

SERIE 2015

Qualifikationsverfahren  
**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

**Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)**

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

**Zeit** 90 Minuten

- 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 Punktezah: 105**

100.0 – 105.0 Punkte	=	Note 6
89.5 – 99.5 Punkte	=	Note 5,5
79.0 – 89.0 Punkte	=	Note 5
68.5 – 78.5 Punkte	=	Note 4,5
58.0 – 68.0 Punkte	=	Note 4
47.5 – 57.5 Punkte	=	Note 3,5
37.0 – 47.0 Punkte	=	Note 3
26.5 – 36.5 Punkte	=	Note 2,5
16.0 – 26.0 Punkte	=	Note 2
5.5 – 15.5 Punkte	=	Note 1,5
0.0 – 5.0 Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezah	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

**Sperrfrist:** Diese Prüfungsaufgaben dürfen nicht vor dem **1. September 2016** zu Übungszwecken verwendet werden!

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Prüfungsfragen SBC (Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

**Situation 1: „ Gesetzliche Bestimmungen im Arbeitsalltag“**  
 (Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz)

Bei der täglichen Arbeit in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind Sie mit Unfallgefahren und möglichen gesundheitlichen Folgen durch Rohstoffe konfrontiert. Der korrekte Umgang und die Einhaltung der Vorschriften sind deshalb wichtig.

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
<p><b>Aufgabe 1.1</b></p> <p>Nennen Sie je zwei Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung.</p> <p>Stauben:</p> <hr/> <hr/> <p>Leeren von Mehlsäcken:</p> <hr/> <hr/> <p>Reinigung:</p> <hr/> <hr/>		1							
<p><b>Aufgabe 1.2</b></p> <p>Beschreiben Sie je zwei empfohlene Massnahmen zur Verhütung von Unfällen bei folgenden Maschinen und Geräten.</p> <p>Walzenreibmaschine:</p> <hr/> <hr/> <p>Gas-Rechaud:</p> <hr/> <hr/>		1							
<p><b>Aufgabe 1.3</b></p> <p>Zählen Sie je zwei Symptome auf, an denen Sie die Berufskrankheit erkennen können.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mehlschnupfen</th> <th>Mehlasthma</th> <th>Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>  </td> <td>  </td> <td>  </td> </tr> </tbody> </table>		Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem	  	  	  	3	
Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem							
<b>Übertrag</b>		<b>8</b>							

**Situation 2: „Die Ernährung hat Einfluss auf die Gesundheit“**  
(Ernährung)

Bei einem Gespräch über Ernährung sind Fragen über die Zusammensetzung der Nahrung, ausgewogene Ernährung und Lebensmittelallergien entstanden.

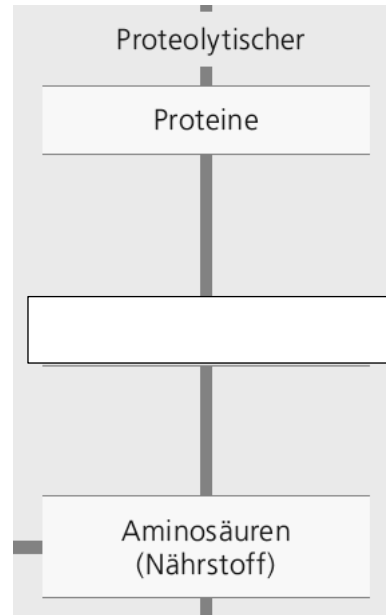
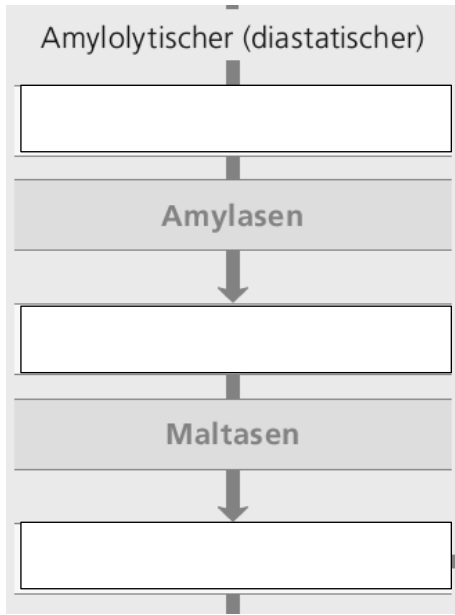
		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		8																
<p><b>Aufgabe 2.1</b></p> <p>a) Nennen Sie drei energieliefernde Nahrungsbestandteile (Makronährstoffe).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie drei funktionale, nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile (Mikronährstoffe).</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		1.5																
<p><b>Aufgabe 2.2</b></p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen bezüglich der Ernährungspyramide richtig oder falsch sind.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>R</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Getränke: Reichlich über den Tag verteilt. Je Tag 1-2 Liter Flüssigkeit trinken, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier: Täglich genügend. Je Tag abwechslungsweise 1 Portion Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder andere Proteinquellen. Je Tag zusätzlich 3 Portionen Milch oder Milchprodukte.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Getränke: Reichlich über den Tag verteilt. Je Tag 1-2 Liter Flüssigkeit trinken, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken.			Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben			Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier: Täglich genügend. Je Tag abwechslungsweise 1 Portion Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder andere Proteinquellen. Je Tag zusätzlich 3 Portionen Milch oder Milchprodukte.			Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.			2	
	R	F																
Getränke: Reichlich über den Tag verteilt. Je Tag 1-2 Liter Flüssigkeit trinken, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken.																		
Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben																		
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier: Täglich genügend. Je Tag abwechslungsweise 1 Portion Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder andere Proteinquellen. Je Tag zusätzlich 3 Portionen Milch oder Milchprodukte.																		
Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.																		
<p><b>Aufgabe 2.3</b></p> <p>Beantworten Sie untenstehende Fragen bezüglich dem Krankheitsbild von Zöliakie.</p> <p>a) Welchen Bestandteil der Nahrung vertragen Personen mit Zöliakie nicht.</p> <p>_____</p> <p>b) Nennen Sie zwei Symptome dieser Krankheit</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>c) Zählen Sie zwei Rohstoffe auf, welche als Getreide- / Weizenersatz für Personen mit Zöliakie geeignet sind.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		1																
		1																
		1																

Übertrag		16
<b>Situation 3: „Biologische Vorgänge im Hefeteig“</b> (Biologische Naturgesetze und Vorgänge)  Für die Qualitätssicherung bei Gebäcken aus Hefeteig ist das Fachwissen über die biologischen Vorgänge und Naturgesetze ein wichtiger Teil.		
		Anzahl Punkte maximal erreicht
Übertrag		16
<b>Aufgabe 3.1</b>  Beschreiben Sie die schematische Darstellung der Sprossung (Vermehrung) von Backhefe.		
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		
<b>Aufgabe 3.2</b>  Erklären Sie den Vorgang der alkoholischen Gärung.		
<hr/> <hr/> <hr/>		

**Aufgabe 3.3**

Ergänzen Sie die beiden Schemas der enzymatischen Abbauprozesse beim Gärprozess.

2



Übertrag

22

**Situation 4: „Das Arbeiten mit Lauge, aber Achtung auf das Auge.“**  
(Produkt, Techniken, Arbeitssicherheit)



Zur Herstellung von Laugengebäcken ist das Fachwissen über die allgemeinen Schutzmassnahmen genauso wichtig, wie das Wissen über das Produkt und deren Herstellung.

Anzahl Punkte	maximal	erreicht
	22	

Übertrag

22

**Aufgabe 4.1**


Nennen Sie die Zusammensetzung eines Hefeteiges für Laugengebäck.


1

---



---

<p><b>Aufgabe 4.2</b></p> <p>Beschreiben Sie detailliert die untenstehenden Techniken bei der Herstellung von Laugengebäck. Von Beginn der Formgebung bis vor dem Backen.</p> <p>Kühlen (zwei Arbeitsschritte):</p> <hr/> <hr/> <p>Belaugen bis vor dem Backen inkl. Backvorbereitung (vier Arbeitsschritte):</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1	
<p><b>Aufgabe 4.3</b></p> <p>a) Nennen Sie vier Schutzmassnahmen im Umgang mit Natronlauge.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>b) Beschreiben Sie zwei Erste Hilfe Massnahmen bei Spritzer von Lauge ins Auge.</p> <hr/> <hr/>	2	
<b>Übertrag</b>	30	
<p><b>Situation 5: „Herstellung von Buttermassen“</b> (Produkt, Rohstoffe, Lockerungsmittel, Qualitätsmängel)</p> <p>Der Berufsbildner gibt Ihnen den Auftrag dem neuen Lernenden die Herstellung von Buttermassen zu zeigen. Dabei ergeben sich verschiedene Fragen.</p>		
	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<b>Übertrag</b>	30	

<p><b>Aufgabe 5.1</b></p> <p>Nennen Sie die Hauptrohstoffe einer Buttermasse.</p> <hr/> <hr/>	1	
<p><b>Aufgabe 5.2</b></p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung einer schweren Buttermasse mit gewünschter Gupfbildung bei einem Früchtecake.</p> <hr/> <hr/> <hr/>		2
<p>b) Geben Sie eine Technik an, wie Sie bei einem Früchtecake eine regelmässige Gupfbildung erreichen können, nach dem Abfüllen in die Form.</p> <hr/> <hr/>	1	
<p><b>Aufgabe 5.3</b></p> <p>Durch die Eierbeigabe greniert die Buttermasse.</p> <p>a) Erklären Sie eine Ursache für diesen Fehler in der Produktion.</p> <hr/> <hr/>	1	
<p>b) Beschreiben Sie, wie Sie die grenierte Masse korrigieren können.</p> <hr/> <hr/> <hr/>	1	
<b>Übertrag</b>	36	
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
<b>Übertrag</b>	36	

**Aufgabe 5.4**

Die dressierten Vanillebrezeli aus Buttermasse sind sehr brüchig.

Nennen Sie eine Ursache für diesen Gebäcksfehler.

---



---

1

**Aufgabe 5.5**

Erklären Sie die chemische Lockerung durch Backpulver in einer Buttermasse in zwei Schritten.

---



---



---



---

2

**Aufgabe 5.6**

Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse.

---



---



---



---

2

**Aufgabe 5.7**

Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zu den Fettstoffen richtig oder falsch sind.

	R	F
Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2

Übertrag

43

**Situation 6: „Rohstoffe und deren Verarbeitung bis hin zum Cremedessert“**  
(Rohstoffe, Produkte, Hygiene)



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

43

**Aufgabe 6.1**

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

2

	R	F
Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.		
Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.		
Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.		
Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.		

**Aufgabe 6.2**

Beschreiben Sie die Herstellung einer kalten Biscuitmasse.

2

---



---



---



---

**Aufgabe 6.3**

Erklären Sie die folgenden funktionellen Eigenschaften von Eier in einer Biscuitmasse.

a) Lockerungsmittel

1

---



---



---

b) Färbungsmittel

1

---



---



---

Übertrag

49

Anzahl Punkte  
maximal erreicht

**Aufgabe 6.4**

a) Zeichnen Sie einen Querschnitt des Desserts St. Honoré und benennen Sie die Bestandteile. Verbinden Sie die Bestandteile mit Linien zum Querschnitt.

Querschnitt	Zusammensetzung / Bestandteile

2

b) Beschreiben Sie die Herstellung bis zum verkaufsfertigen Produkt

---



---



---



---

2

**Aufgabe 6.5**

a) Beschreiben Sie an einem Beispiel aus der Praxis, was Sie bei der Verarbeitungshygiene unter der Kühlkette verstehen.

---



---



---



---



---



---

1

b) Begründen Sie die Wichtigkeit der Kühlkette aus hygienischer Sicht.

