



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

Richemont

02 Kleingebäck

durch Klicken auf einen Titel gelangen Sie zum entsprechenden Kapitel

03 Feingebäck, Schwimmendgebackenes

04 Snacks und Traiteur

05 Blätterteiggebäcke

06 Torten, Cakes, Törtchen

07 Honiggebäcke

08 Rahm- Creme- Glacedessert

09 Patisserie und Stückli

10 Konfekt und petits fours

12 B Teige als Halbfabrikat

13 B Normalbrot

14 B Spezialbrot / Kleinbrot

15 B Sauerteiggebäck



EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Weizenmehle, Backhefe, Speisesalz, Backmalz, Trockenhebel, Enzympräparate, Milchpulver, Wasser, Fettstoffe*
- *Eierstreiche*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Mischen, kneten, aufwirken, formen, flechten*
- *Knetmaschinen, Ausrollmaschine, Aufschleifmaschine, Gipfelroller*
- *Tourieren, ausrollen*
- *Gären*
- *Backen*

Naturlehre

- *Biologische Lockerung*
- *Physikalische Lockerung*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

02 Kleingebäck

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Weggli
Gipfeli
Brioche*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *Weggli: z.B. flacher, breiter Boden; z.B. kleines, gedrungenes Volumen*
- *Gipfeli: z.B. gedrungenes Volumen; matte, bleiche Oberfläche*
- *Brioche: z.B. kleines Volumen, umkippen des Köpfchens; zu wenig ausgeprägtes Köpfchen*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Verkauf*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Knetmaschinen, Ausrollmaschine, Aufschleifmaschine, Gipfelroller*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- Weizenmehle, Backhefe, Speisesalz, Backmalz, Trockenhebel, Milch, Eier, Quark, Sultaninen, Zimt, Marmeladen, Fettstoffe (Frittierfett), Zucker
- Chemische Triebmittel

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- Mischen, kneten, aufwirken, formen
- Knetmaschinen, Ausrollmaschine, Aufschleifmaschine
- Gären
- Backen, Frittieren

Naturlehre

- Biologische Lockerung
- Chemische Lockerung
- Wärmeübertragungsarten

Ernährung

- Genusswert, Empfehlung

Persönliche Arbeitsprozesse

- Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung
BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe
03 Feingebäck, Schwimmendgebackenes

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Berliner
 Zigerkrapfen
 Schenkeli
 Fasnachtschüechli
 Frittierte Pâte à Choux (Tortelli)*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel
BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- Berliner: z.B. erhöhte Fettaufnahme bei Berliner; Berliner sind eingefallen

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- Persönliche & Betriebliche Hygiene
- Lagerung
- Verkauf

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Knetmaschinen, Ausrollmaschine, Aufschleifmaschine,
- Arbeitssicherheit beim Frittieren
- Qualitätsbestimmung, Reinigung und Entsorgung von Frittierfett
- Vorschriften für Arbeitnehmer
- Notfallorganisation, Verhalten bei brennender Friteuse

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- Geriebener Teig (Kuchenteig), Pizzateig
- Süsser und gesalzener Guss
- Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Zitrusfrüchte, exotische Früchte
- Marmelade, Konfitüre, Gelée
- Knollen- und Wurzelgemüse, Stängel-, Blatt-, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Zwiebelgewächs, Küchenkräuter

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- Einlegen, sterilisieren, blanchieren, gelieren
- Knetmaschinen, Ausrollmaschine, Backofen, Apfelschälmaschine, Geliemaschine
- Tourieren, ausrollen, gären, backen

Naturlehre

- Oxidation, A_w – Wert, pH Wert
- Gemischtrennungen, homogene und heterogene Lösungen

Ernährung

- Genusswert, Empfehlung

Persönliche Arbeitsprozesse

- Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

04 Snacks und Traiteur

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

- Gesalzene Kuchen (Käsekuchen, Quiche)
- Süsse Kuchen (Früchtekuchen mit und ohne Guss)
- Pizza
- Salate
- Belegte Brötli (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse)
- Gefülltes Laugengebäck
- Gefüllte Brötchen (Sandwiches)
- Blätterteigsnacks (Wurstweggen, Schinkengipfel)
- Pastetli

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- Kuchen: z.B. Blasenbildung am Kuchenboden; Boden ist speckig, Teig zieht sich zusammen, Guss ist wässrig (zieht zu wenig an), Früchte verkochen beim Früchtekuchen, Blattsaltate werden «lumpig»

