

SERIE A

Qualifikationsverfahren 2015

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

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Position 4 Betriebswirtschaft

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

Zeit 90 Minuten

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.
- Rundungs- und Einheitenfehler im Endresultat ergeben einen der Gesamtpunktezahl angepassten Abzug.
- Es gelten die Rundungs-Regeln Betriebswirtschaft.

Hilfsmittel

- Taschenrechner
- Formelbüchlein ohne Beispiele

Notenschlüssel max. Punktezahl: 35

33.5 - 35.0	Punkte	=	Note 6
30.0 - 33.0	Punkte	=	Note 5,5
26.5 - 29.5	Punkte	=	Note 5
23.0 - 26.0	Punkte	=	Note 4,5
19.5 - 22.5	Punkte	=	Note 4
16.0 - 19.0	Punkte	=	Note 3,5
12.5 - 15.5	Punkte	=	Note 3
9.0 - 12.0	Punkte	=	Note 2,5
5.5 - 8.5	Punkte	=	Note 2
2.0 - 5.0	Punkte	=	Note 1,5
0.0 - 1.5	Punkte	=	Note 1

Unterschrift der beiden Prüfungsexperten:	Punkte:	Note:
--	------------------	----------------

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

Aufgabe 1

Punkte

Schüttwassertemperatur bei der Ruchbrotherstellung

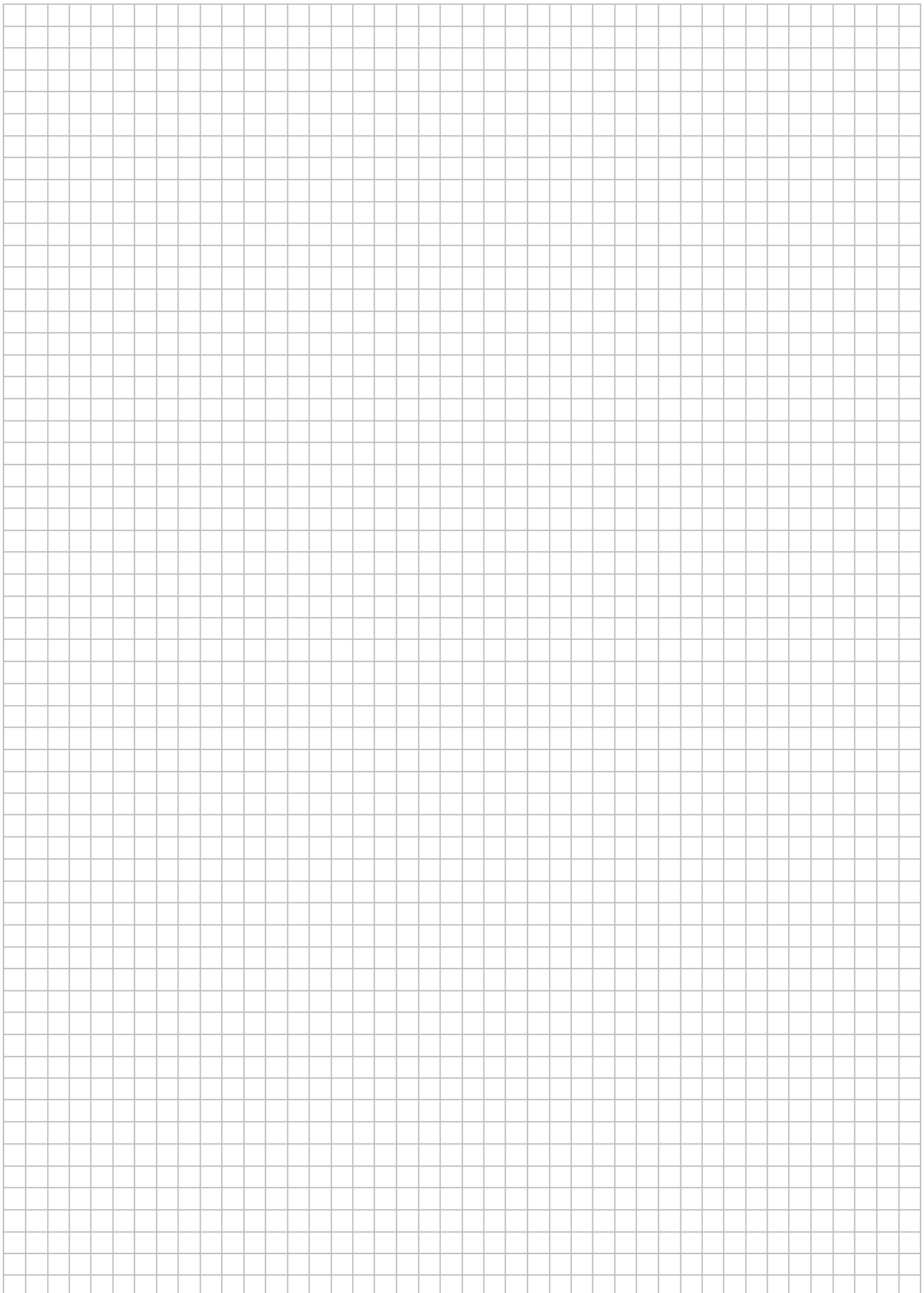
In einer Bäckerei wird mit indirekter Triebführung gearbeitet. Zur Herstellung von Ruchbrot wird eine Teigtemperatur von 22 °C angestrebt.

2

Es herrschen folgende Bedingungen:

Knet erwärmung	3 °C
Mehltemperatur	16 °C
Raumtemperatur	24 °C
Vorteigtemperatur	24 °C

- a) Welche Temperatur muss das Schüttwasser aufweisen?



Rezeptmenge bei der Spezialbrotherstellung

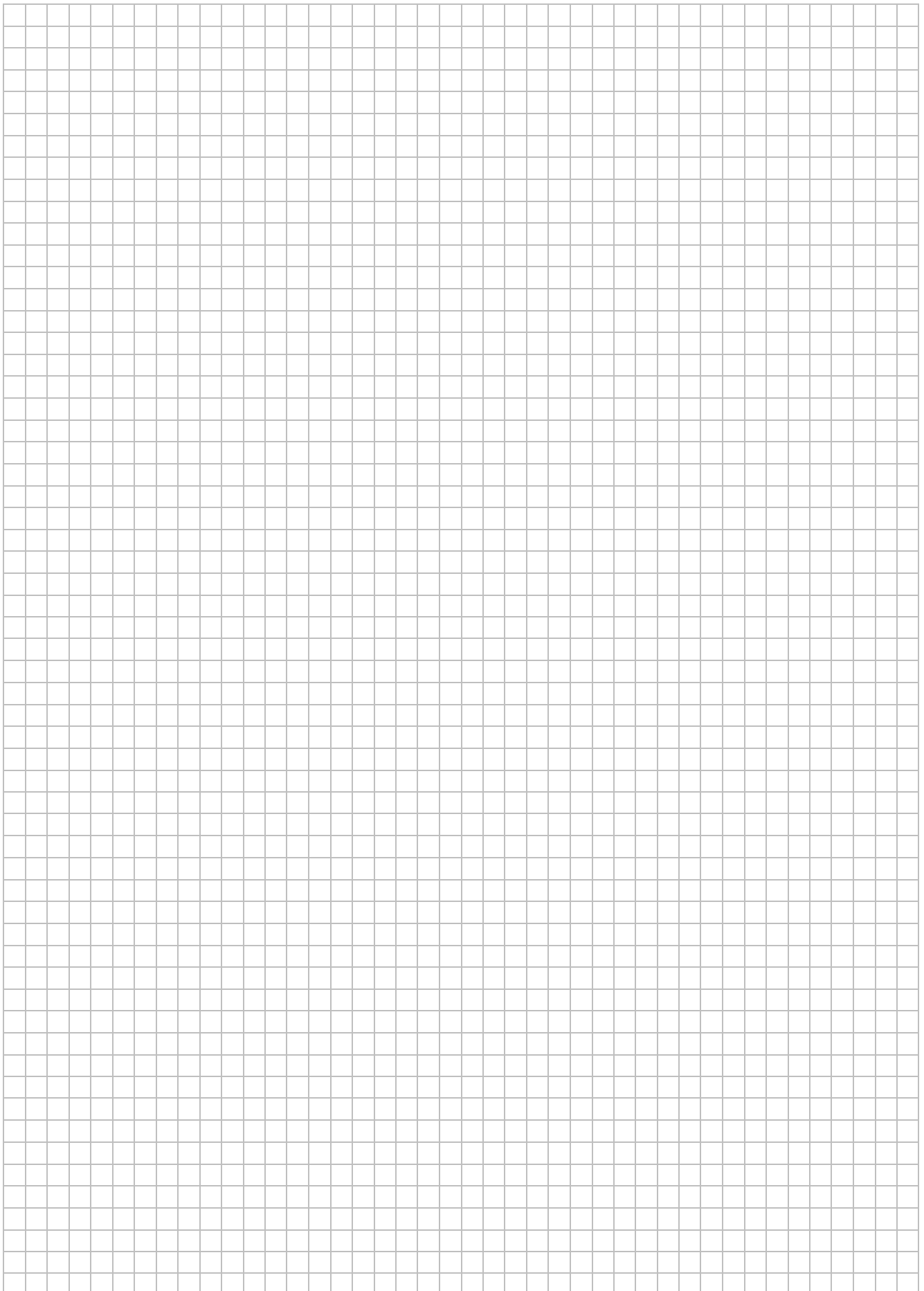
Für die Herstellung von Toastbrot werden 2 700 g Weizenmehl Typ 400 verwendet.

Die Teigausbeute beträgt 155.56 %.

Die weiteren Zutaten sind:

Backhefe:	4.63 %
Trockenhebel:	2.78 %
Backmalz:	1.11 %
Speisesalz:	2.22 %
Butter:	8.33 %

- a) Berechnen Sie die Zutaten für dieses Toastbrot-Rezept in Gramm. 1
- b) Berechnen Sie die Rezeptmenge in Prozent 1
- c) Bei der Herstellung dieser Toastbrote entsteht ein Fertigungsverlust von 0.5 % und ein Backverlust von 18 %. Die Toastbrote werden nach dem Backen für eine Lieferung für ein Stadtfest mit Thonmasse bestrichen. 3
Wie viel Gramm verkaufsfertige Thonbrötchen erhalten Sie, wenn der Anteil an Thonmasse 68 % des verkaufsfertigen Produktes beträgt?

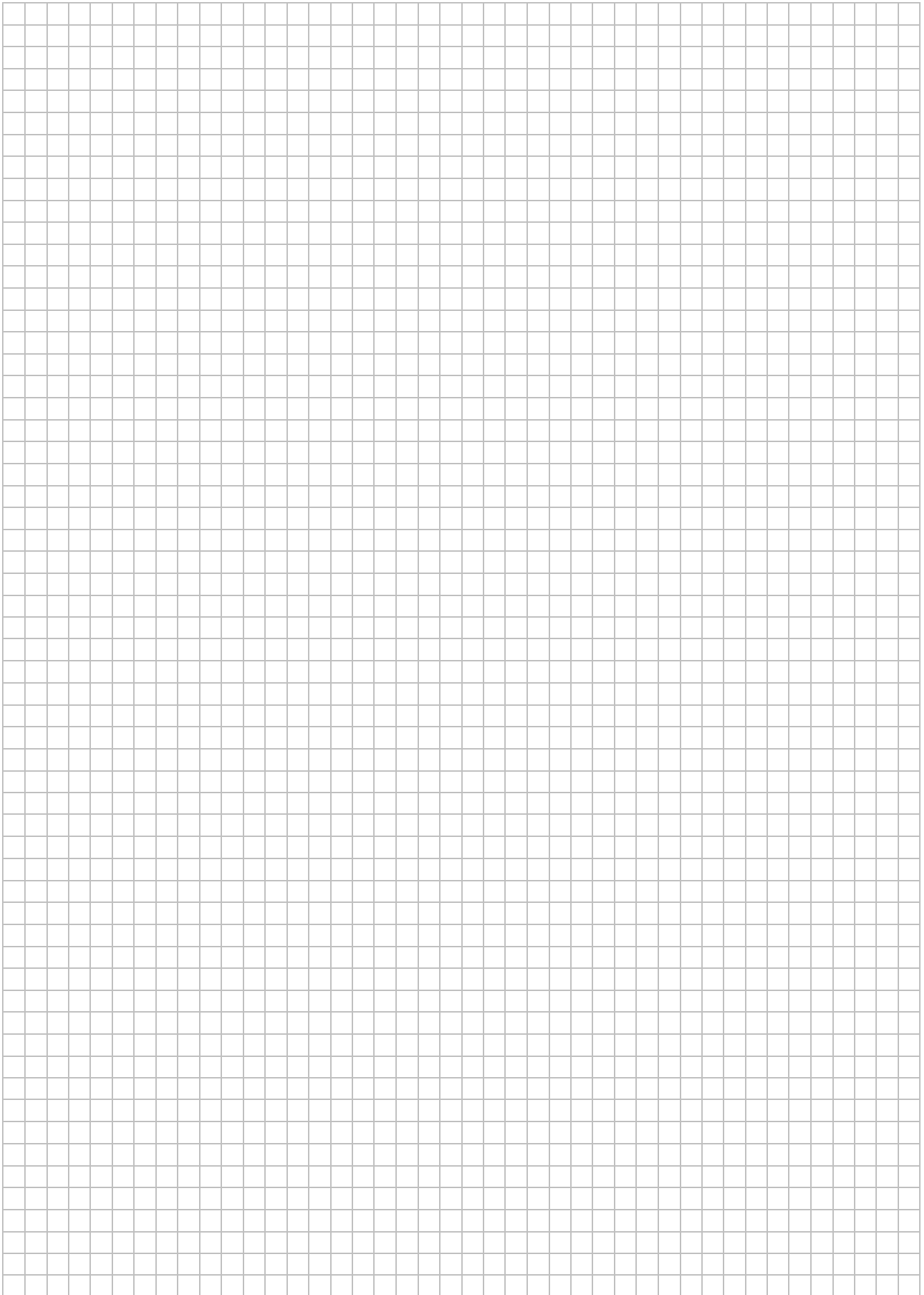


Aufgabe 3

Punkte

Betriebswirtschaftliche Aspekte bei der Herstellung von Spezialbrot

- a) Spezialbrote werden in einem Betrieb mit Hilfe der Kältetechnologie hergestellt. Zählen Sie zwei wesentliche Punkte auf, um im Zusammenhang mit Kältetechnologie Energie zu sparen. 1
- b) Nennen Sie einen wesentlichen betriebswirtschaftlichen Vorteil der Herstellung von Spezialbrot über Kältetechnologie. Begründen Sie Ihre Antwort aus betriebswirtschaftlicher Sicht. 2



Rezeptberechnung

Für eine Bestellung müssen 300 Stück Hefeteigschnecken hergestellt werden.
Das Stückgewicht vor dem Backen beträgt 75 g.
2/5 vom Gewicht entsprechen der Füllung.

4

Das Rezept für den Hefesüssteig lautet:

1 000 g Milch
1 900 g Weizenmehl Typ 400
30 g Speisesalz
150 g Zucker
100 g Backhefe
30 g Flüssigmalz
300 g Butter

Fertigungsverlust: 0.8%

- a) Wie viel Kilogramm Teig benötigen Sie für diese Bestellung?
- b) Berechnen Sie das Gewicht jeder Teigzutat für die Bestellung.
Resultate in Gramm angeben.

Lösung Aufgabe 4

Punkte

Rezept:

1 000 g Milch

1 900 g Weizenmehl Typ 400

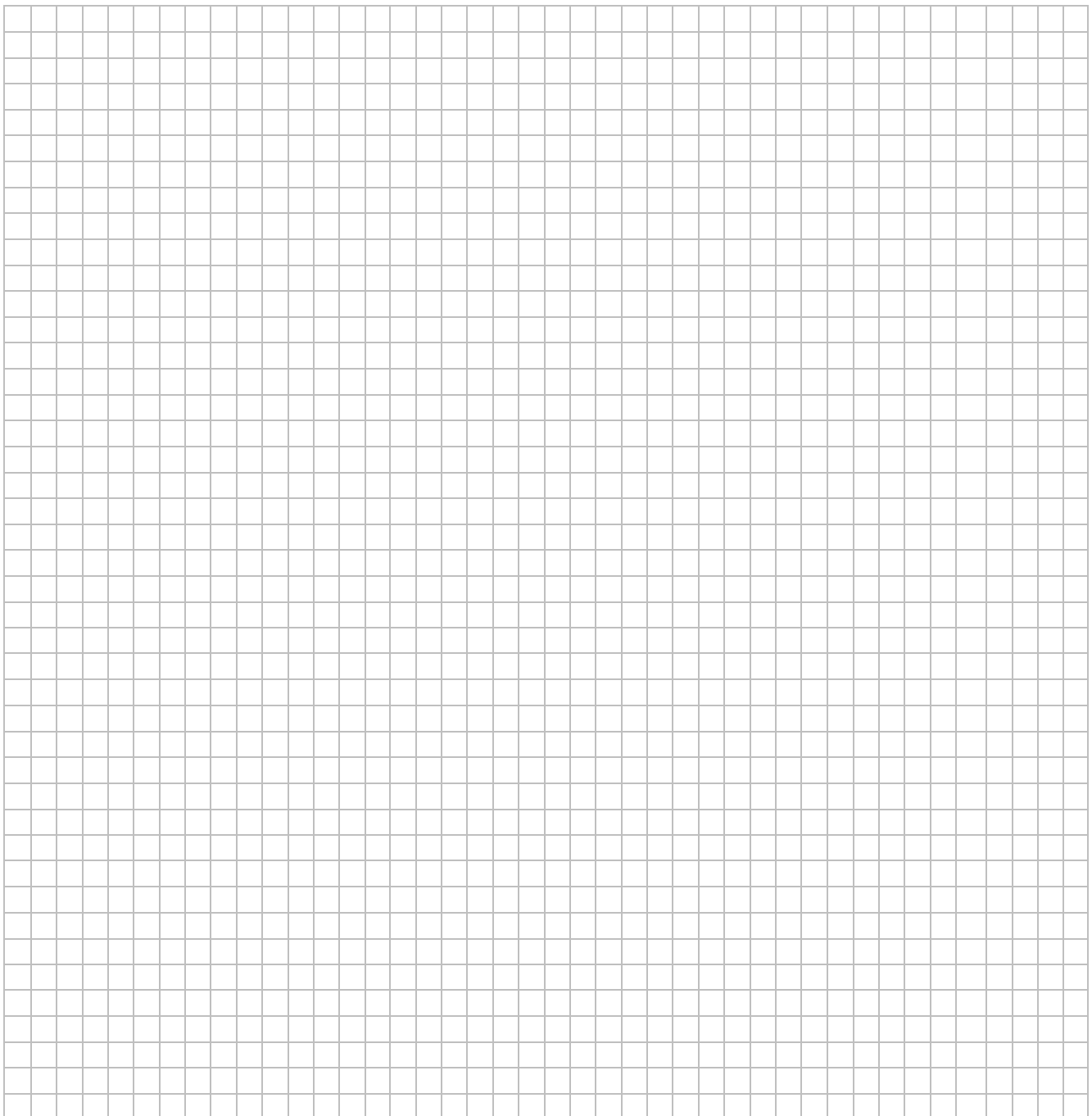
30 g Speisesalz

150 g Zucker

100 g Backhefe

30 g Flüssigmalz

300 g Butter



Aufgabe 5

Punkte

Fettgehalt und Energiewertberechnungen

Sie stellen eine Schokoladenglace her:

Rezept:	Fettgehalt in %	kJ / 100 g
3 730 g Milch	3.6 %	280 kJ
1 425 g Zucker		1 620 kJ
750 g Kaffeerahm	15 %	669 kJ
1 200 g Eigelb	32 %	1 578 kJ
690 g Couverture dunkel	35 %	2 177 kJ

Der Fertigungsverlust (Kochverlust) dieser Grundkomposition beträgt 1.8 %.

- a) Wie hoch ist der Fettgehalt dieser Glace in Gramm und Prozent? 2
- b) Wie hoch ist die Energiemenge von 500 g fertiger Glace in kJ? 2
- c) Dieses Rezept ergibt 9.350 Liter Glace.
Wie gross ist die Volumenzunahme in Prozent? 2

Aufgabe 6

Punkte

Verkaufspreisberechnung

Für 50 Spargelküchlein werden folgende Zutaten verwendet.

	CHF / kg
1.500 kg Pastetenteig	3.84
0.250 kg Paniermehl	5.20
1.250 kg Spargeln grün	8.60
Guss	
0.650 kg Spargelsud	0.80
0.400 kg Butter	9.80
0.200 kg Eier	5.60
0.150 kg Eigelb	8.75
0.010 kg Gewürzmischung	11.65

Die Arbeitszeit beträgt 48 Minuten.

Die weiteren Angaben:

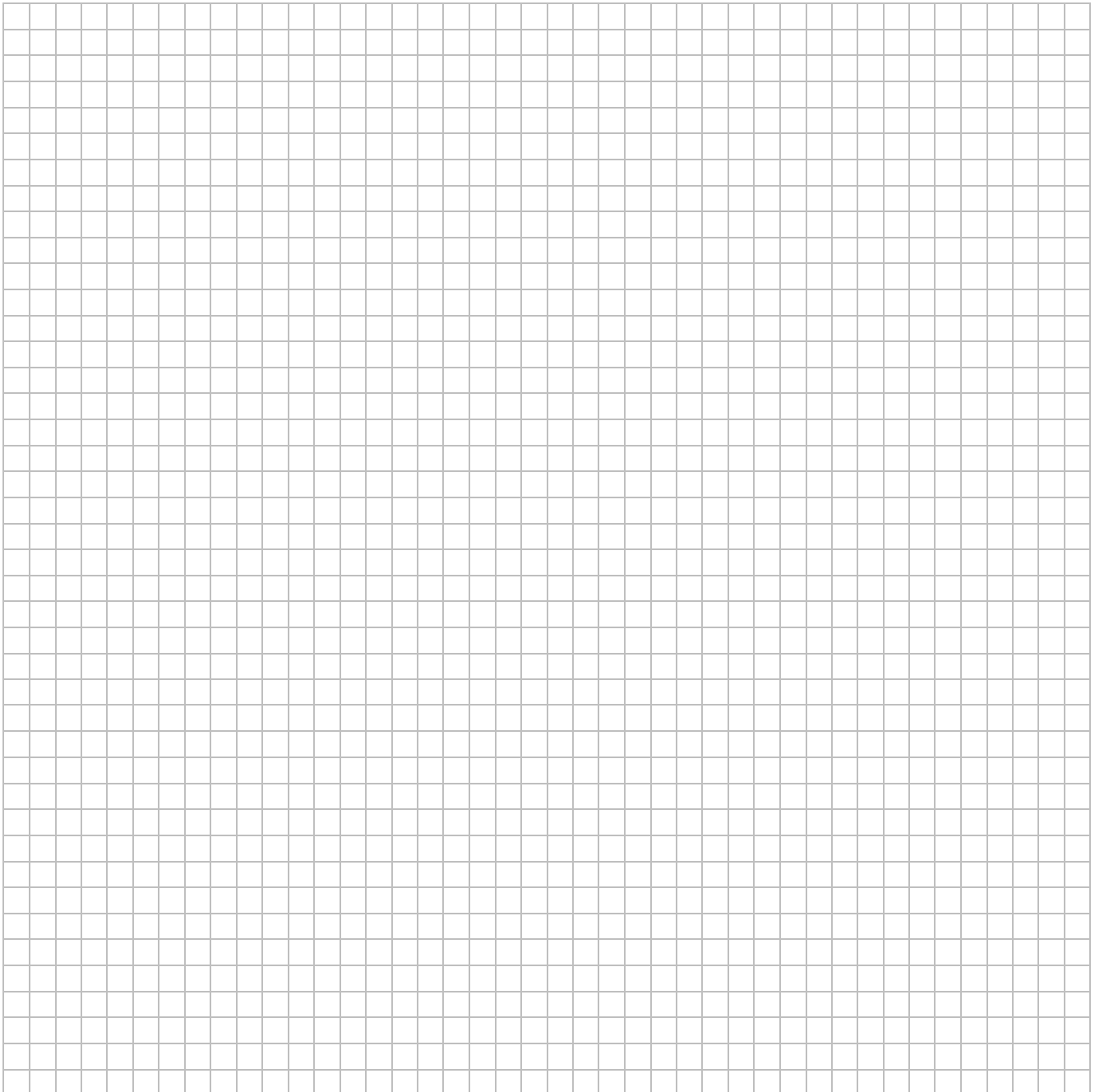
Grundkostenzuschlag	104 %
Zuschlag für Verluste	6 %
Mehrwertsteuer	2.50 %
Stundenlohn	CHF 47.10

- a) Berechnen Sie den kalkulierten Verkaufspreis für ein Küchlein. 3
- b) Zur Herstellung des dreifachen Rezeptes benötigen Sie eine Arbeitszeit von insgesamt 2 Stunden und 2 Minuten. 3
Wie hoch ist der kalkulierte Verkaufspreis für ein Törtchen bei der Herstellung der dreifachen Menge?

Lösung Aufgabe 6

Punkte

	CHF / kg		
1.500 kg Pasteteig	3.84	= CHF	_____
0.250 kg Paniermehl	5.20	= CHF	_____
1.250 kg Spargeln grün	8.60	= CHF	_____
Guss			
0.650 kg Spargelsud	0.80	= CHF	_____
0.400 kg Butter	9.80	= CHF	_____
0.200 kg Eier	5.60	= CHF	_____
0.150 kg Eigelb	8.75	= CHF	_____
0.010 kg Gewürzmischung	11.65	= CHF	_____



Aufgabe 7

Punkte

Fertigungs- und Backverlust / Rezeptausbeute

- a) 120 Stück Sandwiches mit einer Teigeinlage von 70 Gramm pro Stück wiegen nach dem Backen 7.015 kg. 2

Berechnen Sie den Backverlust der ganzen Menge in Kilogramm und Prozent.

