
- b) Wie hoch ist der Fettgehalt von diesem Rezept in Prozent? 1
- c) Berechnen Sie die Volumenzunahme in Prozent, wenn aus dem halben Grundrezept 3.364 Liter Parfait hergestellt wird. 1
- d) Wie viel Mal müssen Sie das Grundrezept herstellen, wenn Sie für eine Bestellung 80 Becher zu 1,2 Deziliter abfüllen müssen? Geben Sie den Faktor an. 1

| Rezept: | <u>Fettgehalt in %</u> | Fettgehalt in Gramm |
|---------------------|------------------------|---------------------|
| 1'200 g Eier | 11.5% | = _____ |
| 1'050 g Zucker | | |
| 3'000 g Vollrahm | 35.0% | = _____ |
| 600 g Grand Marnier | | |



Verkaufspreisberechnung

Sie erhalten den Auftrag, den Verkaufspreis für gefüllte Schokoladen-Cakes zu berechnen.

Das Rezept lautet:

| | <u>CHF / kg</u> |
|-----------------------------|-----------------|
| 1.200 kg Butter | 9.80 |
| 0.600 kg Zucker | 1.27 |
| 1.200 kg Eigelb | 8.75 |
| 1.250 kg Couverture Vanille | 10.80 |
| 1.200 kg Eiweiss | 4.35 |
| 0.600 kg Zucker | 1.27 |
| 1.200 kg Weizenmehl 400 | 1.20 |

Füllung und Fertigstellung:

| | <u>CHF / kg</u> |
|---------------------------|-----------------|
| 1.200 kg Ganache | 14.20 |
| 0.600 kg Himbeermarmelade | 6.75 |
| 1.200 kg Fettglasurmasse | 8.75 |

Es entsteht ein Backverlust von 8 %

Die Arbeitszeit für das einfache Rezept beträgt 82 Minuten.

Der Minutenlohn beträgt Rp. 78.5

Weitere Angaben:

| | |
|-----------------------|--------|
| Grundkostenzuschlag | 109 % |
| Zuschlag für Verluste | 8 % |
| Mehrwertsteuer | 2.50 % |

- a) Berechnen Sie den kalkulierten Verkaufspreis für einen gefüllten Schokoladen-Cake, wenn Sie aus diesem Rezept 24 Stück herstellen können. 4
- b) Berechnen Sie den kalkulierten Verkaufspreis von 100 Gramm gefülltem Schokoladen-Cake. 2

Rabatt und Skonto

Ein Betriebsinhaber möchte für seine Konditoreiabteilung ein neues Rührwerk anschaffen. Dazu vergleicht er zwei Offerten.

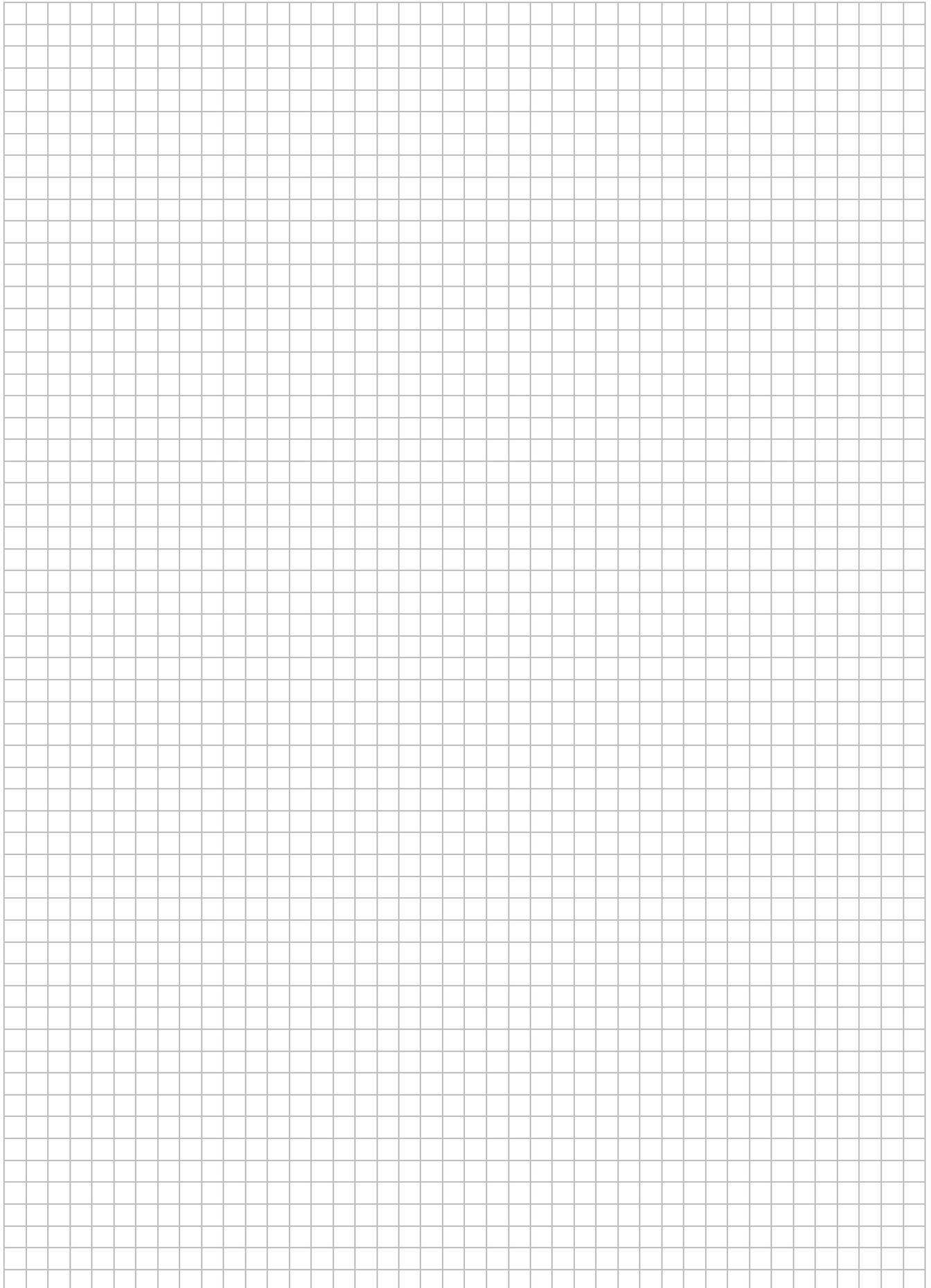
Offerte A:

Bruttopreis: CHF 25'800.-
Rabatt 6 %
Skonto 2 %

Offerte B:

Bruttopreis: Euro 24'500.-
Rabatt 8 %
Skonto 3 %

- a) Berechnen Sie den Nettopreis der Offerte A in Schweizer Franken. 1
- b) Berechnen Sie den Nettopreis der Offerte B in Euro. 1
- c) Wie viel beträgt der Unterschied zwischen den beiden Offerten in Franken?
Umrechnungskurs: 1 Euro = CHF 1.16 1



Notizen