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- Persönliche & Betriebliche Hygiene
- Lagerung und Verkauf

1.4.3 Hygienekonzept

- HACCP, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeit

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Aufschnittmaschine, Ausrollmaschine, Apfelschälmaschine, Geliemaschine, Backofen
- Vorschriften für Arbeitnehmer
- Arbeiten mit Natronlauge

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Weissmehl Typ 400*
- *Blätterteigmargarine*
- *Zucker , Zuckerarten & Austauschstoffe*
- *Nüsse und Kerne*

- *Blätterteig*
- *Eierstreiche (Farbe, Klebstoff)*
- *Füllungen*
- *Glasuren*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Knet-, Ausrollmaschine*
- *Tourieren, Ausrollen, Aufarbeiten*
- *Abstehen, Tiefkühlen, Auftauen*
- *Backen, Apricotieren, Glasieren*
- *Rösten, Reiben, Mixen (Stephan)*

Naturlehre

- *Schmelzen von Zucker / Caramelisieren*
- *Lockerung durch Wasserdampf*
- *Funktionelle Eigenschaften*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

05 Blätterteiggebäcke

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

Pastetli

Stückli:

Nuss-/ Mandelgipfel

Preussen

Windrädli

Jalousie

Hufeisen

Stücksachen:

Polonaise

Konfekt:

Gesalzen und süss

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *Zusammenziehen d. Blätterteiges*
- *Wilder Trieb des Blätterteiges*
- *Gebäck öffnet sich beim Backen*
- *Füllung zu weich*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Nüsse oder Füllung schimmelig*
- *Vergiftungen durch Toxine*
- *Wiederverwertung (Biscuitbrösel)*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtung an Ausroll- und Knetmaschine*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Unfallgefahren / Schutzmassnahmen bei Ausroll-, Knet-, Walzenreib- und Reibmaschine, Mixer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*
- *Schnittwunde (Blutungen)*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Butterteige*
- *Buttermassen, Biscuitmassen*
- *Marmeladen, Mandelmassen, Buttercrème*
- *Getreide und Mahlprodukte, Fettstoffe, Eier, Zuckerarten, Lockerungsmittel, Früchte, Nüsse und Kerne, Gewürze*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Rühren, schneiden, backen*
- *Rührwerk, Backofen*

Naturlehre

- *Produktion von Gasen*
- *Physikalische Lockerung*
- *Gemischtrennungen, homogene und heterogene Lösungen*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

**Produktegruppe
06 Torten, Cakes, Törtchen**

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Schwarzwäldertorte
Früchtetorte
Joghurt- und Quarktorte
Sachertorte
Rüeblitorte
Engadiner Nusstorte
Zuger Kirschtorte
Holländer
Linzertorten
Osterfladen
Früchtecakes
Rehrücken
Tortencakes*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *z.B. Marmelade läuft aus der Linzertorte; Osterfladen sind pampig, Holländer sind eingefallen, Gupf bei Früchtecakes zu wenig ausgeprägt, Früchte haben sich im Früchtecakes abgesetzt*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Verkauf*

1.4.3 Hygienekonzept

- *HACCP, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeit*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Rührwerk, Backofen*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Honig*
- *Lockerungsmittel*
- *Gewürze*
- *Geliermittel (Gummi Arabicum, Féculestreiche)*
- *Honigteige*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Mischen, rühren, an- überstreichen*
- *Walze, Rührwerk, Ausrollmaschine*

Naturlehre

- *Produktion von Gasen*
- *Chemische Lockerung*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

**Produktegruppe
07 Honiggebäcke**

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Honiglebkuchen
Biber
Basler Leckerli*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *z.B. Oberfläche des Lebkuchens zieht sich zusammen, Gummilösung wird vom Lebkuchen aufgesogen, Oberfläche ist matt, Lebkuchen hat grosse Blasen an der Unterseite, Biber hat Blasen auf der Oberfläche, Lebkuchen ist trocken und hart*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Verkauf*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Rührwerk, Backofen*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Milch, Rahm*
- *Zucker, Zuckerarten & Austauschstoffe*
- *Bindemittel*
- *Spirituosen*
- *Früchte, Nüsse und Kerne*

