

**Berufskennnisse schriftlich**, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

**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 Punktezahl: 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
<b>13.5</b>	-	<b>15.5</b>	<b>Punkte</b>	=	<b>Note</b>	<b>4.0</b>
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.*

**Rezeptberechnung / allgemeine Berechnung**

Das Grundrezept für Bananenmousse lautet wie folgt:

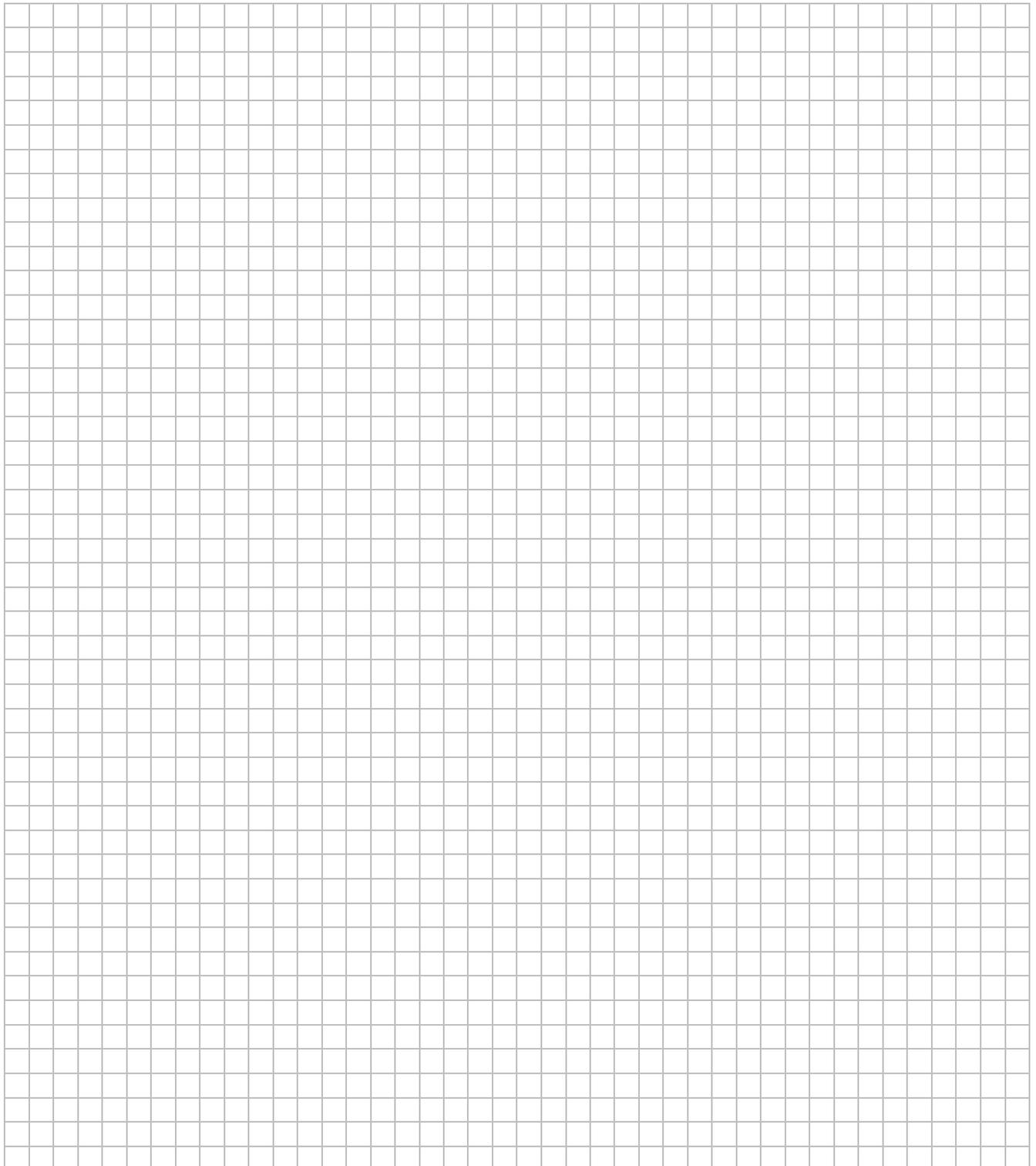
450 g Eiklar (Eiweiss)  
400 g Zucker  
700 g Bananen, geschält  
80 g Zitronensaft  
900 g Rahm geschlagen

Es entsteht ein Fertigungsverlust von 3.5 %.

