

QB Prakt. Arbeiten: Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ 2015

Protokoll Experte 1



Qualifikationsnummer:	EXA00038--550949
Qualifikationsdatum:	01.01.2015
Qualifikationsdurchgang:	0
Aufgabenkombi:	alle Aufgaben
<hr/>	
Kandidaten-Nummer:	
Anrede:	
KandidatIn:	
<hr/>	
Qualifikationsort:	
Arbeitsplatz:	1
<hr/>	
Experte 1:	
Experte 2:	
<hr/>	
Qualifikationsleiter 1:	
Qualifikationsleiter 2:	

Prüfungszeit:

Start 1. Tag:
Ende 1. Tag:
Start 2. Tag:
Mittagspause 2. Tag von: bis:
Ende 2. Tag:

Dokumente vorhanden:

- Personalausweis
- Rezeptbuch
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

Unterschriften:

Experte 1:
Experte 2:

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____				
1 a Kleingebäck und Feingebäck nach freier Wahl			(O) Produktname:					
			Wenn Füllung, dann 1.03 bewerten bei Kleingebäck wird 1.05 nicht bewertet ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.02	Teig- und Triebführung / Aufarbeiten	Teigbehandlung / Stockgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		
		Stückgare		0	1	2		
1.03	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
1.05	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.06	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausführung / Dekor		0	1	2		
1.07	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 1a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
1.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
1 b Kleingebäck und Feingebäck nach Vorgabe			(O) Produktname:					
			Wenn Füllung, dann 1.12 bewerten bei Kleingebäck wird 1.14 nicht bewertet ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.10	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.11	Teig- und Triebführung / Aufarbeiten	Teigbehandlung / Stockgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		
		Stückgare		0	1	2		
1.12	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.13	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
1.14	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.15	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausführung / Dekor		0	1	2		
1.16	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 1b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
1.17	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.18	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

2 a Tourierter Teig herstellen nach Vorgabe			(O) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Misch- oder Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
2.02	Tourieren	Anzahl Touren		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fett / Teigkonsistenz		0	1	2		
		Zeit	rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Schichtung		0	1	2		
2.03	Endprodukt Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0		3		
2.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

2 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten			(O) Produktnamen 1 + 2:				Wenn Füllungen, dann 2.06 resp. 2.13 bewerten ↓	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.05	Produkt 1 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2		
2.06	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2		
2.07	Backvorbereitung / Backen Prod. 1	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2		
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
2.08	Endprodukt 1	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		
2.09	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 2a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
2.10	Prod. 1 verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 15 Stück / 3 Stück à 400 g	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.11	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Produkt 2

2.12	Produkt 2 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2		
2.13	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2		
2.14	Backvorbereitung / Backen Prod. 2	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2		
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		

2 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten			(O) Produktnamen 1 + 2:				Wenn Füllungen, dann 2.06 resp. 2.13 bewerten ↓	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.15	Endprodukt 2	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		
2.16	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 2b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
2.17	Prod. 2 verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 15 Stück / 3 Stück à 400 g	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.18	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

3 a Snacks und Traiteur nach freier Wahl			Produktenamen:						
			Wenn Canapé, dann 3.04 und 3.05 bewerten, sonst 3.01, 3.02 (optional bei Sandwich) und 3.03 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.01	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
3.02	Backprozess	Backprozess	Abstehzeit, Stückgare, Backtemperatur, Dampf, Zug	0	1	2			<input type="checkbox"/>
3.03	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			

3.04	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2			
		Gelieren / Sulzen		0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
3.05	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	0	1	2			

3.06	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 3a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
3.07	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0				3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		mindestens 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0				4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
3.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

3 b Snacks und Traiteur nach Vorgabe			Produktenamen:					
			Wenn Canapé, dann 3.12 und 3.13 bewerten, sonst 3.09, 3.10 und 3.11 bewerten ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.09	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.10	Backprozess	Backprozess	Abstehzeit, Stückgare, Backtemperatur, Dampf, Zug	0	1	2		<input type="checkbox"/>
3.11	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		

3.12	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Gelieren / Sulzen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.13	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	0	1	2		

3.14	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 3b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
3.15	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		mindestens 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0				4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
3.16	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

4 a Biscuit und Massen nach Vorgabe		Produktname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Kaltes Biscuit (dressierte Schalen) oder warmes Biscuit	Masse herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Melieren		0	1	2		
		Abfüllen / dressieren	Rezeptausbeute	0	1	2		
		Backen		0	1	2		
4.02	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Gesamteindruck		0	1	2		
4.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0			3	
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