- *Crème Bavaoise*
- *Glace (Speiseeis) Cremeglacé, Fruchtglacé*
- *Halbgefrorenes (Parfait, Mousse)*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Glacemaschine*
- *Tiefkühler, Kühler, Klimaschrank*
- *Rahmautomat und -bläser*
- *Reinigungs- und Desinfektionsgeräte*
- *Pasteurisieren / Homogenisieren*
- *Chemisieren*

Naturlehre

- *Homogene Lösungen*
- *Dichte*
- *Konsistenzbestimmung (Spirituosen im TK)*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

08 Rahm- Creme- Glacedessert BK (+ nur C) erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

Rahmdesserts:

Schokoladenmousse

+ Vacherin (Panaché, Vermicelles)

Cremedesserts:

St. Honoré

Ananas Royal

+ Charlotte Royal

+ Charlotte Russe

+ Croque en bouche

Glacedesserts:

Vacherin-Glace

Halbgefrorenes (Parfait und Mousse)

+ Glace-Bombe (Gestürzte Glace)

+ Eistorte (z.B. Schwarzwälder-Eistorte)

+ Cassata

+ Glace Coupe:

+ Bananensplit

+ Dänemark

+ Eiskaffee

+ Coupe Maison

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *Gelatine Klumpen im Rahm*
- *Tiefgekühlter Rahm zu hart*
- *Quaguliertes Eigelb in der Creme*
- *Crème Bavaoise mit Ananas greniert*
- *Erbeerglace weicher als Vanilleglacé*
- *Eisklumpen im Glacé-Coup*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Gesamtkeimzahl, Toleranzwert*
- *Coli und Salmonellen Bakterien*
- *Glacé auftauen und gefrieren*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Rutschgefahr auf nassem Boden*
- *Sicherheitsvorrichtung bei Feezer*
- *Unfallgefahren / Schutzmassnahmen bei Glacemaschinen*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*
- *Schnittwunde (Blutungen)*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Milch und Milchprodukte*
- *Schlagrahm, gekochte Vanillecrème, Diplomacreme, Crème Bavaroise, Buttercrème, schwere Fruchtcrème, Joghurt- und Quarkcrème, Schaumcrème, Dauercreme*
- *Geliermittel (Gelatine, Agar Agar, Pektine, Stärke und Stärkeprodukte)*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Einlegen, einweichen, sterilisieren, dekorieren, glasieren, gelieren*
- *Rahmautomat, Spritzpistole, Pastomat, Geliermaschine*

Naturlehre

- *Verkleisterung von Stärke*
- *Koagulation von Eiweiss*
- *Oxidation bei Früchten*
- *Grünspan bei Choux Massen*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

09 Patisserie und Stückli

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

- Choux*
- Vermicelles*
- Crèmeschnitten*
- Cornet*
- Diplomat*
- Fruchttörtli*
- Fruchtschnitte*
- Mohrenkopf*
- Würfel*
- Zitronentörtli*
- Carac*
- Roulade*
- Japonais*
- Zuger-Kirschtörtli*
- Fruchtmousse*
- Französische Pâtisserie*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *z.B. zu wenig gebundene abgekochte Vanillecrème, Crème Bavaroise mit frischen Ananas bindet nicht, weiche Blätterteigböden bei Crèmeschnitte, oxidierte Früchte bei Fruchttörtli, Gelatineknollen bei Diplomat, Schlagrahm ist gelblich und fällt zusammen, Buttercrème für Kirschtörtli ist ranzig, Japonaisbödeli sind weich, Himbeercreme ist stark rot, Dauercreme schmeckt seifig, Sirup bei Kirchstorte läuft aus, Japonaisböden brechen, Kiwi Quarktorte wurde bitter,*

1.4.3 Hygienekonzept

- *HACCP, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeit*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Rührwerk*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Butterteige, Buttermassen, Makronenmassen, abgeröstete Massen, Japoniasmassen*
- *Verarbeitung Couverture, Unterschied Schokolade zu Couverture, Überzugsmasse, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Tablieren, impfen, tunken, überziehen, glasieren, dekorieren, schablonieren*
- *Trempierapparat*

Naturlehre

- *Kristallisation der Kakaobutter*
- *Physikalische Lockerung*
- *Chemische Lockerung*

Ernährung

- *Genusswert, Empfehlung*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Erfahrungen Betrieb, ÜK, Kenntnisse H&T*

