

Jahrgang 2015

Qualifikationsverfahren
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Berufskennnisse

Pos. 2 Gestalten und Präsentieren

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
_____	_____	_____	_____

Zeit 45 Minuten

Erlaubte Hilfsmittel Zeichnungen, Schilder, Schablonen und Aufstreumaterial
Vorbereitungen zur Ausführung der Emailtechnik (Scrivosa, farbiger Gelee usw.)

Ausführungshinweis Alle Prüfungsarbeiten sind mit der Prüfungsnummer anzuschreiben.
Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

„ Sofia“

oder

„ Timeo“

- Schreiben Sie den angekreuzten Schriftzug zweimal mit Scrivosa (Schriftart frei) auf die vorbereiteten Schriftschilder.

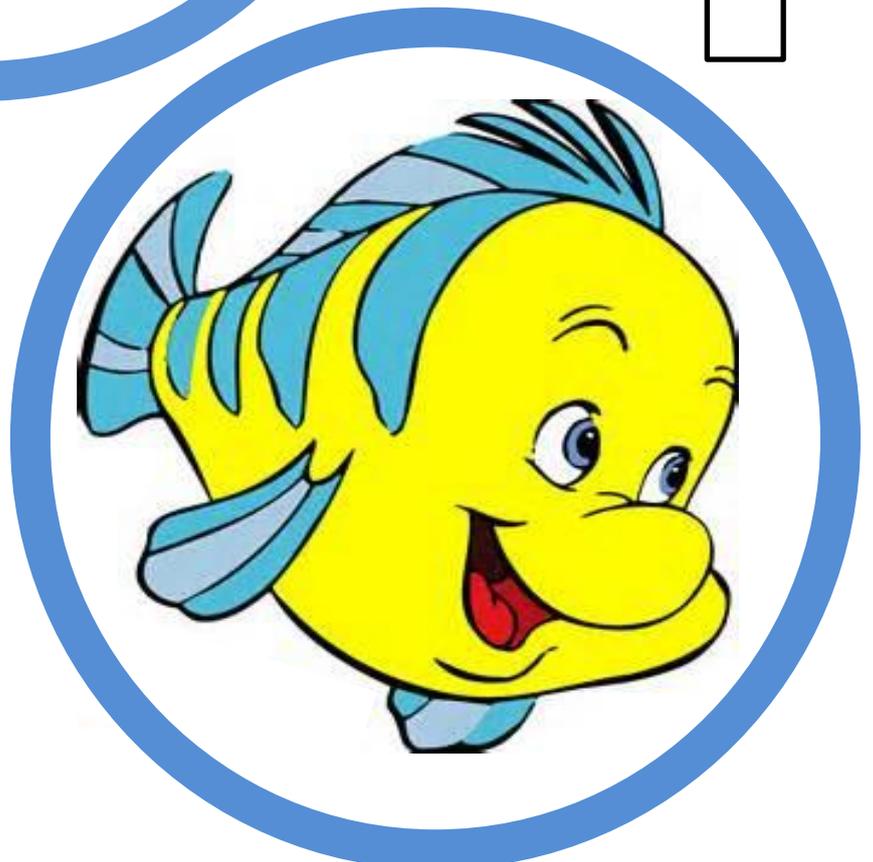
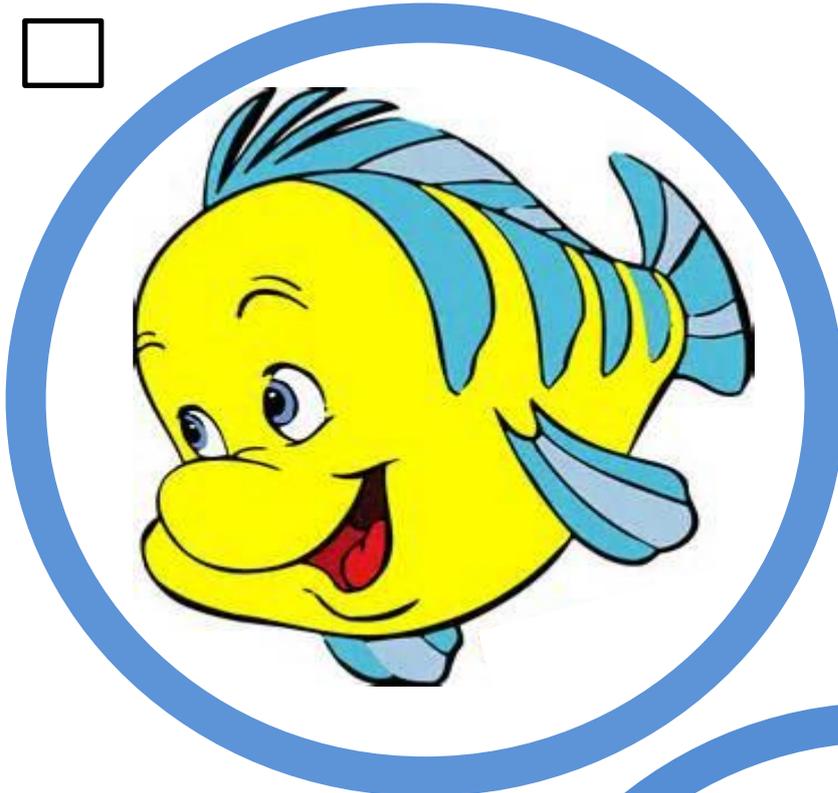


Wahlpflichtaufgabe

Wählen Sie zwischen Wahlpflichtaufgabe a) oder b) aus.

Wahlpflichtaufgabe a) Emailtechnik

- Führen Sie das vorgegebene Sujet mit Scrivosa und Gelee aus.
- Schilder dürfen vorbereitet sein.
- Der Experte gibt die Blickrichtung des Fisches (links oder rechts) durch ankreuzen vor.



□ Wahlpflichtaufgabe b) Gebildebrot

Stellen Sie ein Gebildebrot nach den untenstehenden Vorgaben aus Partybrotteig / Übungsteig her (Teigeinlage ca. 1'000 - 1'500 g).

Vorgaben

- Schablonen dürfen ausgeschnitten sein.
- Teige für das Gebildebrot sind ausgerollt und gekühlt.
- Die Augen sind im Tiefkühler bereit.
- Das Ritzen und zusätzliches ausgarnieren darf unterschiedlich sein.
- Die Prüfungsarbeit mit Partybrotteig / Übungsteig ist backfertig im Teigling herzustellen.

Mögliche Beispiele:

