

**Qualifikationsverfahren Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ  
Position 3: Leitziel 1.2**

**Gestalten und Kreieren 2018 Serie B**

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei / 150 Minuten**

Prüfungsnummer: \_\_\_\_\_

Prüfungsdatum: \_\_\_\_\_

**Situation**

Ihr Arbeitgeber will Sie auf die praktische Prüfung vorbereiten. Aus diesem Grund werden gestalterische Elemente mit dem vorgegebenen Thema hergestellt.

Stellen Sie zu jedem Produkt den verlangten Decor zum erwähnten Thema her.

In den Aufgaben 1 bis 3 müssen mindestens zwei unterschiedliche Arbeitstechniken angewendet werden.

---

**Aufgabe 1 Schriftschild als Hinweis zur Produktpräsentation**

Garnieren Sie einen Schriftzug auf eine Unterlage.

- Zum Schriftzug müssen zusätzliche gestalterische Hinweise zum Produkt erkennbar sein.
- Die Schriftart ist frei wählbar.
- Die Unterlage darf vorbereitet sein.
- Die Form der Unterlage ist frei wählbar. Maximalgrösse A5 (15 cm x 21 cm).
- Das Schriftschild darf liegend oder stehend präsentiert werden.
- Zusätzliche Elemente zur stehenden Präsentation dürfen eine Woche vorher hergestellt werden.

Führen Sie das angekreuzte Schriftschild aus (Experte/Expertin trifft Auswahl):

- Schriftschild mit dem Text "**Spezialbrot**"
- oder
- Schriftschild mit dem Text "**Patisserie**"

## Aufgabe 2 Patisserie Dekoration, Blickfang

Gestalten Sie drei identische Patisserie-Dekorationen als Aufleger für "**Orangenpatisserie**".

- Form und Grösse der Unterlage: Rund, Durchmesser 3 bis 5 cm.
  - Die Unterlage darf vorbereitet werden.
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
- 

## Aufgabe 3 Tortendekor / Kundenauftrag

Erstellen Sie einen Tortendekor auf einem Tortenteller oder einem Tortenkarton von 22 cm Ø.

- Das Thema lautet: "**Kindergeburtstag**"
  - Der Schriftzug "**Zum 6. Geburtstag**" muss enthalten sein.
  - Das Lieblingstier des Kindes ist der "**Hund**".
  - Die Unterlage darf vorbereitet werden (Marzipan / weisse Masse).
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
- 

## Aufgabe 4 Plastisches Gestalten: Gebilde- oder Partybrot

Stellen Sie ein Gebilde- oder Partybrot aus ca. 1,5–2 kg Partybrotteig / Übungsteig her.

- Es wird ein Apéro offeriert, bei dem das Partybrot als Blickfang präsentiert wird.
  - Das Thema lautet: "**Pensionierung**" – der Schreinermeister beendet seine Arbeitstätigkeit.
  - Der Schriftzug "**Danke**" muss enthalten sein.
- 

## Erlaubte Hilfsmittel zur Herstellung der Dekorationen

- Essbare Rohmaterialien und Dekormaterialien
- Werkzeuge, Ausstecher, Hilfsmittel und Einrichtungen
- Persönlicher "Gestalten"-Ordner mit selbst hergestellten Skizzen, Schablonen und Vorlagen

## Ausführungshinweise

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

Erarbeitet durch:  
Herausgeber:

Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern