

Jahrgang 2024

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

Berufskennnisse

Pos. 2 Gestalten und Präsentieren

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

Zeit: 45 Minuten

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

Pflichtaufgabe **Schriftzug**

„Katzewäsche“

- Schreiben Sie den **Schriftzug in freier Schrift** in die untenstehenden Felder.
- Führen Sie diese Aufgabe zweimal identisch aus.

Wahlpflichtaufgabe a)

Wählen Sie zwischen Wahlpflichtaufgabe a) oder b) aus.

Wahlpflichtaufgabe: a) **Emailtechnik mit Gelee** **Katze**

Erlaubte Hilfsmittel

- Zeichnungen, Schilder und Schablonen
- eingefärbter Gelee
- ausgerollte, weisse Masse
- allenfalls Airbrush

Ausführungshinweise:

Ausführung kann unterschiedlich sein.

Nach dem Fertigstellen wird der Dekor auf einem weissen oder schwarzen Tortenkarton mit 20 cm Durchmesser präsentiert.



Beispiele:



Wahlpflichtaufgabe b)

Wählen Sie zwischen Wahlpflichtaufgabe a) oder b) aus.

Wahlpflichtaufgabe b) Gebildebrot «Katze»

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

Erlaubte Hilfsmittel - Zeichnungen, Schilder, Schablonen (A3) und Aufstreumaterial

Ausführungshinweise

- Teige für das Gebildebrot sind ausgerollt und gekühlt.
- Die Augen und Nase dürfen im Tiefkühler bereit sein.
- Die Schichten können unterschiedlich sein.
- Die Prüfungsarbeit mit Partybrotteig / Übungsteig ist backfertig im Teigling herzustellen.
- Die Ausführung wie das Ritzen und Stauben dürfen unterschiedlich sein.

Beispiel:



Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeisterverband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