Beide Fachrichtungen BK + KC

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

Produktegruppe

10 Konfekt und petits fours

BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

Schachbrettli (Sablé)
Mailänderli
Totenbeinli
Vanillebretzeli (Buttermasse)
Mandelkonfekt
Zimtsterne
Brunsli
Anis-Chräbeli
Florentiner
Harlequin
Ochsenägli
Tarragoner (Züri-Nüssli)
Chemin de fer
Züngli
Cornetti

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *z.B. Züri-Nüssli in zu warmer oder kalter Couverture trempiert, Interieur zu warm oder zu kalt, zu feste oder zu weiche Masse bei Florentiner, Mailänderli laufen breit, Vanillebretzeli brechen beim Dressieren, Mandelkonfekt ist trocken, Zimtsterne färben zu stark, Florentiner sind zäh*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Verkauf*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Rührwerk*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei einem Unfall*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen	Fachrichtung Bäckerei	1.4 Qualität und Sicherheit
<p>Rohstoffe, Halbfabrikate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weizen, Roggen, Dinkel (Mehl, Dunst, Griess oder Schrot) • Backhefe, Salz, Sauerteigstarter • Wasser 	<p>Produktegruppe</p> <p>12 B Teige als Halbfabrikat</p> <p>B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.</p> <p><i>Fermentierter Teig</i></p> <p><i>Vorteige:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poolish, • Kochstück • Brühstück • Quellstück <p><i>Grundsauer</i></p>	<p>1.4.1.1 Qualitätssicherung</p> <p>BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lagerung von Vorteigen • Konservierung des Grundsauers
<p>Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teigbereitung und –behandlung • Teigtemperaturen • Reifungsvorgänge • Gärklima • Sauerteigführungsmethoden • Knetmaschine • Gärbottich / Fermenter • pH-Messgerät, Thermometer 		<p>1.4.1.2 Qualitätsmängel</p> <p>BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorteig übersäuert • Überreifer Grundsauer • Zu schwache Aromabildung
<p>Naturlehre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gärung (alkoholische Gärung) • Milch- und Essigsäuregärung • pH-Wert / Säuregrad • Vermehrung von Mikroorganismen 		<p>Persönliche Arbeitsprozesse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfahrungen aus dem Betrieb, ÜK

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Getreide: Aufbau, Zusammensetzung, Arten und Verwendung*
- *Weizenmehl : Backfähigkeit beschreiben, Mehlkennzahlen, Mehlqualität / Korrekturen, Mehlschädlinge, Auswuchsschäden, Brotkrankheit*
- *Wasser: Auswirkung der Wasserhärte*
- *Salz: Einfluss und Wirkung auf die Herstellung und das Endprodukt*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Teigbereitung und –behandlung*
- *Triebführungsmethoden, Teigtemperatur*
- *Teigruhezeit (Stockgare), Aufziehen*
- *Aufarbeitung*
- *Stückgare, Schneiden, Backprozesse*
- *Einsatz der Kältetechnologie (Gärverzögerung, Gärunterbrechung)*
- *Mehlsiloanlage, Wassermischgerät, Gärbottich, Abwägemaschine, Teigteilmaschine, Abpressmaschine, Kegelwirkmaschine, Zwischengärschrank, Langwirkmaschine, Einschiessapparat, Gärraum/ -schrank*

Naturlehre

- *Biologische Lockerung (Wirkung der Backhefe)*
- *Gärprozesse: Hefevermehrung, alkoholische Gärung, Milch- und Essigsäuregärung*
- *Enzymatische Abbauvorgänge*

Ernährung

- *Empfehlung, Verdauung, Nährstoffe*

Fachrichtung Bäckerei

Produktegruppe

13 B Normalbrot

B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Zürcherbrot
Baslerbrot
Bernerbrot
Luzernerbrot
St.Gallerbrot
Waadtländerbrot
Parisettenbrot*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