- a) Für eine Bestellung müssen 36.615 Kilogramm von diesem Rezept hergestellt werden. Berechnen Sie die Rezeptzutaten in Gramm. 2
- b) Für die Bestellung werden 250 Kapseln mit je 90 g Mousse gefüllt. Die restliche Mousse wird in kleine Kapseln zu je 50 g gefüllt. Berechnen Sie, wie viele kleine Kapseln abgefüllt werden können. 1
- c) Für die Auslieferung der Bestellung ist der Betriebsinhaber 14 Minuten lang mit dem Auto unterwegs. Er fährt dabei durchschnittlich 54 km /h. Geben Sie an, wie viele Kilometer dabei zurückgelegt werden. 1

Rezept:

- 450 g Eiklar (Eiweiss)
- 400 g Zucker
- 700 g Bananen, geschält
- 80 g Zitronensaft
- 900 g Rahm geschlagen



**Grundkosten**

Sie stellen Honignougat aus folgenden Zutaten her:

	<u>CHF / kg</u>
0.900 kg Honig	4.95
1.200 kg Rahm	8.90
0.300 kg Glukosesirup	2.70
0.500 kg Zucker	1.27
2.100 kg Mandeln gehobelt	7.54

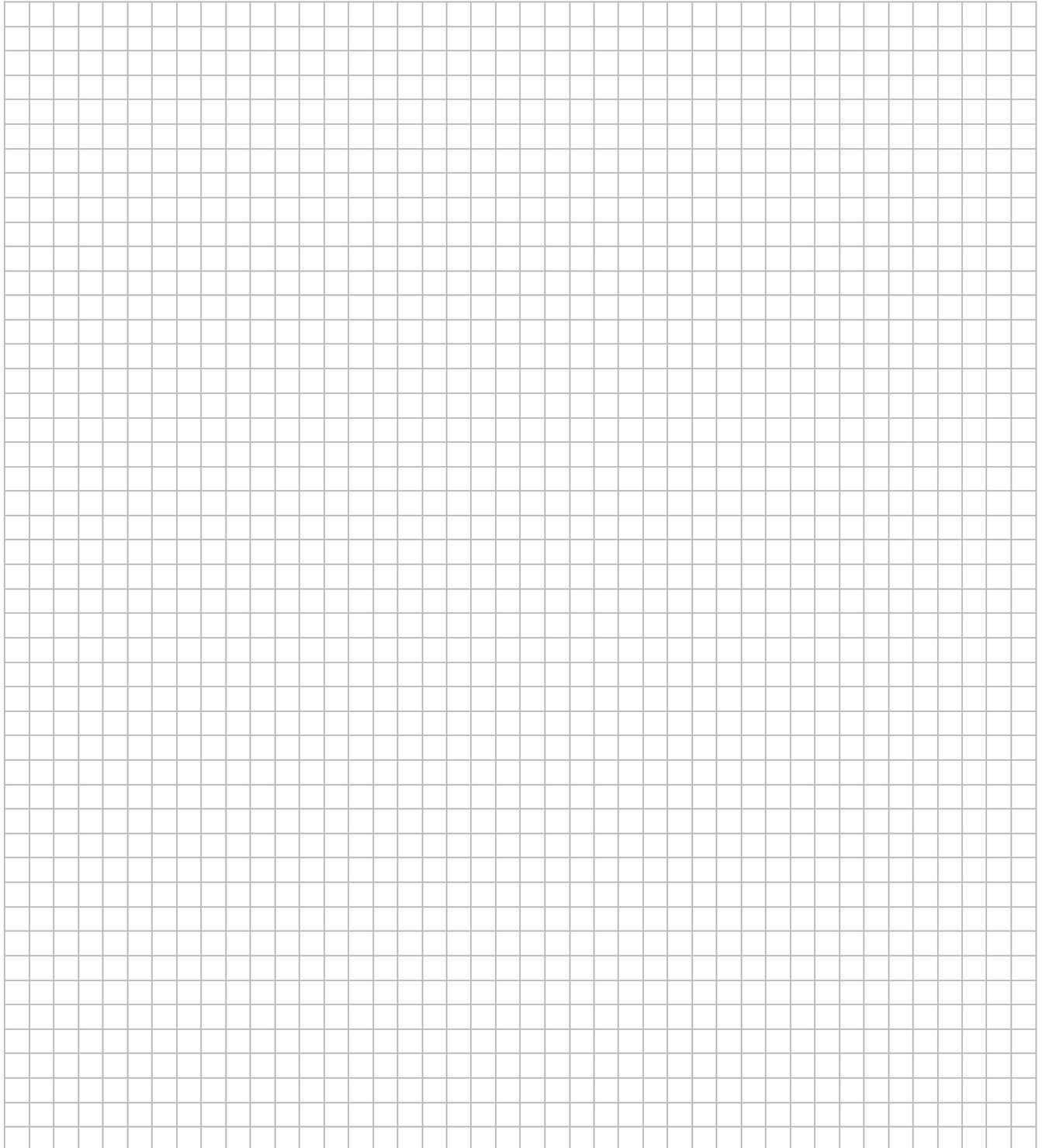
Der Fertigungsverlust (Kochen) beträgt 9 %.