4 b Biscuit und Massen nach Vorgabe			Produktname:									
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen				
4.05	Produkt aus Buttermasse, abgerösteter Masse oder Schneemasse	Masse herstellen		0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>
		Dressieren / abfüllen	Rezeptausbeute	0	1	2						
		Melieren / abrösten		0	1	2						
		Backen	z.B. Ofentemperatur, Backzeit etc.	0	1	2						
4.06	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2						<input checked="" type="checkbox"/>
		Gesamteindruck		0	1	2						
4.07	Verkäuflich	Produkt unverkäuflich oder nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0							4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1							
		Benötigt 2. Versuch		0							3	
4.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1							<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1							
		Produkt nicht hergestellt		0	1							

Beispiel 2015

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____				
5 a Patisserie nach freier Wahl			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Patisserie, 1 Sorte mit Fondant glasiert	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllung/en herstellen		0	1	2		
		Aprikotieren / Glasieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
5.02	Decor	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Cornetarbeit		0	1	2		
		Ausführung / Schwierigkeitsgrad		0	1	2		
5.03	Endprodukt Fondant 1. Sorte	Farbe / Glanz		0	1	2		✓
		Form		0	1	2		
		Ausführung		0	1	2		
5.04	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
5.05	Verkäuflich / Mindestangaben Fondant	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
5.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

5 b Patisserie nach Vorgabe			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.07	Rahmpatisserie	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllen / einsetzen		0	1	2		
		Abfüllen / belegen / gelieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
5.08	Endprodukt Rahmpatisserie	Farbe		0	1	2		✓
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
5.09	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
5.10	Verkäuflich / Mindestangaben Rahmpatisserie	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
5.11	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

6 a Stückli und/oder Konfekt nach freier Wahl			Produktenname:	Wenn Füllung, dann 6.02 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
6.01	Stückli und/oder Konfekt	Masse / Teig herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Ausrollen, Ausstechen, Schneiden, Dressieren		0	1	2				
		Backen		0	1	2				
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2				
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
6.02	Füllen / Trempieren	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>		
6.03	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Form		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
6.04	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
6.05	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
6.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

6 b Stückli und/oder Konfekt nach Vorgabe			Produktenname:	Wenn Füllung, dann 6.08 bewerten ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.07	Stückli und/oder Konfekt	Masse / Teig herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ausrollen, Ausstechen, Schneiden, Dressieren		0	1	2			
		Backen		0	1	2			
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
6.08	Füllen / Trempieren	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
6.09	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2			
		Gleichmässigkeit		0	1	2			
6.10	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
6.11	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0			2		
6.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

7 a Torten, Cakes oder Törtchen nach freier Wahl			Produktenname:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
7.01	Gefrierfeste Schnitttorte	Füllung/en herstellen		0	1	2		✓		
		abfüllen / einsetzen		0	1	2				
		Ausformen / Fertigstellung	Glasieren, Gelieren, Belegen	0	1	2				
		Schneiden	Regelmässigkeit	0	1	2				
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
7.02	Endprodukt Schnitttorte	Gesamteindruck	Farbe / Form / Ausführung	0	1	2		✓		
		Dekor		0	1	2				
7.03	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 7a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓		
7.04	Verkäuflich / Mindestangaben Schnitttorte	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓		
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mind. 10 Stück geschnitten	Mindestangabe nicht erreicht	0			4			
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
7.05	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

7 b Torten, Cakes oder Törtchen/ reg. Prod. nach Vorgabe		Produktenname:								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
7.06	1 Produkt nach Vorgabe	Füllung/en / Massen herstellen		0	1	2		✓		
		auslegen / abfüllen / einsetzen		0	1	2				
		Backen / ausformen / fertigstellen	Glasieren, Gelieren, Belegen	0	1	2				
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
7.07	Endprodukt	Farbe		0	1	2		✓		
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2				
		Dekor		0	1	2				
7.08	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 7b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓		
7.09	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓		
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mind. 4 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4			
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
7.10	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

8 a Rahm-, Creme- und Glacedesserts nach freier Wahl			Produktenname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.01	Gekochte Creme oder Cremeglace oder Creme Bavaroise	Abkochen	z.B. Temperatur	0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Hygiene	Abkühlen / Zeit / Temperatur	0	1	2		
		Bindung		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
8.02	Creme als Halbfabrikat	Feinheit		0	1	2	4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Homogenität		0	1	2		
8.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0		3		
8.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1		4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