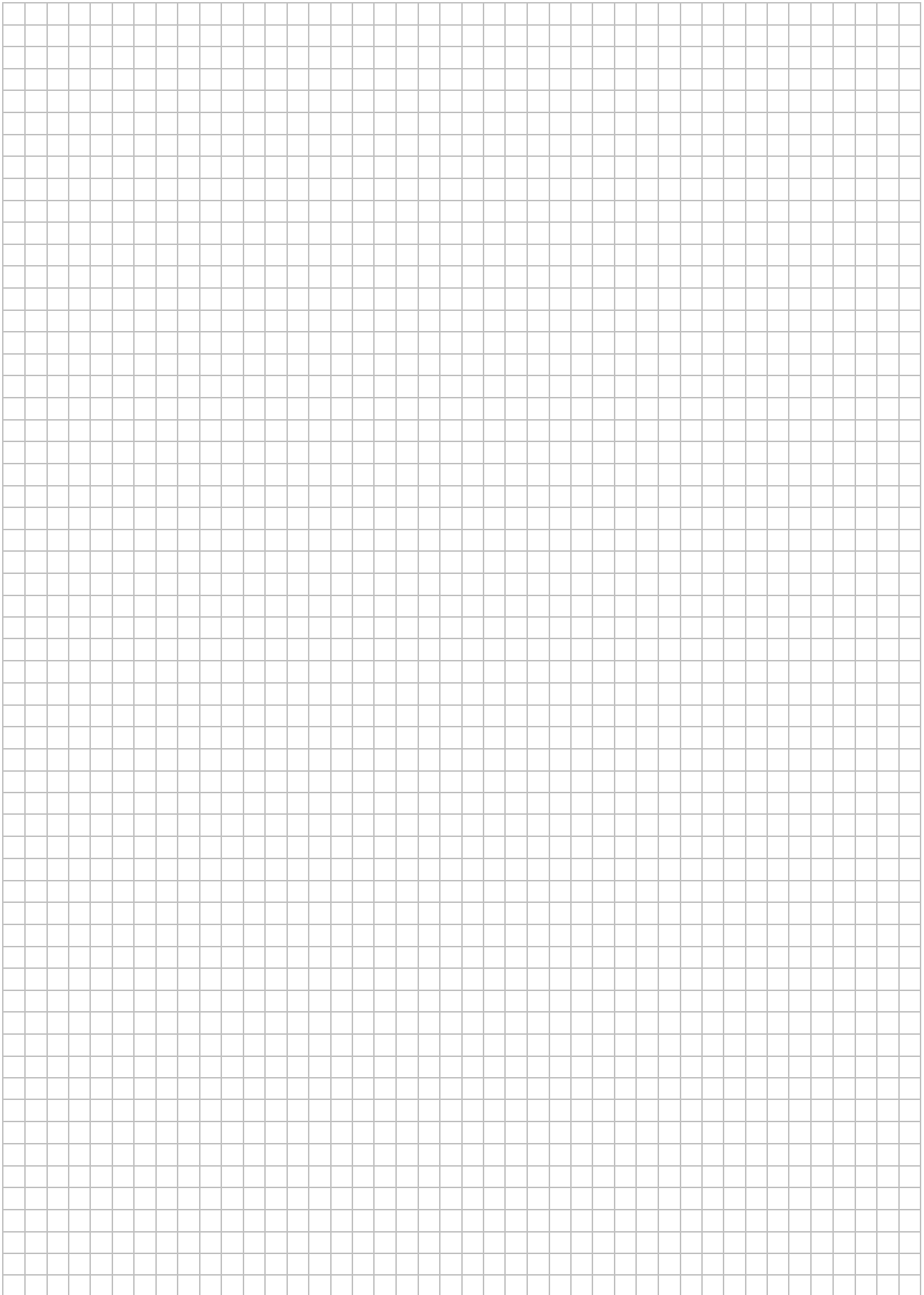
- b) Zur Herstellung von Schokoladen - S werden folgende Zutaten verwendet: 3

960 g Zucker
360 g Eiweiss
300 g Wasser
480 g Couverture

Der Fertigungsverlust beim Dressieren beträgt 2 %.

Der Backverlust beträgt 21.50 %.

Wie viel Stück gebackene Schokoladen - S können aus diesem Rezept hergestellt werden, wenn ein Stück nach dem Backen 28 Gramm wiegt.



Stunden- Minutenlohn / Lohnberechnung

- a) In einer Konditorei werden 4 070 Stunden je Quartal gearbeitet. 2
Der Jahresumsatz beläuft sich auf CHF 4 505 490.-
Die jährlichen Produktionslöhne machen 16 % vom Umsatz aus.
Berechnen Sie den Stunden- und Minutenlohn dieser Konditorei.
- b) Der Abteilungsleiter dieser Konditorei erhält 0.78 % der jährlichen Produktionslohnsumme als monatlichen Bruttolohn. 2

Weitere Angaben:

- Pro Monat arbeitet er an 15 Tagen je 4 Stunden mit Nachtarbeitszuschlag (Schlüsselzahl 728).
- Für die Pensionskasse bezahlt er monatlich CHF 265.-
- Für AHV / IV / EO / KTV / NBU werden monatlich CHF 520.- berechnet.
- Als Kinderzulage erhält er CHF 250.- pro Monat.

Berechnen Sie den Netto-Monatslohn des Abteilungsleiters.