Für die Herstellung des 2½ - fachen Rezeptes werden 11 Minuten benötigt.  
Der Stundenlohn beträgt CHF 48.60.

Berechnen Sie die Grundkosten für 1000 Gramm Honignougat.

3

		<u>CHF / kg</u>			
0.900 kg	Honig	4.95	=	CHF	_____
1.200 kg	Rahm	8.90	=	CHF	_____
0.300 kg	Glukosesirup	2.70	=	CHF	_____
0.500 kg	Rahm	1.27	=	CHF	_____
2.100 kg	Mandeln gehobelt	7.54	=	CHF	_____



**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

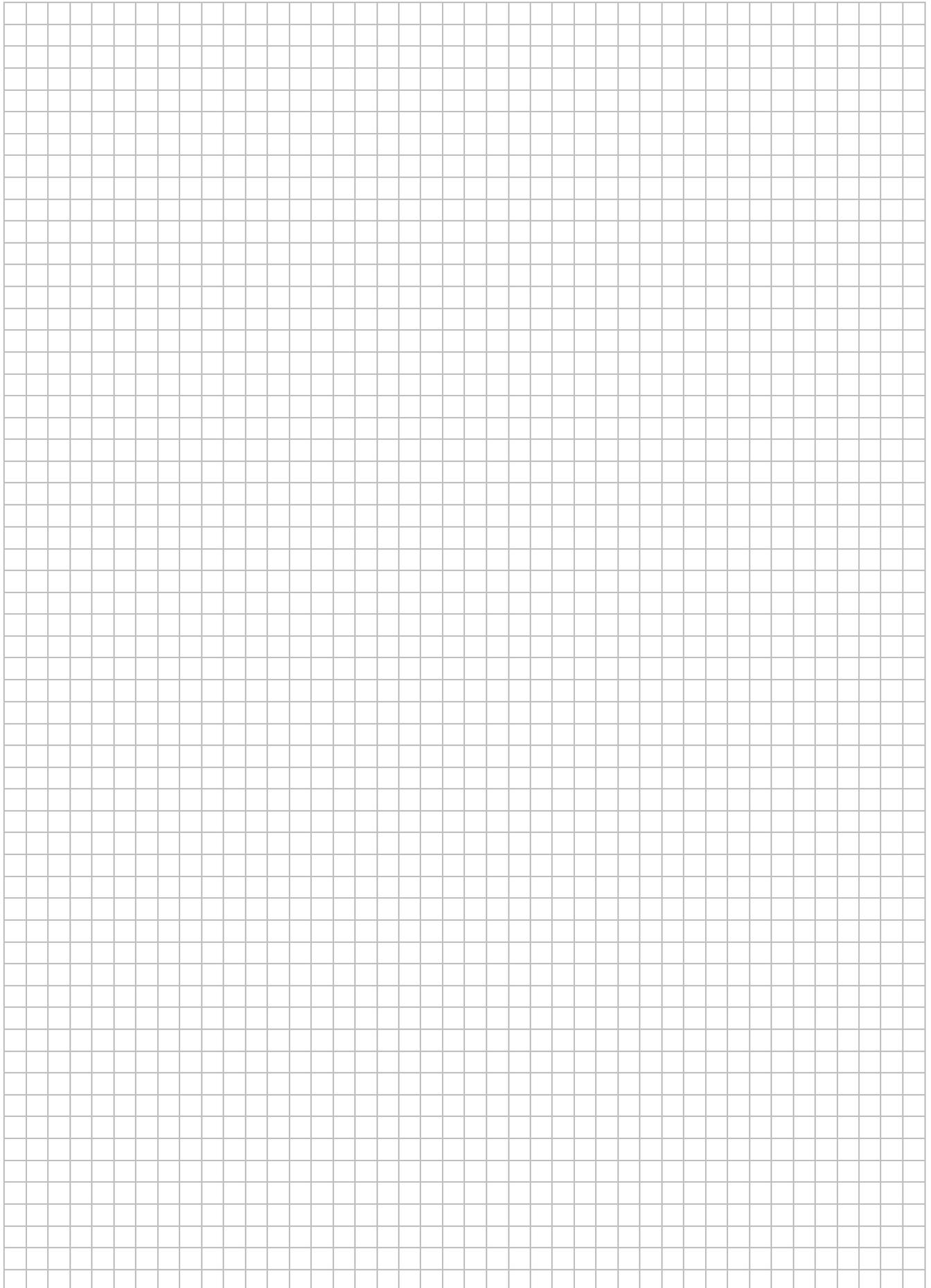
6 Stück Baumstammformen zu 10 cm Breite und 50 cm Länge