8 b Rahm-, Creme- und Glacedesserts nach Vorgabe			Produktenname:						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
8.05	Dessert	Abbinden / Aromatisieren	muss degustiert werden	0	1	2		✓	
		Arbeitstechnik	Abfüllen / einsetzen / dressieren	0	1	2			
		Fertigstellung	Ausgarnieren	0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
8.06	Endprodukt Dessert	Farbe		0	1	2		✓	
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2			
		Dekor		0	1	2			
8.07	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 8b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓	
8.08	Verkäuflich / Mindestangaben Dessert	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		1 Dessert für mind. 10 Personen	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
8.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

Beispiel 2015

9 a Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.01	Produktions-Hygiene	Umgang mit Rohstoffe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hygienische Arbeitsweise		0	1	2		
		Materialauswertung		0	1	2		
9.02	Betriebliche Hygiene	Boden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitsfläche		0	1	2		
		Gerätschaften		0	1	2		
9.03	Persönliche Hygiene	Erscheinungsbild		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schuhe		0	1	2		
		Kleider		0	1	2		

9 b Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.04	Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit	Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bedienung der Maschinen und Geräte		0	1	2		
		Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie		0	1	2		
		Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2		

9 c Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		
		Bild vorhanden	Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2	0	1	2		

1 a Zuckerarbeiten nach freier Wahl			Produktenname:						Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total	Zu		
									Abzüge	prüfen
1.01	Vorbereitung	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
1.02	Kochvorgang	Herunterwaschen		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Kochgrad / Schmelzen	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	3				
1.03	Weiterverarbeitung	Ausgiessen / Mischen / Tablieren		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Schneiden / Walzen / Formen / Brechen		0	1	2				
1.04	Endprodukt	Farbe		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Form		0	1	2				
		Gesamteindruck		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
1.05	Verkäuflich / Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2				
		mindestens 15 Stück trempier- oder verkaufsbereit / mindestens 2 Schalen	Mindestangabe nicht erreicht	0	1	2				
		Benötigt 2. Versuch		0	1	2				
1.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1	2				
		Produkt nicht hergestellt		0	1	2				

Beispiel 2015

1 b Zuckerarbeiten nach Vorgabe			Produktenname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
1.07	Vorbereitung	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
1.08	Kochvorgang	Herunterwaschen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Kochgrad / Schmelzen	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	3			
1.09	Weiterverarbeitung	Schneiden / Walzen / Formen / Brechen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ausgiessen / Mischen / Tablieren		0	1	2			
1.10	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			
		Gleichmässigkeit		0	1	2			
1.11	Verkäuflich / Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2	3		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1	2			
		mindestens 15 Stück trempier- oder verkaufsbereit / mindestens 2 Schalen	Mindestangabe nicht erreicht	0	1	2	4		
		Benötigt 2. Versuch		0	1	2			
1.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1	2			
		Produkt nicht hergestellt		0	1	2			

Beispiel 2015

2 a Grundmassen nach freier Wahl			Produktenamen 1 + 2:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
2.01	Vorbereitung 1. Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	█	█	☑	
2.02	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	█	█	☑	
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	█	█		
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	█	█		
2.03	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	█	█	☑	
		Konsistenz		0	1	2	█	█		
2.04	Endprodukt weiterverarbeitbar 1. Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	█	☑	
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		15 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			4	█		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
2.05	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			☑		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Grundmasse 2

2.06	Vorbereitung 2. Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2	█	█	☑
2.07	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2	█	█	☑
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2	█	█	
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2	█	█	
2.08	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2	█	█	☑
		Konsistenz		0	1	2	█	█	
2.09	Endprodukt weiterverarbeitbar 2. Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	█	☑
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		15 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			4	█	
		Benötigt 2. Versuch		0		2			

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
2 a Grundmassen nach freier Wahl			Produktenamen 1 + 2:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung		Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
2.10	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten			0	1		<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten			0	1		
		Produkt nicht hergestellt			0	1		

Beispiel 2015

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
2 b Grundmassen nach Vorgabe			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.11	Vorbereitung Grundmasse	Rohstoffe abwägen	Routine, Genauigkeit	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
2.12	Herstellung des Interieurs	Kochen / Schmelzen / Mischen / Mixen / Walzen / Aufschlagen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfüllen / Dressieren / Ausrollen		0	1	2		
		Couvrieren / Schneiden		0	1	2		
2.13	Textur	Struktur / Feinheit		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Konsistenz		0	1	2		
2.14	Endprodukt weiterverarbeitbar Grundmasse / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		15 Stück trempierbereit / verkaufsbereit		0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.15	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