---



---



---

1

**Situation 7: Bäckerei: „Normalbrot“**

(Rohstoffe, Geräte, Maschinen, Techniken, Produkte, Qualitätsmängel)

Verschiedene Rohstoffe, Rezepte und Techniken ergeben unterschiedliche Normalbrote bei der Qualitätsprüfung.



		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		55															
<b>Aufgabe B 7.1</b> Verbinden Sie die restlichen Korninhaltsstoffe mit der dazu passenden Prozentangabe. <table border="1" style="margin-top: 10px; width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Korninhaltsstoffe</th> <th style="width: 50%;">Prozent des Kornes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>67.7 %</td> </tr> <tr> <td>Wasser</td> <td>1.8 %</td> </tr> <tr> <td>Protein</td> <td>14 %</td> </tr> <tr> <td>Stärke</td> <td>2 %</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>1.7 %</td> </tr> <tr> <td>Mineralstoffe</td> <td>12.7 %</td> </tr> </tbody> </table>		Korninhaltsstoffe	Prozent des Kornes	Nahrungsfasern	67.7 %	Wasser	1.8 %	Protein	14 %	Stärke	2 %	Fett	1.7 %	Mineralstoffe	12.7 %	2	
Korninhaltsstoffe	Prozent des Kornes																
Nahrungsfasern	67.7 %																
Wasser	1.8 %																
Protein	14 %																
Stärke	2 %																
Fett	1.7 %																
Mineralstoffe	12.7 %																
<b>Aufgabe B 7.2</b> Erklären Sie mit zwei Aussagen, was Sie bei einem Weizenmehl unter dem Ausmahlungsgrad von 30 – 85 % verstehen. <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/>		2															
<b>Aufgabe B 7.3</b> a) Erklären Sie die Ursache für Auswuchsschäden bei Getreide. <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/> b) Beschreiben Sie zwei Auswirkungen von Auswuchsmehl auf das Brot. <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin-top: 10px;"/>		1   1															
Übertrag		61															

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		61																
<p><b>Aufgabe B 7.4</b></p> <p>Beschreiben Sie die Funktion von folgenden Geräten und Maschinen anhand von Beispielen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Geräte/Maschine</th> <th>Funktion</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mehlsilo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kegelwirkmaschine</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Geräte/Maschine	Funktion	Mehlsilo		Kegelwirkmaschine		2										
Geräte/Maschine	Funktion																	
Mehlsilo																		
Kegelwirkmaschine																		
<p><b>Aufgabe B 7.5</b></p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zur Milch- und Essigsäuregärung richtig oder falsch sind.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>R</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Essigsäure ist eine milde Säure und daher nur in grossen Mengen im Teig erwünscht.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Im Teig wirkt sich die Milchsäure wachstumshemmend auf unerwünschte Kleinlebewesen aus.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Heterofermentative Bakterien bilden im Teig Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Essigsäure bildet sich vor allem in festen und kalten Teigen.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Essigsäure ist eine milde Säure und daher nur in grossen Mengen im Teig erwünscht.			Im Teig wirkt sich die Milchsäure wachstumshemmend auf unerwünschte Kleinlebewesen aus.			Heterofermentative Bakterien bilden im Teig Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid.			Essigsäure bildet sich vor allem in festen und kalten Teigen.			2	
	R	F																
Essigsäure ist eine milde Säure und daher nur in grossen Mengen im Teig erwünscht.																		
Im Teig wirkt sich die Milchsäure wachstumshemmend auf unerwünschte Kleinlebewesen aus.																		
Heterofermentative Bakterien bilden im Teig Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid.																		
Essigsäure bildet sich vor allem in festen und kalten Teigen.																		
<p><b>Aufgabe B 7.6</b></p> <p>Nennen Sie zu den typischen Fehlern in der Produktion je zwei Ursachen.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Fehler</th> <th>Zwei Ursachen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Das Zürcherbrot ist seitlich aufgerissen.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Die Porung des Zürcherbrotes ist sehr kompakt und zu feinporig.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Zwei Ursachen	Das Zürcherbrot ist seitlich aufgerissen.		Die Porung des Zürcherbrotes ist sehr kompakt und zu feinporig.		2										
Fehler	Zwei Ursachen																	
Das Zürcherbrot ist seitlich aufgerissen.																		
Die Porung des Zürcherbrotes ist sehr kompakt und zu feinporig.																		
Übertrag		69																






**Situation B 8: Bäckerei: „Spezialbrot“**

(Rohstoffe, Produkte, Backen)

Zur Herstellung eines qualitativ hochstehenden Spezialbrotes ist das Fachwissen über die Rohstoffe, Triebführung und das Backen wichtig.