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



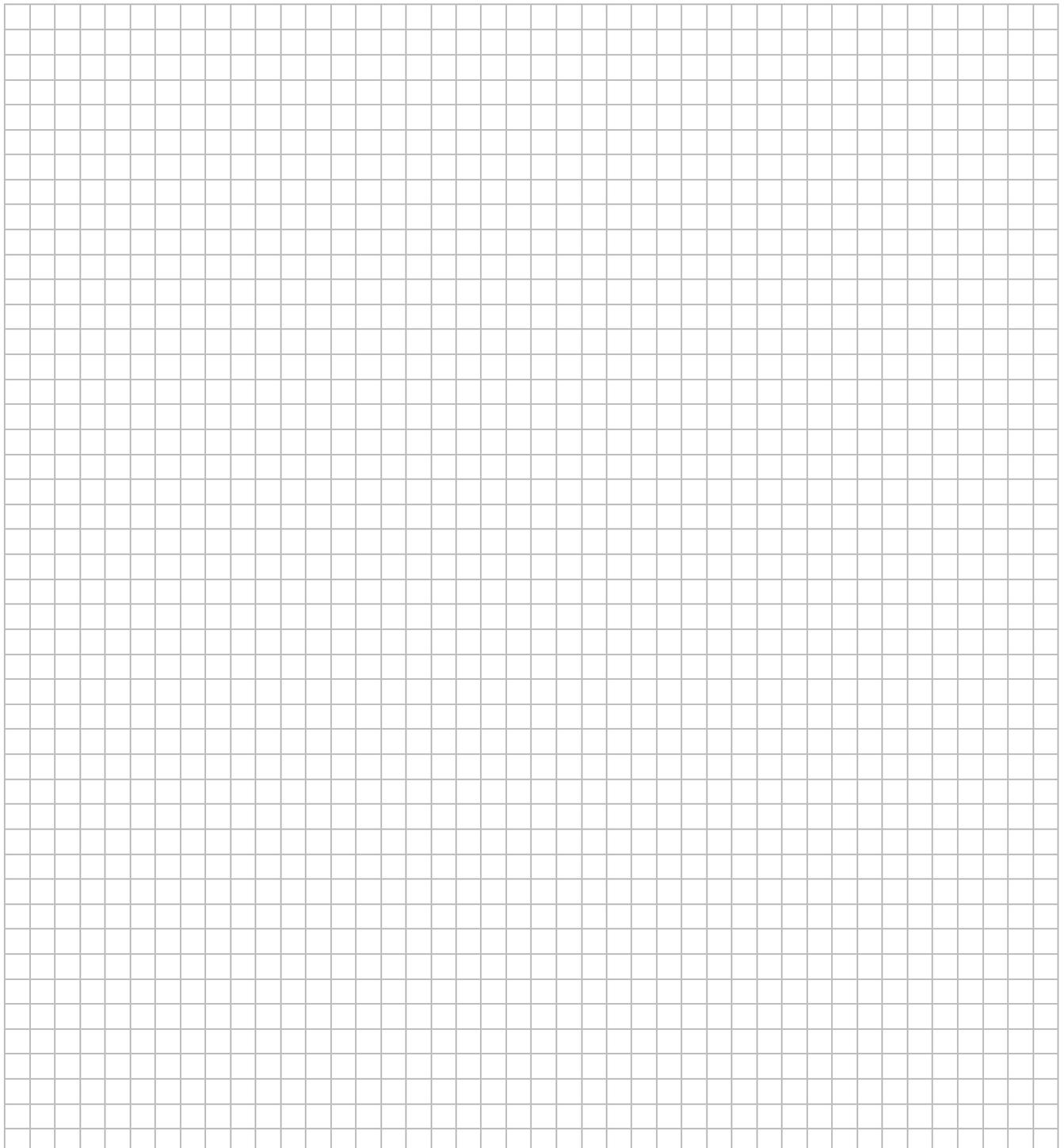
**Fettgehalt- und Volumenzunahmeberechnungen**

