

Nullserie 2021

Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Qualifikationsverfahren

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Berufskennntnisse schriftlich

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

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
.....			

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 Punktzahl: 55

52.5 - 55.0 Punkte = Note 6.0

47.0 - 52.0 Punkte = Note 5.5

41.5 - 46.5 Punkte = Note 5.0

36.0 - 41.0 Punkte = Note 4.5

30.5 - 35.5 Punkte = Note 4.0

25.0 - 30.0 Punkte = Note 3.5

19.5 - 24.5 Punkte = Note 3.0

14.0 - 19.0 Punkte = Note 2.5

8.5 - 13.5 Punkte = Note 2.0

3.0 - 8.0 Punkte = Note 1.5

0.0 - 2.5 Punkte = Note 1.0

Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch:
Herausgeber:

Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeisterverband)
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

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

Symbol	a) Bezeichnung	b) Beispiele	
		1	
		2	
		1	
		2	
		1	
		2	

Aufgabe 1.2

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

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.	☐	☐
Arbeitsschuhe dürfen auch auf dem Weg zur Arbeit getragen werden.	☐	☐
Vor dem Händedesinfizieren sollen die Hände noch nass sein, damit sich das Desinfizierungsmittel gut verteilen kann.	☐	☐
In der Produktion tätige Personen, die eine ansteckende Krankheit haben, müssen dies sofort dem direkten Vorgesetzten melden.	☐	☐

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.

2

Begriff	Erklärung
Phasen- übergang	
Destilliertes Wasser	

Aufgabe 2.2

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

2

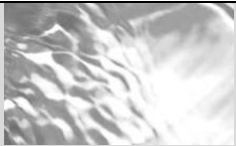
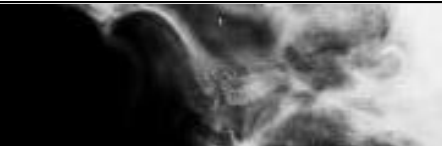
Aussage	Richtig	Falsch
Je mehr Zucker im Läuterzucker, desto tiefer der Siedepunkt.	☐	☐
Mit der Beigabe von Alkohol sinkt der Gefrierpunkt unter 0 °C.	☐	☐
Hartes Wasser schwächt den Gluten nachhaltig.	☐	☐
Die Wasserhärte kann gemessen werden.	☐	☐

Aufgabe 2.3

In der Produktion setzen Sie Wasser in verschiedenen Zustandsformen ein.

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

2

				
Nutzung als Wasser (flüssig)	Nutzung als Eis (fest)		Nutzung als Dampf (gasförmig)	
Beispiel: • Rezeptbestandteil • Reinigung	1		1	
	2		2	

Übertrag

12

Situation 3: 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		12																
Aufgabe 3.1 Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse für Gebäcke ohne Gupf. 		2																
Aufgabe 3.2 Ein Cake aus einer leichten Buttermasse ist eingefallen. a) Nennen Sie eine mögliche Ursache für diesen Fehler. b) Begründen Sie die genannte Ursache. 		1 1																
Aufgabe 3.3 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table border="1"><thead><tr><th>Aussage</th><th>Richtig</th><th>Falsch</th></tr></thead><tbody><tr><td>Triebsalz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Die Beigabe von feingemahlenden Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehllanteils zur Folge.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></tbody></table>		Aussage	Richtig	Falsch	Triebsalz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	☐	☐	Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	☐	☐	Die Beigabe von feingemahlenden Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehllanteils zur Folge.	☐	☐	Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	☐	☐	2	
Aussage	Richtig	Falsch																
Triebsalz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	☐	☐																
Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	☐	☐																
Die Beigabe von feingemahlenden Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehllanteils zur Folge.	☐	☐																
Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	☐	☐																
Übertrag		18																

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		18	
Aufgabe 4.1 Nennen Sie die drei Hauptrohstoffe einer Biscuitmasse.		1	
1		2	
3			
Aufgabe 4.2 a) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Butter beigegeben wird. _____ _____ b) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Stärke beigegeben wird. _____ _____		1	
Aufgabe 4.3 Tragen Sie für beide Biscuitmassen die passenden Zutaten unter dem richtigen Balken der Diagramme ein.		2	
Rezeptaufbau eines Tortenbiscuits Rezeptaufbau eines Schokoladenkugelbiscuits		<i>Korrekturhinweis: Alle Zutaten pro Biscuit müssen korrekt eingetragen sein, sonst 0 Punkte pro Biscuit.</i>	
Aufgabe 4.4 Erklären Sie eine physikalische Lockerung bei einer Biscuitmasse. 		1	
Übertrag		24	

Situation 5: Halbfabrikate

(Rohstoffe, Halbfabrikate, Techniken, Qualitätsmängel)



Um eine Qualitätsverbesserung zu erreichen und sich von Mitbewerbern abzuheben, will Ihr Arbeitgeber in Zukunft die Halbfabrikate selber herstellen.