Fachricht. Konditorei-Confiserie EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
3 a Pralinen			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Pralinen Sortiment	Grösse	optische Grösse erscheint gleichmässig	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Form		0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
3.02	Gegossene Formenpralinen	Füllung herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Giessen		0	1	2		
		Füllen		0	1	2		
		Couvrieren		0	1	2		
		Ausformen		0	1	2		
3.03	Trempiere	Exaktheit		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Routine		0	1	2		
3.04	Couverteure	Behandlung / Bearbeitung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Routine		0	1	2		
3.05	Endprodukt	Glanz		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeichnung		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
3.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 15 Stück je Sorte, 2 Sorten Couverteure, 6 Sorten Interieur	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
3.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

3 b Dragierarbeiten		Produktenname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.08	Caramelisieren	Schmelzen / Kochgrad	zu hoch oder zu niedrig gekocht	0	1	3		☑
		Mischen		0	1	2		
3.09	Dragieren	Arbeitstechnik		0	1	2		☑
		Routine		0	1	2		
3.10	Endprodukt	Aussehen		0	1	2		☑
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
3.11	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 1 kg	Mindestangabe nicht erreicht	0		4		
		Benötigt 2. Versuch		0	2			
3.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

4 a Couverturearbeiten von Hand temperieren			Produktenname:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
4.01	Temperiervorgang	Temperiermethode anwenden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Routine		0	1	2				
		Fliesseigenschaft		0	1	2				
4.02	Endprodukt	Glanz		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Bruch		0	1	2				
4.03	Endprodukt weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		Benötigt 2. Versuch	nur falls Temperiervorgang komplett neu gestartet wird	0		2				
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

4 b Couverturearbeiten 2 gleiche Hohlkörper			Produktenname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.05	Schminken	Exaktheit		0	1	2		✓
		Wirkung		0	1	2		
		nicht geschminkt		0			4	
4.06	Giessvorgang	Routine		0	1	2		✓
		Exaktheit		0	1	2		
		Auskühlen		0	1	2		
		Bödele	Beide Formen müssen geschlossen werden	0	1	2		
4.07	Endprodukt	Aussehen		0	1	2		✓
		Gewicht		0	1	2		
		Glanz aussen		0	1	2		
		Glanz innen	Eine Form muss aufgebrochen werden	0	1	2		
4.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		2 gleiche Hohlkörper, mindestens 13 cm hoch	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
4.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

5 a Schokoladenspezialität Füllung			(O) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Herstellung	Rohstoffe abwägen		0	1	2		✓
		Arbeitstechnik		0	1	2		
5.02	Textur	Struktur		0	1	2		✓
		Feinheit		0	1	2		
		Konsistenz		0	1	2		
5.03	Halbfabrikat weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 1 Füllung herstellen	nicht hergestellt = 4	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		

5 b Schokoladenspezialität Produktion und Fertigstellung			(O) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.04	Herstellung	Giessen / Dressieren / Ausrollen / Füllen		0	1	2		✓
		Arbeitstechnik		0	1	2		
5.05	Endprodukt	Aussehen		0	1	2		✓
		Glanz		0	1	2		
		Exaktheit		0	1	2		
5.06	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
5.07	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		20 Stück mit je mindestens 20 g	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
5.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

6 a Fantasie-Artikel Herstellung			(O) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Herstellung 1	Abwägen		0	1	2		✓
		Modellieren / Giessen / Füllen		0	1	2		
		Ausstechen		0	1	2		
		Zusammensetzen		0	1	2		
6.02	Herstellung 2	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Routine		0	1	2		
6.03	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓

6 b Fantasie-Artikel Kreativität und Gesamteindruck			(O) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.04	Ausführung	Air Brush		0	1	2		✓
		Sprühen / Abflämmen		0	1	2		
		Cornearbeit		0	1	2		
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
6.05	Endprodukt / Gesamteindruck	Originalität		0	1	2		✓
		Idee		0	1	2		
6.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		3-fache Ausführung	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
6.07	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

7 a Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.01	Produktions-Hygiene	Umgang mit Rohstoffe		0	1	2		☑
		Hygienische Arbeitsweise		0	1	2		
		Materialauswertung		0	1	2		
7.02	Betriebliche Hygiene	Boden		0	1	2		☑
		Arbeitsfläche		0	1	2		
		Gerätschaften		0	1	2		
7.03	Persönliche Hygiene	Erscheinungsbild		0	1	2		☑
		Schuhe		0	1	2		
		Kleider		0	1	2		

7 b Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.04	Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit	Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement		0	1	2		☑
		Bedienung der Maschinen und Geräte		0	1	2		
		Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie		0	1	2		
		Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2		

7 c Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		☑
		Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		
		Bild vorhanden	Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2	0	1	2		