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



## Aufgabe 6

Punkte

### **Rabatt und Skonto**

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

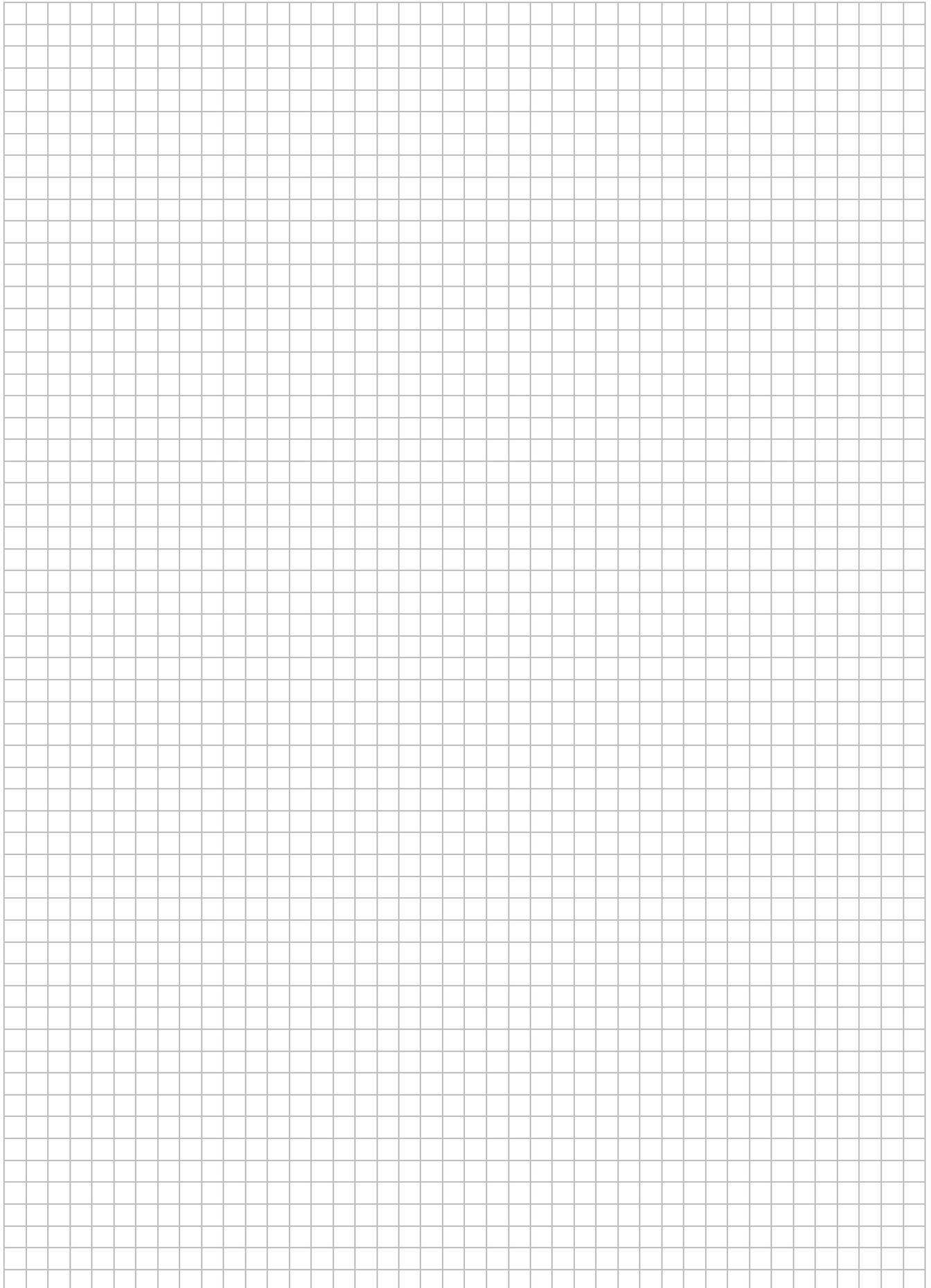
Offerte A:

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? 1  
Umrechnungskurs: 1 Euro = CHF 1.16



## Notizen

