

SERIE 2015

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

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)

EXPERTENVORLAGE

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 Punktezahl: 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

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>Aufgabe 1.1</p> <p>Nennen Sie je zwei Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung.</p> <p>Stauben: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feinstaubarme Produkte verwenden • Mit Sieb (möglichst tief führen) • Mit „gezügelter Wurfhand“ stauben • Staubmehl mit flacher Hand auf Tisch verteilen <p>Leeren von Mehlsäcken: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sack oben öffnen (aufschneiden) • Sack durch sanftes Anheben entleeren • Sack mit der Öffnung nach unten in den Kessel stellen • Sackboden aufschlitzen (verhindert Vakuum beim Entleeren) <p>Reinigung: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn möglich Maschinen, Öfen und Böden mit Staubsauger reinigen • Nur Staubsauger mit Feinstaubfilter verwenden • Maschinen niemals mit Sauger oder Druckluft ausblasen (Hohe Staubbelastung) 		1							
<p>Aufgabe 1.2</p> <p>Beschreiben Sie je zwei empfohlene Massnahmen zur Verhütung von Unfällen bei folgenden Maschinen und Geräten.</p> <p>Walzenreibmaschine: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten an der Walzenreibmaschine immer mit Schutzgitter • Bei einem eventuellen Nachstossen Rollholz verwenden • Zum Reinigen der Reibwalzen Handschutz einlegen <p>Gas-Rechaud: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nur Einzelflaschen anschliessen (Gas) • Gasaustrittsüberwachung anbringen (Rechaud) • Periodische Kontrollen der Gasanschlüsse und Leitungen • Gashahn nach Arbeitschluss schliessen 		1							
<p>Aufgabe 1.3</p> <p>Zählen Sie je zwei Symptome auf, an denen Sie die Berufskrankheit erkennen können.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Mehlschnupfen</th> <th style="width: 33%;">Mehlasthma</th> <th style="width: 33%;">Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beengte Nasenatmung • Tropfen der Nase • Niesanfälle • Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen </td> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege • Chronische Entzündung der Schleimhaut • Schwellung der Schleimhaut der Atemwege • Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege </td> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rissige, trockene Haut • Weisse Flecken auf Fingernägeln • Blasenbildung an Händen und Fingern • Schuppenartige Hautrötungen </td> </tr> </tbody> </table>		Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beengte Nasenatmung • Tropfen der Nase • Niesanfälle • Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen 	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege • Chronische Entzündung der Schleimhaut • Schwellung der Schleimhaut der Atemwege • Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege 	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rissige, trockene Haut • Weisse Flecken auf Fingernägeln • Blasenbildung an Händen und Fingern • Schuppenartige Hautrötungen 	3	
Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem							
<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beengte Nasenatmung • Tropfen der Nase • Niesanfälle • Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen 	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege • Chronische Entzündung der Schleimhaut • Schwellung der Schleimhaut der Atemwege • Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege 	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rissige, trockene Haut • Weisse Flecken auf Fingernägeln • Blasenbildung an Händen und Fingern • Schuppenartige Hautrötungen 							
Übertrag		8							