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		24							
Aufgabe 5.1 Beschreiben Sie in Stichworten die Herstellung eines deutschen Marzipans. _____ _____ _____		2							
Aufgabe 5.2 Beschreiben Sie den Begriff Destillation. _____ _____		1							
Aufgabe 5.3 Es gibt verschiedene Arten von Spirituosen. Erklären Sie die Begriffe „Brände (Obstbrand)“ und „Likör“.		2							
<table><tr><th>Begriff</th><th>Erklärung</th></tr><tr><td>Brände (Obstbrand)</td><td></td></tr><tr><td>Likör</td><td></td></tr></table>		Begriff	Erklärung	Brände (Obstbrand)		Likör			
Begriff	Erklärung								
Brände (Obstbrand)									
Likör									
Aufgabe 5.4 Beschreiben Sie in vier Schritten die Herstellung einer Ganache. • _____ • _____ • _____ • _____		2							
Übertrag		31							

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		31	
Aufgabe 6.1 Für eine St. Honoré benötigen Sie kleine Pâte-à-Choux. Beschreiben Sie je zwei Auswirkungen folgender Arbeitstechniken auf das Endprodukt.		2	
Arbeitstechnik	Auswirkungen		
Abrösten	1		
	2		
Backen	1		
	2		
Aufgabe 6.2 Erklären Sie den Unterschied zwischen Rahm/Schlagrahm und Pâtisserie-Crème/Schlagcrème. Rahm/Schlagrahm Pâtisserie-Crème/Schlagcrème		2	
Aufgabe 6.3 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.		2	
Aussage	Richtig	Falsch	
Das Lecithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.	☐	☐	
Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.	☐	☐	
Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.	☐	☐	
Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.	☐	☐	
Übertrag		37	

Situation C 7: Confiserie – Kakao und dessen Verarbeitung

(Rohstoffe, Techniken, Lagerung, Qualitätsmängel)



Der neue Lernende in Ihrem Betrieb möchte Verschiedenes über Couverture und ihre Verarbeitung in der Confiserie wissen.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		37	
Aufgabe C 7.1			
a) Beschreiben Sie die Technik zur Verarbeitung von Couverture mit einer Siebdruckfolie (bedruckte Folie).	1		
b) Beschreiben Sie die Verarbeitungstechnik „Chemisieren“ mit Couverture.	1		
Aufgabe C 7.2			
Sie temperieren Couverture mit der Impfmethode.			
Beschreiben Sie Ihr Vorgehen inklusive einzuhaltender Temperaturen und Mengenangaben.		2	
Aufgabe C 7.3			
Bei gegossenen Hohlformen bemerken Sie geöffnete Blasen an der Oberfläche.			
a) Beschreiben Sie eine mögliche Ursache für diesen Produktionsfehler.	1		
b) Begründen Sie Ihre Antwort.	1		
Übertrag		43	

Situation C 8: Confiserie – Zuckerkochen in der Confiserie

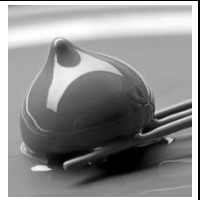
(Rohstoffe, Produkte, Geräte, Techniken, Qualitätsmängel)



