



Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

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 C Grundmasse als Halbfabrikat

13 C Praliné und Schokoladenspezialitäten

14 C Zuckerspezialitäten

15 C Couvertureartikel



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*
- *Eierstrieche (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*

- *Creme Bavaroise*
- *Glace (Speiseeis) Cremeglance, Fruchtglance*
- *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*
- *Creme Bavaroise mit Ananas greniert*
- *Erbeerglace weicher als Vanilleglance*
- *Eisklumpen im Glace-Coup*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Persönliche & Betriebliche Hygiene*
- *Lagerung*
- *Gesamtkeimzahl, Toleranzwert*
- *Coli und Salmonellen Bakterien*
- *Glance 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 Bavaoise, 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 Bavaoise 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

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Nüsse und Kerne (Mandeln, Bittermandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien)*
- *Unterschied (Patisserie-, Modellier-, Confisieremarzipan + Verwendung)*
- *Gianduja-Grundmasse*
- *Gianduja Rezeptaufbau (weich, mittel, fest + helle bis dunkle Farbe und Geschmack)*
- *Pralinemasse (ungebunden und gebunden)*
- *Milch / Milchprodukte (Milch, Rahm, Butter) Auswirkungen auf Füllungen/Ganachen*
- *Fettstoffe (Unterschiede, Eigenschaften, Einsatz und Wirkung auf das Endprodukt)*
- *Honig, Zuckerarten und Weichhaltemittel (Glukose, Invertzucker, Sorbit)*
- *Rezeptaufbau & Rezeptveränderungen*
- *Konservierungsmittel Dossierung*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Vakuummixer, Pralinefüllapparat und –maschine, One-Shot-Maschine)*
- *Emulgieren, Dressieren, Rollen*
- *Reibmaschine*

Fachrichtung Confiseur

Produktegruppe

12 C Grundmassen als Halbfabrikat

Achtung, Praliné und Schokoladespezialitäten werden bei 13 C abgefragt

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

*Deutscher Marzipan
 Französischer Marzipan
 Nougat
 Gianduja
 Pralinémasse
 Caramel
 Ganache / Butterganache*

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.1 Qualitätssicherung

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

- *Vergleich von Deutsch und abgeröstetem Französischem Marzipan*
- *Vergleich Pralinemasse und Gianduja sowie industriell und Hausgemacht*
- ...

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.

- *Marzipan ist ölig*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Bedeutung einer sorgfältigen und sauberen Arbeitsweise*

1.4.3 Hygienekonzept

- *Wer, Was, Wann, Womit?*

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

Grundlagen

- Rohstoffe, Halbfabrikate
- *Früchte (Konservierungsmöglichkeiten wie Trocknen, Confieren, Einkochen, Einlegen in Alkohol)*
 - *Spirituosen (Einteilung, gebräuchlichste Brände und Liköre sowie Verwendung + Auswirkungen auf die Konservierung)*
 - *Nüsse und Kerne caramelifieren, Verhältnis*
 - *Unterschied(Patisserie- und Confiseriefondant + Verwendung)*
 - *Geleé (Kombination mit Fondant, Marzipan, Ganache)*

- Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen
- *Entpuderungsmaschine*
 - *Überziehmaschine / Kühltunnel*
 - *Giessen von Likörpraline mit Kruste*
 - *Einlegen in Alkohol für Griottes und Raisins*
 - *Luftkompressor, Airbrush*
 - *Dragiermaschine, Vakuumiermaschine*
 - *Dragieren, Rösten, Caramelisieren, Ausstechen, Dressieren, Trempieren*

Fachrichtung Confiseur

**Produktegruppe
13 C Praliné und
Schokoladespezialitäten**
**BKC erklären die Besonderheiten,
Zusammensetzung und Herstellung
der Produkte anhand von Beispielen.**

PRALINE

Milch-, Vanille- und Weisse-Truffes , Nougat-Truffes

Rigispitz

Rochers, Trois-frères , Schokolademandeln (dragiert)

Désir , Schachbrett, Baumstämmlin als Schnittpraline

Princesse als Schnittpraline

Milanuss , Pistache

Fruchtcaramel

Fruchtfondant, Abricot (Kombiniert Gelee & Fondant)

Ananas, Griottes, Raisin au Cognac

Kirschstengeli mit Kruste, Hohlkugeln ohne Kruste

SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN

Schlossbergkugeln,

Knackerli, Branchli

Grüessli in Schalen

Maronen (Kastanien)

Grison in Schalen

1.4 Qualität und Sicherheit

- 1.4.1.1 Qualitätssicherung**
**BKC analysieren und beurteilen
anhand von konkreten Produkten
exemplarisch deren Qualität.**
- *Frisch- & Weichhaltung*
 - *Konservierung*
 - *Glanz des Überzugs*
- 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.**
- *Milanuss: Baumnuss fällt ab, am Boden ist der Fondant sichtbar*
 - *Fondantpraline, zu weich*
 - *Pistachepraline reisst die Kante auf*
 - *Fruchtgeleé zieht nicht richtig an*
 - *Baumstämmlin Oberfläche gerissen*
 - *Grüessli Dekorplättli haftet nicht*
 - *Rochers nicht knackig*
 - *Rochers oberfläche matt und dicke Couverture*
 - *Gianduja-Interieurs haften an der Trempiergabel*
 - *Trois-frères Nüsse sind klebrig*
 - *Branchli mit Fettreif auf Oberfläche*
 - *Schnittpraline (Vor- und Nachteil)*

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

Grundlagen

Rohstoffe, Halbfabrikate

- *Honig*
- *Zuckerarten (Ein- Zwei- Mehrfachzucker),*
- *Weichhaltemittel (Glukose, Sorbit)*
- *Süsstoffe*
- *Gelier- & Verdickungsmittel (Pektintypen)*

Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

- *Zuckerkochen (Zuckerverarbeitung, Sättigungsgrad, Kochgrad, Confieren, Candieren, Caramelisieren, Glasieren, Dragieren, Fruchtgelee giessen)*
- *Schneidewalze, Zuckerschmelzapparat, Nougatpresse, Dragiermaschine, Thermometer, Refraktometer, Baumewaage*

Naturlehre

- *Chemische Naturgesetze und Vorgänge (Zucker schmelzen, aW- und pH-Werte)*
- *Physikalische Naturgesetze und Vorgänge (Kristallisation von Zucker, Dichte, Sättigungsgrad und Einsatz von Glukose)*

Ernährung

- *Empfehlungen, Nährstoffe*

Persönliche Arbeitsprozesse

- *Optimale Lagerung (Caramelisierte Nüsse, confierte, glasierte, kandierte Früchte, Hart – und Weicharamel)*

Fachrichtung Confiseur

Produktegruppe

14 C Zuckerspezialitäten

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

Fruchtgelée

Caramel Fondant
Caramel Mou

Brauner Nougat
Honig Nougat
Nougat Montelimar

Nidelzettli

Caramelierte Produkte

Candieren
Konfieren

1.4 Qualität und Sicherheit

1.4.1.1 Qualitätssicherung

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

- *Haltbarmachung durch Nougatlack*

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.

- *Fruchtgelee mit Klumpen*
- *Weichcaramel verlaufen / kristallisiert*
- *Hartcaramel unregelmässige Form*
- *Brauner Nougat bröckeliger / glasig*
- *Nougat Montelimar rot verfärbt*
- *Confierte Früchte auskristallisiert*
- *Candierte Früchte, dicke Kruste*
- *Glasierte Früchte, grobe kristalle*

1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene

- *Bedeutung einer sorgfältigen und sauberen Arbeitsweise*

1.4.4 Arbeitssicherheit / Gesundheitsschutz

- *Erste-Hilfe Massnahmen (Vorgehen bei Brandverletzung durch heissen Zucker)*

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

Grundlagen

- Rohstoffe, Halbfabrikate
- *Geschichte, Herkunft Sorten, Besonderheiten und Verarbeitung der Kakaobohnen*
 - *Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche*
 - *Fabrikation der Couverture und anderen Kakaobohnenerzeugnisse*
 - *Das Temperieren und Verarbeiten von Couverture*

- Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen
- *Temperiermethoden (Tablieren, Impfen, direktes Erwärmen)*
 - *Verarbeitungstechniken (Trempiere, Chemisieren, Dekorieren, Schminken, Auspinseln, Giessen, Kühlen und Tiefkühlen von Schokoladeartikeln)*
 - *Tremper- Überzugsmaschine, Tremperapparat, Wärmeschrank, Mikrowelle, Giessmaschine, Vakuumierungsmaschine*

- Naturlehre
- *Physikalisches Naturgesetz und Vorgänge Kristallisation bei Kakaobutter/Couverture*
 - *Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Kühl- und Lagerungsprozess von Schokoladeartikel*

- Ernährung
- *Empfehlungen, Nährwert, Nährstoffe*

Fachrichtung Confiseur

Produktegruppe

15 C Couvertureartikel

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

Gegossene Hohlkörper (mind. 13 cm)

Fantasiefiguren und Dekorartikel

Schokoladetafeln, Bruchschoggi

- Persönliche Arbeitsprozesse
- *Optimale Lagerung von Rohstoffen, Halbfabrikaten, Pralinen und Schokoladeprodukten*

1.4 Qualität und Sicherheit

- 1.4.1.1 Qualitätssicherung**
- BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.**
- *Sensorische Prüfmethode (Unterschiedsprüfung von Couverturen)*

- 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.**
- *Überzug von Pralinen (dick, matt, weisslich-grau, rötlich-grau, Striche oder Punkte auf der Oberfläche)*
 - *Schokoladeosterhasen (Schokoladennaht, Rissbildung, Kopf fällt ab, Boden fällt beim Ausformen ab, innen grau und aussen glänzend)*

- 1.4.2 Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene**
- *Bedeutung einer sorgfältigen und sauberen Arbeitsweise*