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

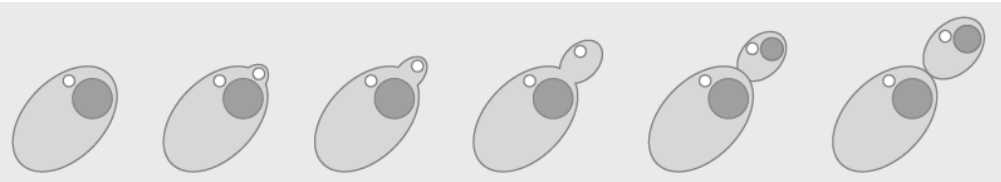
Bei einem Gespräch über Ernährung sind Fragen über die Zusammensetzung der Nahrung, ausgewogene Ernährung und Lebensmittelallergien entstanden.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		8	
Aufgabe 2.1			
a) Nennen Sie drei energieliefernde Nahrungsbestandteile (Makronährstoffe). z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) • Fett / Lipide • Eiweiss / Proteine 		1.5	
b) Nennen Sie drei funktionale, nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile (Mikronährstoffe). z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Vitamine, Mineralstoffe / Spurenelemente, Wasser, Nahrungsfasern, Aromastoffe, Farbstoffe, eigene Schutzstoffe der Pflanze (sekundäre Pflanzenstoffe) 		1.5	
Aufgabe 2.2			
Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen bezüglich der Ernährungspyramide richtig oder falsch sind.		2	
		R	F
Getränke: Reichlich über den Tag verteilt. Je Tag 1-2 Liter Flüssigkeit trinken, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben	<input checked="" type="checkbox"/>		
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.	<input checked="" type="checkbox"/>		
Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.			<input checked="" type="checkbox"/>
Aufgabe 2.3			
Beantworten Sie untenstehende Fragen bezüglich dem Krankheitsbild von Zöliakie.			
a) Welchen Bestandteil der Nahrung vertragen Personen mit Zöliakie nicht. z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Glutenprotein • wasserunlösliche Eiweisse • Gliadin und Glutenin 		1	
b) Nennen Sie zwei Symptome dieser Krankheit z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Säugling: Schwere Gedeihstörungen mit Gewichtsverlust • Erwachsene: Bauchschmerzen, Müdigkeit, Erschöpfungsdepressionen, Blutarmut 		1	
c) Zählen Sie zwei Rohstoffe auf, welche als Getreide- / Weizenersatz für Personen mit Zöliakie geeignet sind. z.B. Reis, Hirse, Mais, Kartoffeln, Buchweizen, Kastanien, Hülsenfrüchte, Soja		1	
Übertrag		16	

Situation 3: „Biologische Vorgänge im Hefeteig“

(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	
<p>Aufgabe 3.1</p> <p>Beschreiben Sie die schematische Darstellung der Sprossung (Vermehrung) von Backhefe.</p>  <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Mutterzelle bildet eine Ausbuchtung, • die sich langsam vergrößert. • Gleichzeitig teilt sich der Zellkern. • Hat die Tochterzelle ungefähr die halbe Grösse der Mutterzelle erreicht, trennt sich diese durch Sprossung ab. <p style="text-align: center;"><i>(4 x 0.5 Punkt, diese Aussagen müssen in etwa so in der Beschreibung sein)</i></p>		2	
<p>Aufgabe 3.2</p> <p>Erklären Sie den Vorgang der alkoholischen Gärung.</p> <p>z. B.</p> <p>Die hefeeigenen Enzyme (Zymasen) bauen Zucker (Einfachzucker) zu Alkohol und CO₂ (Kohlendioxid, Kohlensäuregas) ab.</p>		2	
<p>Aufgabe 3.3</p> <p>Ergänzen Sie die beiden Schemas der enzymatischen Abbauprozesse beim Gärprozess.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Amylolytischer (diastatischer)</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Stärke</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Amylasen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Malzzucker</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Maltasen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Traubenzucker (Nährstoff)</div> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Proteolytischer</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Proteine</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Proteasen</div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Aminosäuren (Nährstoff)</div> </div> </div>		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
Übertrag	22	
<p>Aufgabe 4.1</p> <p>Nennen Sie die Zusammensetzung eines Hefeteiges für Laugengebäck.</p> <p>z.B Weizenmehl Typ 400, Backhefe, Speisesalz, Wasser, Öl oder Butter</p> <p style="text-align: right;"><i>ab 4 korrekten Nennungen 0.5 Punkt</i></p>	1	
<p>Aufgabe 4.2</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> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Teiglinge vor dem Kühlen zu $\frac{3}{4}$ gären lassen. • Dann 30-60 Minuten durch kühlen (oder kurz tiefkühlen) stabilisieren. <p style="text-align: right;"><i>(2 x 0.5 Punkt)</i></p> <p>Belaugen bis vor dem Backen inkl. Backvorbereitung (vier Arbeitsschritte):</p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teiglinge kurz in Natronlauge tunken, • auf ein Gitter absetzen, damit die Lauge abtropfen kann. • Die belaugten Teiglinge auf ein, mit speziellem Silikonpapier belegtes Blech, absetzen. • Teiglinge individuell schneiden oder mit Streumaterial bestreuen. <p style="text-align: right;"><i>(4 x 0.5 Punkt)</i></p>	1	
<p>Aufgabe 4.3</p> <p>a) Nennen Sie vier Schutzmassnahmen im Umgang mit Natronlauge.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Augen mit gut sitzender Schutzbrille schützen • Gummihandschuhe (PVC) verwenden • Lauge gut verschlossen und beschriftet lagern • Darf nicht in Hände von Kindern gelangen • Von Nahrungsmittel, Getränken, usw. fernhalten • Nach Gebrauch Hände gründlich waschen • Lauge nicht erwärmen oder Spritzen <p>b) Beschreiben Sie zwei Erste Hilfe Massnahmen bei Spritzer von Lauge ins Auge.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Augen 15 Minuten unter fliessendem Wasser ausspülen oder Augendusche öffnen, mit dem ganzen Inhalt der Flasche das Auge spülen • Arzt kontaktieren 	2	
Übertrag	30	

