

### 1.1.4 Richtziel – Produktgruppen

BKC erkennen die Bedeutung und den Wert von qualitativ hochstehenden Produkten für die Kunden. Sie fertigen diese mit den geeigneten Techniken, Geräten, Anlagen, Maschinen und Utensilien fachgerecht.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Speiseeis, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck und Schwimmendgebackenes</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Speiseeis, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck und Schwimmendgebackenes</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.1 Produkte</b> BKC stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige, Massen, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</li><li>- Kleingebäck</li><li>- Feingebäck</li><li>- Snacks und Traiteur</li><li>- Blätterteiggebäck</li><li>- Torten, Cakes, Törtchen</li><li>- Honiggebäck</li><li>- Rahm-, Creme- und Glacedesserts</li><li>- Patisserie und Stückli</li><li>- Konfekt und petits fours</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>
<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>	<p><b>1.1.4.2 Produkte</b> B stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht oder gezielt fehlerhaft her:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Teige als Halbfabrikat</li><li>- Normalbrot</li><li>- Spezialbrot / Kleinbrot</li><li>- Sauerteiggebäck</li><li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li></ul>

<p><b>1.1.4.3 Produkte</b>  C erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Praliné / Schokoladenspezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K2)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produkte</b>  Ich stelle Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Praliné / Schokoladenspezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li> </ul>	<p><b>1.1.4.3 Produkte</b>  C stellen Produkte aus den folgenden Produktgruppen fachgerecht oder gezielt fehlerhaft her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundmassen als Halbfabrikat</li> <li>- Speiseeis</li> <li>- Praliné / Schokoladenspezialitäten</li> <li>- Zuckerspezialitäten</li> <li>- Couvertureartikel</li> <li>- Fantasie- und Dekorartikel (K3)</li> </ul>
---	---	---