

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.

Notenschlüssel

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
13.5 - 15.5 Punkte	=	Note 4
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

	450 g	Eiweiss	:	100.00 %		
	400 g	Zucker	x	96.50 %		1
	700 g	Bananen, geschält				
	80 g	Zitronensaft				
	900 g	Rahm				
	2530 g	Masse	:	100.00 %		
	2441 g	Fertigungsverlust 3,5 %	x	96.50 %		1
	36615 g	: 2441 g =		15.00	Faktor	
a)	450 g	x 15	=	6750 g	Eiweiss	
	400 g	x 15	=	6000 g	Zucker	
	700 g	x 15	=	10500 g	Bananen, geschält	1
	80 g	x 15	=	1200 g	Zitronensaft	
	900 g	x 15	=	13500 g	Rahm	
b)	-	36615 g - 22500 g = 14115 g : 50 g	=	282.30	kleine Kapseln	1
c)	60 Min		=	54.000	Kilometer	
	14 Min		=	12.600	Kilometer	1

Aufgabe 2

a)									
	0.900 kg	Honig	x	CHF	4.95		CHF	4.46	
	1.200 kg	Rahm	x	CHF	8.90		CHF	10.68	
	0.300 kg	Glukosesirup	x	CHF	2.70		CHF	0.81	
	0.500 kg	Zucker	x	CHF	1.27		CHF	0.64	
	<u>2.100 kg</u>	Mandeln gehobelt	x	CHF	7.54		<u>CHF</u>	<u>15.83</u>	
	5.000 kg	Rezeptmenge I	:		100.00 %				
	0.450 kg	Fertigungsverlust	x		9.00 %				
	<u>4.550 kg</u>	Rezeptmenge II			91.00 %				1
	Rohmaterialkosten						CHF	32.42	
	Rohmaterialkosten 2,5 fach						CHF	81.05	
	Minutenlohn:	CHF	48.60	:	60 Minuten	=	CHF	0.810	
	Produktionslöhne				11 Min	x	CHF	0.810	
=	Grundkosten						<u>CHF</u>	<u>8.91</u>	
							<u>CHF</u>	<u>89.96</u>	1
	4.550 kg		:	=	CHF	-		89.96	
	1.000 kg	Honignougat	x	=	CHF	-	=	CHF 19.77	1

Aufgabe 3

6 runde Torten Durchmesser 24 cm

$$12 \text{ cm} \quad x \quad 12 \text{ cm} \quad x \quad \frac{\pi}{3.14} \quad x \quad 3 \text{ cm} \quad x \quad 6 = \frac{8'143 \text{ cm}^3}{8'139 \text{ cm}^3} 0.5$$

8 runde Torten Durchmesser 22 cm

$$11 \text{ cm} \quad x \quad 11 \text{ cm} \quad x \quad \frac{\pi}{3.14} \quad x \quad 3 \text{ cm} \quad x \quad 8 = \frac{9'123 \text{ cm}^3}{9'119 \text{ cm}^3} 0.5$$

$$\text{Crèmevolumen} \quad \frac{17'266 \text{ cm}^3}{17'258 \text{ cm}^3}$$

$$\text{in Liter} \quad : \quad 1000 = \frac{17.266 \text{ l}}{17.258 \text{ l}} 1$$

4 Baumstammformen

$$3 \text{ cm} \quad x \quad 3 \text{ cm} \quad x \quad \frac{\pi}{3.14} \quad x \quad 50 \text{ cm} \quad : \quad 2 \quad x \quad 4 = \frac{2'827 \text{ cm}^3}{2'826 \text{ cm}^3} 0.5$$

6 Baumstammformen

$$4 \text{ cm} \quad x \quad 4 \text{ cm} \quad x \quad \frac{\pi}{3.14} \quad x \quad 50 \text{ cm} \quad : \quad 2 \quad x \quad 6 = \frac{7'540 \text{ cm}^3}{7'536 \text{ cm}^3} 0.5$$

$$\text{Crèmevolumen} \quad \frac{10'367 \text{ cm}^3}{10'362 \text{ cm}^3}$$

$$\text{in Liter} \quad : \quad 1000 = \frac{10.367 \text{ l}}{10.362 \text{ l}} 1$$

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				1188 g		1
b)	Rezeptmenge I	100.00 %	:	5850 g				
	Fettgehalt	20.31 %	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					15.01 %		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	=	1.43		1

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 %				
=	6.670 kg	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					CHF 75.53		1
	Produktionslöhne	82 Min	x	CHF 0.785		CHF 64.37		
=	Grundkosten					CHF 139.90		1
	Grundkostenzuschlag	109.00 %				CHF 152.49		
=	Selbstkostenpreis					CHF 292.39		
	Verlust und unverkaufte Produkte	8.00 %				CHF 23.39		
=	Nettopreis Rezept					CHF 315.78		
	Mehrwertsteuer	2.50 %				CHF 7.89		
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Rezept					CHF 323.67		1
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück							
	CHF 323.67	:	24.00 Stück	=	CHF 13.49			1
b)	Fertige gefüllte Schokoladencakes	9.670 kg		CHF 323.67				
		0.100 kg		CHF 3.35				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 %	
=	CHF	23766.96	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 %	
=	EUR	21863.80	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		
=	CHF	1595.05	Unterschied		1