- *Sensorische Prüfmethode*
- *(Brotprüfung, Brotaromad)*

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *Brotfehler z.B. Zu kleines Volumen, ledrige / zähe Kruste, seitlich aufgerissen, flachen / breiten Boden, zu helle Farbe, Porung sehr kompakt, fader Geruch und Geschmack*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Lagerung (Mehl und Rohstoffe)*
- *Brotlagerung*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Sicherheitsvorrichtungen und Unfallgefahren an Maschinen und Anlagen*
- *Vorschriften für Arbeitnehmer*
- *Notfallorganisation, Verhalten bei Unfällen*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Backmehle, Getreidesorten, Pseudogetreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten, Nüsse und Kerne*
- *Backhefe, Malz, Backmittel, Zucker, Salz*
- *Beigabe von Zutaten (Trockenfrüchte, Gewürze, Gemüse, Fleisch)*
- *Backvormischungen, Spezialmehle, Fertigmehle,*
- *Einfluss und Wirkung von Milch / Milchprodukte (Butter, Fettstoffe), Ei / Eiprodukte, Honig / Dextrose*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Teigbereitung und –behandlung*
- *Triebführungsmethoden, Teigtemperatur*
- *Teigruhezeit (Stockgare), Aufziehen*
- *Aufarbeitung, Stückgare, Gärprozesse*
- *Flechten, Ritzen, Stauben,*
- *Backprozesse, Dämpfen*
- *Einsatz der Kältetechnologie Sanfte Kälte, Gärverzögerung / Gärunterbrechung (Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses)*
- *Einschiessapparat, Brotschneidemaschine*
- *Etagenbackofen, Backschrank*

Naturlehre

- *Maillard-Reaktion (Verfärbung von Krusten)*
- *Wärmeleitung, Wärmeströmung*

Ernährung

- *Empfehlung, Verdauung, Nährstoffe,*

Fachrichtung Bäckerei

Produktegruppe

14 B Spezialbrot / Kleinbrot

B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

Kleinbrot:

Schlumbergerli
Cornetti
Vollkornbrötli

Spezialbrot:

Vollkornbrot
Burebrot
Tessinerbrot
Roggenbrot
Urdinkelbrot mit Brühteig
Chnurzelbrot (lange Triebführung)
Maisbrot
Zopf
Toastbrot (Englischnbrot)

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- *Gebäcksfehler Kleinbrote:*
- *Schlumbergerli z.B. mit zu viel Öl eingewirkt, zu straff rundgewirkt*
- *Cornetti z.B. Rillen nicht sichtbar, Loslösen der beiden Teile*
- *Vollkornbrötli z.B. seitlicher, wilder Ausriss*
- *Gebäcksfehler Spezialbrote:*
- *z.B. krümelige Krume beim Vollkornbrot*
- *z.B. zähe, matte, gräuliche Kruste beim Chnurzelbrot*
- *Strohige / trockene Krume, bleiche Gebäcksfarbe, dunkle Kruste, feuchte / klebrige Krume, matte Oberfläche*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Atenschutzprävention: z. B. Roggenmehlstaub, pulverförmige Backmittel*
- *Gesundheitsvorsorge*
- *Bäckerkrankheiten*

EFZ Bäcker-Konditor-Confiseur/In: Qualifikationsverfahren mündlich ½ Stunde, einfach gewichtet

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- Weizenmehle, Roggenmehle (Eigenschaften, Auswirkungen auf das Endprodukt, Backtechnische Funktionen, Pentosane)
- Sauerteigstarter: Sauerteig getrocknet, Jogurt, frisch gepresster Fruchtsaft

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- Sauerteigführungsmethoden: Anstellgut, Grundsauer, Vorteig
- Teigschonende Knetmaschine: Kneten von Roggenteigen

Naturlehre

- Maillard - Reaktion (Krustenfärbung)
- Bestimmen und Verändern des pH-Wertes
- Milch- und Essigsäuregärung
- Biologische Lockerung (Sauerteighefen)

Ernährung

- Empfehlung, Verdauung,
- Nährstoffe, Enzyme

Fachrichtung Bäckerei

Produktegruppe

15 B Sauerteiggebäck

B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen.

*Roggensauerteig
z.B. Roggenbrot mit Sauerteig*

*Weizensauerteig
z.B. Luzernerbrot mit Sauerteig*

Panettone

Persönliche Arbeitsprozesse

- Erfahrungen aus dem Betrieb, ÜK

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.1 Qualitätssicherung

BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.

- Sensorische Prüfmethode (Brotprüfung, Brotaromarad)

1.4.1.2 Qualitätsmängel

BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.

- **Gebäcksfehler:**
- Weizenbrot: scharf - intensiv und sauer,
- kleines Volumen,
- fader, milder Geschmack
- Risse an der Oberfläche bei Roggenbrot
- Panettone: kompaktes Porenbild, wenig Volumen

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- Bedeutung einer sorgfältigen und sauberen Arbeitsweise