

**Jahrgang 2018**

Qualifikationsverfahren

**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA**

**Berufskennnisse**

**Position 2: Gestalten und Präsentieren**

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

**Zeit:** 45 Minuten

**Erlaubte Hilfsmittel:** Zeichnungen, Schilder, Schablonen und Aufstreumaterial

**Vorbereitungsarbeiten:** Pflichtaufgabe Schriftzug: Eingefärbter Gelee  
Wahlpflichtaufgaben: gemäss Ausführungshinweisen

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

Prüfungsnummer:

## Für Noemie

- Schreiben Sie den **Schriftzug in freier Schrift** in die untenstehenden Felder.
- Führen Sie diese Aufgabe zweimal identisch aus.
- Der Schriftzug muss nicht in der Mitte sein.

## Wahlpflichtaufgaben

Zwei Aufgaben stehen zur Wahl.

Wählen Sie Aufgabe a) oder b) aus.

### Wahlpflichtaufgabe a) Emailtechnik und Marzipan

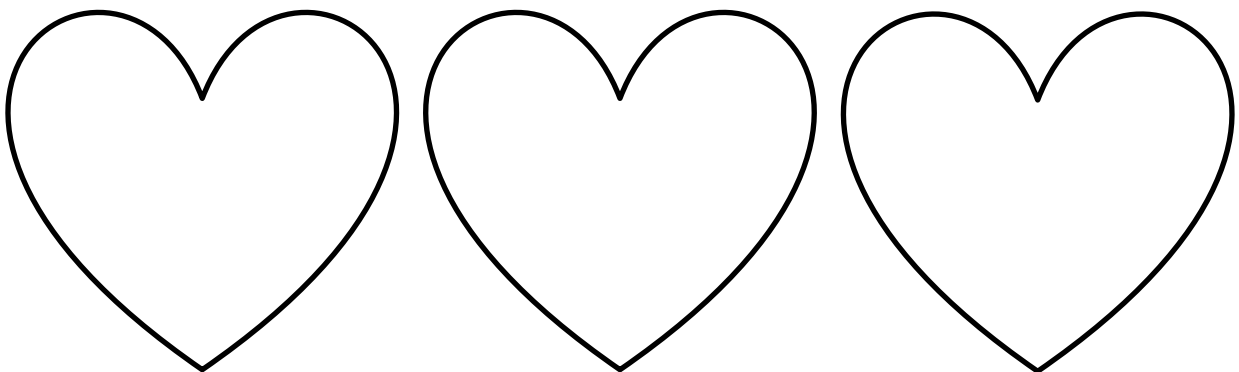
#### Aufgabe 1

Führen Sie das vorgegebene Sujet einmal mit Scrivosa und Gelee aus.



#### Aufgabe 2

Garnieren Sie die drei Herzformen mit einfachen Marzipanelementen identisch aus.



#### Ausführungshinweise

- Das Einfärben mit Gelee kann unterschiedlich sein.
- Schild, Scrivosa und farbiger Gelee sowie eingefärbter Marzipan dürfen vorbereitet sein.

## Wahlpflichtaufgaben

Zwei Aufgaben stehen zur Wahl.

Wählen Sie Aufgabe a) oder b) aus.

### Wahlpflichtaufgabe b) Partybrot

#### Aufgabe

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

#### Ausführungshinweise

- Schablonen dürfen ausgeschnitten sein.
- Teige für das Gebildebrot sind ausgerollt, gekühlt und schnittbereit.
- Augen sind vorbereitet im Tiefkühler bereit.
- Das Ritzen sowie die Schichten können unterschiedlich sein.
- Die Prüfungsarbeit mit Partybrotteig/Übungsteig ist backfertig im Teigling herzustellen.