Situation 5: „Herstellung von Buttermassen“
(Produkt, Rohstoffe, Lockerungsmittel, Qualitätsmängel)



Der Berufsbildner gibt Ihnen den Auftrag dem neuen Lernenden die Herstellung von Buttermassen zu zeigen. Dabei ergeben sich verschiedene Fragen.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		30	
<p>Aufgabe 5.1</p> <p>Nennen Sie die Hauptrohstoffe einer Buttermasse.</p> <p>Eier, Butter, Zucker, Mehl</p> <p style="text-align: right;"><i>Es müssen alle 4 Hauptrohstoffe genannt werden für 1 Punkt</i></p>		1	
<p>Aufgabe 5.2</p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung einer schweren Buttermasse mit gewünschter Gupfbildung bei einem Früchtecake.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter und Zucker schaumig rühren • Eier nach und nach beigeben • Mehl mit dem Backpulver absieben und abwechslungsweise mit der Milch in 2-3 Intervallen beigeben • Masse 3-5 Minuten zäh rühren. Evtl. weitere Zutaten zuletzt einmelieren. <p>b) Geben Sie eine Technik an, wie Sie bei einem Früchtecake eine regelmässige Gupfbildung erreichen können, nach dem Abfüllen in die Form.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Einfüllen der Masse in die Form, ein Horn in Öl tauchen und damit in der Mitte der Oberfläche 1cm tief eindrücken. • Cake heiss Anbacken, wenn sich eine Haut gebildet hat, mit einem Messer einschneiden, dann kühler Fertigbacken 		2	
<p>Aufgabe 5.3</p> <p>Durch die Eierbeigabe greniert die Buttermasse.</p> <p>a) Erklären Sie eine Ursache für diesen Fehler in der Produktion.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lösung A= Zu viel Ei auf einmal in die Masse gegeben • Lösung B= Eier waren zu kalt bei der Beigabe <p>b) Beschreiben Sie, wie Sie die grenierte Masse korrigieren können.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lösung A = Etwas Mehl (Stärke oder gemahlene Nüsse) beigeben, bis die Masse wieder bindet. • Lösung B = Masse leicht erwärmen, bis die Masse wieder bindet. 		1	
Übertrag		36	