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
Übertrag	69	
<b>Aufgabe B 8.1</b>  Nennen Sie die Rezepturbestandteile, welche Sie den folgenden Mischungen zur Herstellung eines Teiges noch begeben müssen.  Fertigmehle:  _____  _____  _____  Backvormischungen:  _____  _____  _____	1	
	1	
<b>Aufgabe B 8.2</b>  Bei einem Spezialbrot wird ein Backmittel auf Basis von fermentierten Weizen- und Roggenteigen in getrockneter, flüssiger oder pastöser Form eingesetzt.  Nennen Sie vier Auswirkungen auf Teig und Gebäck.  _____  _____  _____  _____	2	
<b>Aufgabe B 8.3</b>  Beschreiben Sie die Vorverquellungsart Brühstück. Formulieren Sie vier Sätze zur Herstellung und Lagerung.  _____  _____  _____  _____	2	
Übertrag	75	

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
<b>Übertrag</b>		<b>75</b>									
<p><b>Aufgabe B 8.4</b></p> <p>a) Die Butter wird bei einem Zopf Teig nach 3-4 Minuten Mischzeit beigegeben. Erklären Sie zwei Auswirkungen der verzögerten Butterbeigabe.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>b) Beschreiben Sie zwei Auswirkungen von Speisesalz auf den Zopf Teig.</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		 2  2									
<p><b>Aufgabe B 8.5</b></p> <p>Benennen Sie die Arten der Wärmeübertragung im Backofen.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Beschreibung</th> <th style="width: 50%;">Wärmeübertragung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Heisse Luft und heisser Wasserdampf zirkulieren und übertragen dabei die Wärme auf die Teiglinge</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Direkte Wärmeübertragung von der Herdplatte auf die Teiglinge</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Die Wärmeübertragung erfolgt indirekt auf die Teiglinge durch die Wände des Backherdes</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Beschreibung	Wärmeübertragung	Heisse Luft und heisser Wasserdampf zirkulieren und übertragen dabei die Wärme auf die Teiglinge		Direkte Wärmeübertragung von der Herdplatte auf die Teiglinge		Die Wärmeübertragung erfolgt indirekt auf die Teiglinge durch die Wände des Backherdes		 3	
Beschreibung	Wärmeübertragung										
Heisse Luft und heisser Wasserdampf zirkulieren und übertragen dabei die Wärme auf die Teiglinge											
Direkte Wärmeübertragung von der Herdplatte auf die Teiglinge											
Die Wärmeübertragung erfolgt indirekt auf die Teiglinge durch die Wände des Backherdes											
<p><b>Aufgabe B 8.6</b></p> <p>Die Oberfläche des Zopfes ist matt und die Eistreiche ist heruntergelaufen.</p> <p>a) Nennen Sie eine Ursache für den entstandenen Fehler.</p> <p>_____</p> <p>b) Begründen Sie Ihre Antwort zur Ursache.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		 1  2									
<b>Übertrag</b>		<b>85</b>									

**Situation B 9: Bäckerei: „Kleinbrot, Kleingebäck und Feingebäck“**  
(Rohstoffe, Produkte, Techniken)



Bei der Produktion von Produkten müssen Sie Ihrem Berufsbildner verschiedene fachliche Fragen beantworten.

	<b>Übertrag</b>	<b>Anzahl Punkte</b> maximal erreicht
		85

**Aufgabe B 9.1**

Brötchen werden in der Branche in Kleinbrot und Kleingebäck unterteilt. Erklären Sie den Unterschied der Einteilung in Bezug auf das Rezept.

Kleinbrot:

---



---

Kleingebäck:

---



---

1

1

**Aufgabe B 9.2**

- Nennen Sie die drei tourierten Hefeteige und ordnen Sie dem Grundteig-Butterverhältnis zu.
- Zählen Sie je zwei typische Produkte auf.

Arten	Grundteig-Butterverhältnis	Typische Produkte
	Am meisten Butter eintouriert	
	Mittlere Buttermenge eintouriert	
	Am wenigsten Butter eintouriert	

3


**Aufgabe B 9.3**

Ergänzen Sie untenstehende Tipps zum Tourieren von Hefeteigen.



- Je ..... der Butteranteil im Teig, desto ..... Fettschichten benötigt der Teig.
- Durch zu ..... Engstellen der Walzen können die Fettschichten ..... werden.
- Vier einfache Touren ergeben ..... Fettstoffschichten.
- Die ..... der einzuschlagenden Butter muss mit derjenigen des ..... übereinstimmen.

2

Übertrag		92	
		Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag		92	
<b>Aufgabe B 9.4</b>  Nennen Sie zwei Anforderungen an die Beschaffenheit von Fettstoffen zum Tourieren von Hefeteigen.		1	
<hr/> <hr/>			
<b>Aufgabe B 9.5</b>  Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zu den Kältetechnologien richtig oder falsch sind.		3	
			
	R	F	
Bei der „Gärunterbrechung“ werden Teiglinge bei -10 °C bis -20 °C gelagert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Verwendung von Kälte bringt Vorteile wie die Reduktion der Nacharbeit oder die rationellere Produktion von Backwaren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der Anwendung von Kältetechnologie soll Milch anstatt Milchpulver eingesetzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der „Gärverzögerung“ werden die Teiglinge im Bereich von 5 °C bis 15 °C gelagert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Bei der Anwendung von Kältetechnologie soll die Ofentemperatur um 10-15 °C erhöht und die Backzeit 5-15 % verkürzt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Durch die Anwendung der „Gärunterbrechung“ ist man weniger flexibel im Bereich Liefer- und Verkaufsbereitschaft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Aufgabe B 9.6</b>  Schildern Sie zu den typischen Fehlern in der Produktion je eine Ursache.		2	
Fehler	Ursache		
Beim Backen des Gipfeli läuft die Butter aus.			
Die Gipfform ist lang und dünn, die Oberflächenstruktur ist fein und die Krume ist satt und kompakt.			



**Situation 10: „Herstellung von Schneemassen“**  
(Rohstoffe, Techniken, Produkte)



Beim Notieren von Schneemassenrezepten in der Lerndokumentation sind einige Fragen aufgetaucht.

Anzahl Punkte  
maximal erreicht

**Aufgabe 10.1**

- a) Kreuzen Sie die richtigen Aussagen an.
- b) Korrigieren Sie die falschen Aussagen.

R	F	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	In die Zünglimasse wird noch flüssige Butter eimeliert.
Korrektur:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Zuckermenge soll bei der kalten Schneemasse auf einmal beigegeben werden.
Korrektur:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Damit das Eiweiss nicht flockig wird, muss bei einer Meringues-Masse 1/3 des Zuckers zu Beginn beigegeben werden.
Korrektur:		

3

**Aufgabe 10.2**

Ergänzen Sie untenstehende Tabelle mit der entsprechenden Gruppenbezeichnung der Schneemasse und dem korrekten Rezeptaufbau.

Gruppe	Rezeptaufbau / Verhältnis Zucker : Eiweiss
Kalte Schneemasse	25-50 g Zucker : 25 g Eiweiss

2

**Aufgabe 10.3**

Beschreiben Sie je eine Ursache für folgende Herstellungsfehler bei einer Kirschtorte.

Der Sirup läuft aus.

---

Japonaisböden brechen beim Aufschneiden.

---

2

	<b>Total</b>	<b>105</b>
--	--------------	------------