Sie erklären dem Lernenden einige wichtige Punkte, welche bei den Rohstoffen und Herstellungsprozessen von Zuckerspezialitäten zu beachten sind.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		43	
Aufgabe C 8.1 Erklären Sie den Zweck der folgenden Massnahmen beim Zuckerkochen.		2	
Massnahme	Zweck		
Kupferpfanne anstatt Chromstahlpfanne verwenden.			
Rand der Kupferpfanne mit einem feuchten Pinsel herunterwaschen.			
Mischungen mit Rahm oder Milch ständig rühren.			
Kupferpfanne im warmen Wasser kurz abschrecken.			
Aufgabe C 8.2 Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind.		3	
Aussage	Richtig	Falsch	
Das Refraktometer zeigt den Zuckergehalt in °Brix (Zuckergehalt in Prozent) an.	☐	☐	
Eine Lösung ist dann gesättigt, wenn sie das Maximum an Zucker enthält, das vom Wasser noch gelöst werden kann.	☐	☐	
Bei der Messung einer kalten oder heissen Zuckerlösung mit der Bauméwaage ist der Wert gleich.	☐	☐	
Kettenflug nennt man beim Zuckerkochen den Temperaturbereich von 90—92 °Réaumur oder 112—115 °Celsius.	☐	☐	
Die Handprobe „Ballen“ wird durch Ausgiessen und Brechen von gekochtem Zucker bestimmt.	☐	☐	
Der Kochgrad Caramel ist über 160 °Réaumur oder 200 °Celsius.	☐	☐	
Aufgabe C 8.3 a) Die confierten Früchte verfärben den Nougat Montelimar. Beschreiben Sie die Ursache für diesen Fehler. _____ _____		1	
b) Die Hartcaramel (Nidelzeltli) haben eine dicke, unregelmässige Bruchstelle. Beschreiben Sie die Ursache für diesen Fehler. _____ _____		1	
Übertrag		50	

Situation C 9: Confiserie – Pralinen aus Butterganache herstellen
(Rohstoffe, Produkte, Techniken, Qualitätsmängel)



Die richtige Verarbeitung der Rohstoffe ist für eine einwandfreie Butterganache sehr wichtig.

		Anzahl Punkte																						
		maximal	erreicht																					
Übertrag		50																						
Aufgabe C 9.1 Beschreiben Sie die Herstellung der Butterganache für eine zum Spitz dressierte Pralinensorte. 		1																						
Aufgabe C 9.2 Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table><tr><th>Aussage</th><th>Richtig</th><th>Falsch</th></tr><tr><td>Durch den Ersatz oder Teil Ersatz von Couverture durch Kakaobutter wird eine Butterganache weniger stabil und süsser.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Fondant kann teilweise durch Feuchthaltemittel ersetzt werden, dadurch wird die Struktur verfeinert und die Rückkristallisation verlangsamt.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Butterganachen sollen nicht zu schaumig gerührt werden, da dies die Qualität vermindert.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Fettganachen sind etwas länger haltbar und fester in der Konsistenz als Butterganachen.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>In ungesüssten Butterganachen kann sich das Aroma von hochprozentigen Spirituosen 40-60 Vol.-% gut entfalten.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Aufgrund des niedrigen Wassergehaltes gegenüber einer Rahmganache ist der Einsatz von Konservierungsmittel in der Regel nicht nötig.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>		Aussage	Richtig	Falsch	Durch den Ersatz oder Teil Ersatz von Couverture durch Kakaobutter wird eine Butterganache weniger stabil und süsser.	☐	☐	Fondant kann teilweise durch Feuchthaltemittel ersetzt werden, dadurch wird die Struktur verfeinert und die Rückkristallisation verlangsamt.	☐	☐	Butterganachen sollen nicht zu schaumig gerührt werden, da dies die Qualität vermindert.	☐	☐	Fettganachen sind etwas länger haltbar und fester in der Konsistenz als Butterganachen.	☐	☐	In ungesüssten Butterganachen kann sich das Aroma von hochprozentigen Spirituosen 40-60 Vol.-% gut entfalten.	☐	☐	Aufgrund des niedrigen Wassergehaltes gegenüber einer Rahmganache ist der Einsatz von Konservierungsmittel in der Regel nicht nötig.	☐	☐	3	
Aussage	Richtig	Falsch																						
Durch den Ersatz oder Teil Ersatz von Couverture durch Kakaobutter wird eine Butterganache weniger stabil und süsser.	☐	☐																						
Fondant kann teilweise durch Feuchthaltemittel ersetzt werden, dadurch wird die Struktur verfeinert und die Rückkristallisation verlangsamt.	☐	☐																						
Butterganachen sollen nicht zu schaumig gerührt werden, da dies die Qualität vermindert.	☐	☐																						
Fettganachen sind etwas länger haltbar und fester in der Konsistenz als Butterganachen.	☐	☐																						
In ungesüssten Butterganachen kann sich das Aroma von hochprozentigen Spirituosen 40-60 Vol.-% gut entfalten.	☐	☐																						
Aufgrund des niedrigen Wassergehaltes gegenüber einer Rahmganache ist der Einsatz von Konservierungsmittel in der Regel nicht nötig.	☐	☐																						
Aufgabe C 9.3 In der Butterganache zum Dressieren fallen Ihnen Couvertureklumpen auf. Erklären Sie, wie es zu diesem Fehler kam. 		1																						
Total		55																						