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		36																
<p>Aufgabe 5.4</p> <p>Die dressierten Vanillebrezeli aus Buttermasse sind sehr brüchig.</p> <p>Nennen Sie eine Ursache für diesen Gebäcksfehler.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buttermasse zu luftig geschlagen • Buttermasse zu wenig meliert • zu viel Mehl durch Stärke ersetzt 		1																
<p>Aufgabe 5.5</p> <p>Erklären Sie die chemische Lockerung durch Backpulver in einer Buttermasse in zwei Schritten.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Natron zerfällt unter Einwirkung von Feuchtigkeit, Wärme oder Säuren. • Dabei wird Kohlendioxid freigesetzt, das als Lockerungsmittel wirkt. 		2																
<p>Aufgabe 5.6</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter und Zucker schaumig rühren • Eier/Eigelb langsam begeben • Eiklar (Eiweiss) und Zucker zu Schnee schlagen • Eischnee mit dem Mehl unter die Buttermasse melieren 		2																
<p>Aufgabe 5.7</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zu den Fettstoffen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">R</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		R	F	Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		2	
	R	F																
Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
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																
<p>Aufgabe 6.1</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>R</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.		X	Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	X		Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	X		Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	X		2	
	R	F																
Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.		X																
Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	X																	
Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	X																	
Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	X																	
<p>Aufgabe 6.2</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer kalten Biscuitmasse. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigelb und Zucker schaumig rühren • Eiweiss und Zucker schaumig rühren • Eiweisschneemasse der Eigelbmasse einmelieren • Mehl einmelieren 		2																
<p>Aufgabe 6.3</p> <p>Erklären Sie die folgenden funktionellen Eigenschaften von Eier in einer Biscuitmasse.</p> <p>a) Lockerungsmittel z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das ganze Ei, das Eiklar oder das Eigelb können mit Zucker schaumig gerührt werden. Es erfolgt eine Volumenzunahme von 200-300%. <p>b) Färbungsmittel z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da im Eigelb der Farbstoff Carotin vorkommt, wird in der Biscuitmasse eine Färbung erzielt. 		1	1															

Übertrag		49	
		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag		49	
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		
	Rahmrosetten	2	
	Caramelisierte Choux		
	Crème Bavaoise		
	Blätterteigboden mit Pâte à choux - Rand		
<i>(Pro Bestandteil mit Korrekter Verbindung 0.5 Punkte)</i>			
b) Beschreiben Sie die Herstellung bis zum verkaufsfertigen Produkt			
z.B.			
<ul style="list-style-type: none"> • Blätterteigboden ausrollen und Pâte à Choux Rand und spiralförmig aufdressieren, backen • Kleine Choux mit Crème Bavaoise füllen, caramelisieren und auf Rand aufsetzen • In die Mitte Crème Bavaoise eindressieren • Mit Rahmrosette ausgarnieren 			
2			

Aufgabe 6.5

- a) Beschreiben Sie an einem Beispiel aus der Praxis, was Sie bei der Verarbeitungshygiene unter der Kühlkette verstehen.
z.B.
- **Rahm und Produkte daraus müssen immer bei max. 5 °C gelagert werden.**
 - **Bei der Anlieferung von Rahm darf dieser max. 5 °C aufweisen, sofort in den Kühlraum bei max. 5 °C verräumen, Rahm aufschlagen, verarbeiten und Produkte daraus so schnell als möglich wieder kühlen bei max. 5 °C, Produkte auch bei der Lieferung gekühlt halten, Produkte beim Lieferort sofort wieder kühlen**
- b) Begründen Sie die Wichtigkeit der Kühlkette aus hygienischer Sicht.
z.B.
- **Mikroorganismen vermehren sich sehr schnell bei Temperaturen über 5 °C. Durch die Einhaltung der Kühlkette wird die Produktion von hygienisch einwandfreien Lebensmitteln für den Konsumenten sichergestellt.**

1

1

Übertrag

55

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

Aufgabe B 7.1

Verbinden Sie die restlichen Korninhaltsstoffe mit der dazu passenden Prozentangabe.

Korninhaltsstoffe	Prozent des Kornes
Nahrungsfasern	67.7 %
Wasser	1.8 %
Protein	14 %
Stärke	2 %
Fett	1.7 %
Mineralstoffe	12.7 %

2

<p>Aufgabe B 7.2</p> <p>Erklären Sie mit zwei Aussagen, was Sie bei einem Weizenmehl unter dem Ausmahlungsgrad von 30 – 85 % verstehen.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es handelt sich um ein Weizenmehl Typ 1100 (Ruchmehl) • Die äussersten 15 % des Korns werden bei der Vermahlung aussortiert • Dem Mehl wurden 30 % Weizenmehl Typ 400 entzogen • Dem Getreide wurde 55 % Weizenmehl entzogen 	2						
<p>Aufgabe B 7.3</p> <p>a) Erklären Sie die Ursache für Auswuchsschäden bei Getreide.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durch feuchtwarme Witterung in der Reifephase werden getreideeigene Enzyme aktiviert. • Diese Enzyme bauen Stärke und Proteine des Mehlkörpers ab. <p>b) Beschreiben Sie zwei Auswirkungen von Auswuchsmehl auf das Brot.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Kruste färbt intensiver • Die Form des Brotes ist tendenziell flacher • Die Porung ist unregelmässiger • Die Krume ist pappig • Das Brot hat einen leicht süsslichen Geschmack 	1 1						
Übertrag	61						
	Anzahl Punkte maximal erreicht						
Übertrag	61						
<p>Aufgabe B 7.4</p> <p>Beschreiben Sie die Funktion von folgenden Geräten und Maschinen anhand von Beispielen.</p> <table border="1" data-bbox="153 1500 1318 1778"> <thead> <tr> <th>Geräte/Maschine</th> <th>Funktion</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mehlsilo</td> <td>z.B. Lagern, Bereitstellen und Mischen von Mehlen.</td> </tr> <tr> <td>Kegelwirkmaschine</td> <td>z.B. Zum rationellen Vor- und Aufwirken von runden Laiben</td> </tr> </tbody> </table>	Geräte/Maschine	Funktion	Mehlsilo	z.B. Lagern, Bereitstellen und Mischen von Mehlen.	Kegelwirkmaschine	z.B. Zum rationellen Vor- und Aufwirken von runden Laiben	2
Geräte/Maschine	Funktion						
Mehlsilo	z.B. Lagern, Bereitstellen und Mischen von Mehlen.						
Kegelwirkmaschine	z.B. Zum rationellen Vor- und Aufwirken von runden Laiben						

Aufgabe B 7.5

Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zur Milch- und Essigsäuregärung richtig oder falsch sind.

2

	R	F
Essigsäure ist eine milde Säure und daher nur in grossen Mengen im Teig erwünscht.		X
Im Teig wirkt sich die Milchsäure wachstumshemmend auf unerwünschte Kleinlebewesen aus.	X	
Heterofermentative Bakterien bilden im Teig Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid.	X	
Essigsäure bildet sich vor allem in festen und kalten Teigen.	X	

Aufgabe B 7.6

Nennen Sie zu den typischen Fehlern in der Produktion je zwei Ursachen.



Fehler	Zwei Ursachen
Das Zürcherbrot ist seitlich aufgerissen.	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • zu wenig Dampf im Ofen • zu kurze Stückgare • zu nahe oder ganz beisammen im Backofen
Die Porung des Zürcherbrotes ist sehr kompakt und zu feinporig.	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • zu kurze Stockgare • zu fester Teig • zu kalter Ofen

2

2

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

<p>Aufgabe B 8.1</p> <p>Nennen Sie die Rezepturbestandteile, welche Sie den folgenden Mischungen zur Herstellung eines Teiges noch begeben müssen.</p> <p>Fertigmehle:</p> <p>Flüssigkeit und Backhefe (Neuerdings auch Fertigmehle ohne Speisesalz, Nennung wäre also nicht falsch)</p> <p>Backvormischungen:</p> <p>Herkömmliche Backmehle, Backhefe, Speisesalz, Flüssigkeit (Bei 2 + 3 Nennungen 0.5 Punkt, bei allen 1 Punkt, zusätzlich wäre Backmittel oder andere Backzutaten wie Fettstoffe, etc. möglich)</p>	1	
<p>Aufgabe B 8.2</p> <p>Bei einem Spezialbrot wird ein Backmittel auf Basis von fermentierten Weizen- und Roggenteigen in getrockneter, flüssiger oder pastöser Form eingesetzt.</p> <p>Nennen Sie vier Auswirkungen auf Teig und Gebäck.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stelligere Teige • Verbesserte Krusten- und Krumenbeschaffenheit (Farbe, Rösche, Elastizität) • Kräftigeren Geschmack • Gute Frischhaltung 	2	
<p>Aufgabe B 8.3</p> <p>Beschreiben Sie die Vorverquellungsart Brühstück.</p> <p>Formulieren Sie vier Sätze zur Herstellung und Lagerung.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasser auf (98 °C) kochen • Das aufgekochte Wasser abwiegen und sofort über das Mehl schütten • Die beiden Rohstoffe miteinander vermischen • Das Brühstück kann eine Woche bei 2-5 °C gelagert werden 	2	
Übertrag	75	
	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	75	

Aufgabe B 8.4



a) Die Butter wird bei einem Zopf Teig nach 3-4 Minuten Mischzeit beigegeben. Erklären Sie zwei Auswirkungen der verzögerten Butterbeigabe.

2

z.B.

- **Die Mehlbestandteile können die Schüttflüssigkeit besser aufnehmen**
- **Der Teig kann sich optimal entwickeln, daher ein besseres Gashaltvermögen**
- **Die Hefeaktivität wird weniger gehemmt**

b) Beschreiben Sie zwei Auswirkungen von Speisesalz auf den Zopf Teig.

2

z.B.

- **Die Glutenstruktur wird stabiler (Teig wird stelliger)**
- **Bessere Wasseraufnahmefähigkeit durch den Gluten**
- **Der enzymatische Abbau im Teig verläuft langsamer und kontrollierter**
- **Die Hefetätigkeit wird gehemmt**

Aufgabe B 8.5



Benennen Sie die Arten der Wärmeübertragung im Backofen.

3

Beschreibung	Wärmeübertragung
Heisse Luft und heisser Wasserdampf zirkulieren und übertragen dabei die Wärme auf die Teiglinge	Konvektion oder Wärmeströmung
Direkte Wärmeübertragung von der Herdplatte auf die Teiglinge	Konduktion oder Wärmeleitung
Die Wärmeübertragung erfolgt indirekt auf die Teiglinge durch die Wände des Backherdes	Wärmestrahlung

Aufgabe B 8.6



Die Oberfläche des Zopfes ist matt und die Eistreiche ist heruntergelaufen.

a) Nennen Sie eine Ursache für den entstandenen Fehler.

1

z.B. Zu früh gedämpft; Zopf ohne verzögertes Dämpfen gebacken

b) Begründen Sie Ihre Antwort zur Ursache.

2

z.B.

Wenn nach dem Einschiessen sofort gedämpft wird, vermischt sich die Eistreiche mit dem kondensierten Wasser auf der Oberfläche des Zopfes und läuft herunter. Da wenig Eistreiche auf der Oberfläche ist, glänzt es nicht.

Übertrag


85

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



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

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		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:		1															
<i>z.B. Brötchen, für deren Herstellung Wasser als Teigflüssigkeit verwendet wird</i>																	
Kleingebäck:		1															
<i>z.B. Brötchen, für deren Herstellung Milch als Teigflüssigkeit verwendet wird (viel Butter im Teig)</i>																	
Aufgabe B 9.2																	
a) Nennen Sie die drei tourierten Hefeteige und ordnen Sie dem Grundteig-Butterverhältnis zu.																	
b) Zählen Sie je zwei typische Produkte auf.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Arten</th> <th>Grundteig-Butterverhältnis</th> <th>Typische Produkte</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plunderteig</td> <td>Am meisten Butter eintouriert</td> <td>z.B. Schlüferli, Spandauer</td> <td rowspan="3">3</td> </tr> <tr> <td>Gipfelteig</td> <td>Mittlere Buttermenge eintouriert</td> <td>z.B. Croissants, Butter-, Vollkornkipfel</td> </tr> <tr> <td>Tourierter Hefesüssteig</td> <td>Am wenigsten Butter eintouriert</td> <td>z.B. Hefekranz, Russenzopf</td> </tr> </tbody> </table>				Arten	Grundteig-Butterverhältnis	Typische Produkte		Plunderteig	Am meisten Butter eintouriert	z.B. Schlüferli, Spandauer	3	Gipfelteig	Mittlere Buttermenge eintouriert	z.B. Croissants, Butter-, Vollkornkipfel	Tourierter Hefesüssteig	Am wenigsten Butter eintouriert	z.B. Hefekranz, Russenzopf
Arten	Grundteig-Butterverhältnis	Typische Produkte															
Plunderteig	Am meisten Butter eintouriert	z.B. Schlüferli, Spandauer	3														
Gipfelteig	Mittlere Buttermenge eintouriert	z.B. Croissants, Butter-, Vollkornkipfel															
Tourierter Hefesüssteig	Am wenigsten Butter eintouriert	z.B. Hefekranz, Russenzopf															
Aufgabe B 9.3																	
Ergänzen Sie untenstehende Tipps zum Tourieren von Hefeteigen.																	
<ul style="list-style-type: none"> • Je höher der Butteranteil im Teig, desto mehr Fettschichten benötigt der Teig. • Durch zu schnelles Engstellen der Walzen können die Fettschichten zerstört werden. • Vier einfache Touren ergeben 81 Fettstoffschichten. • Die Konsistenz der einzuschlagenden Butter muss mit derjenigen des Grundteiges übereinstimmen. 																	
<i>(pro korrekter Satz 0.5 Punkte)</i>																	
Übertrag		92															

		Anzahl Punkte			
		maximal	erreicht		
Übertrag		92			
<p>Aufgabe B 9.4</p> <p>Nennen Sie zwei Anforderungen an die Beschaffenheit von Fettstoffen zum Tourieren von Hefeteigen.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • lange Struktur • plastisch • geschmeidig 		1			
<p>Aufgabe B 9.5</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zu den Kältetechnologien richtig oder falsch sind.</p>				3	
		R	F		
Bei der „Gärunterbrechung“ werden Teiglinge bei -10 °C bis -20 °C gelagert.		X			
Die Verwendung von Kälte bringt Vorteile wie die Reduktion der Nacharbeit oder die rationellere Produktion von Backwaren.		X			
Bei der Anwendung von Kältetechnologie soll Milch anstatt Milchpulver eingesetzt werden.			X		
Bei der „Gärverzögerung“ werden die Teiglinge im Bereich von 5 °C bis 15 °C gelagert.			X		
Bei der Anwendung von Kältetechnologie soll die Ofentemperatur um 10-15 °C erhöht und die Backzeit 5-15 % verkürzt werden.			X		
Durch die Anwendung der „Gärunterbrechung“ ist man weniger flexibel im Bereich Liefer- und Verkaufsbereitschaft.			X		
<p>Aufgabe B 9.6</p> <p>Schildern Sie zu den typischen Fehlern in der Produktion je eine Ursache.</p>		2			
Fehler	Ursache				
Beim Backen des Gipfeli läuft die Butter aus.	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zu wenig Touren • Zu dicke Butterschichten 				
Die Gipfelform ist lang und dünn, die Oberflächenstruktur ist fein und die Krume ist satt und kompakt.	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zu satt gerollt • Zu feine (dünne) Einstellung des Gipfelrollers 				
Übertrag		98			

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



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

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

98

Aufgabe 10.1

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

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

3

je korrekte Antwort + Korrektur 1 Punkte
korrekte Antwort + falsche oder keine Korrektur 0.5 Punkt

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
z.B. • Espagnol (spanische Meringuage) • Warme Schneemasse	25–50 g Zucker : 25 g Eiweiss
z.B. • Meringuage italienne • Gekochte Schneemasse	50-80 g Zucker : 25 g Eiweiss

2

Aufgabe 10.3

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

Der Sirup läuft aus.

z.B.

zu stark getränkt / Sirup zu dünn zum Tränken / ungeeignetes Biscuit

Japonaiböden brechen beim Aufschneiden.

z.B.

in zu trockenem Zustand geschnitten / Japonaiböden zu kompakt / zu viel Zucker in der Rezeptur

2

Total	105
<p>SERIE 2015</p> <p style="text-align: right;">Qualifikationsverfahren Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ</p> <p>Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei</p> <p>Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)</p>	

Quellennachweis für die Lösungen

(Glb = Grundlagenbuch; Ao R... = Arbeitsordner Register ..., Id = Das Ideale Gebäck, SC = Schweizer Confiserie)

Situation 1	Situation 2	Situation 3
Aufgabe 1.1 (Glb 30)	Aufgabe 2.1 (Glb 103)	Aufgabe 3.1 (Glb 200)
Aufgabe 1.2 (Glb 18-19, Broschüre Gasflaschenwechsel)	Aufgabe 2.2 (Glb 121 / 122)	Aufgabe 3.2 (Glb 201 / 507)
Aufgabe 1.3 (Glb 28/29)	Aufgabe 2.3 (Glb 131-132)	Aufgabe 3.3 (Glb 508-511)

Situation 4	Situation 5	Situation 6
Aufgabe 4.1 (Id 96, 311)	Aufgabe 5.1 (Glb 369, Id 282)	Aufgabe 6.1 (Glb 310, 359)
Aufgabe 4.2 (Glb 553)	Aufgabe 5.2 (Glb 374 / 376, Id 283, 188/189)	Aufgabe 6.2 (Glb 368)
Aufgabe 4.3 (Glb 20, 553)	Aufgabe 5.3 (Id 130)	Aufgabe 6.3 (Glb 229)
	Aufgabe 5.4 (Glb 372, Id 114)	Aufgabe 6.4 (Id 219)
	Aufgabe 5.5 (Glb 312)	Aufgabe 6.5 (Glb 41/42, Merkblätter)
	Aufgabe 5.6 (Glb 375)	
	Aufgabe 5.7 (Glb 209, 219, 369)	

Fachrichtung Bäckerei

Situation B 7	Situation B 8	Situation B 9
Aufgabe B 7.1 (Glb 162)	Aufgabe B 8.1 (Glb 173)	Aufgabe B 9.1 (Glb 138)
Aufgabe B 7.2 (Glb 169)	Aufgabe B 8.2 (Glb 315)	Aufgabe B 9.2 (Glb 324, Id 54-59 +80-85)
Aufgabe B 7.3 (189)	Aufgabe B 8.3 (Glb 523)	Aufgabe B 9.3 (Glb 326, 327)
Aufgabe B 7.4 (Ao Register 8)	Aufgabe B 8.4 (Glb 486-487, 197)	Aufgabe B 9.4 (Glb 209, 324)
Aufgabe B 7.5 (Glb 510)	Aufgabe B 8.5 (Glb 549, 84)	Aufgabe B 9.5 (Glb 540-544)
Aufgabe B 7.6 (Id 17-21)	Aufgabe B 8.6 (Glb 550)	Aufgabe B 9.6 (Id 81 + 82)

Situation 10		
Aufgabe 10.1 (Glb 378, 379, 377)		
Aufgabe 10.2 (Glb 378, 381, 382)		
Aufgabe 10.3 (Id 208)		