

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

**Gestalten und Kreieren 2022**

**Fachrichtung Konditorei-Confiserie / 120 Minuten**

Prüfungsnummer: \_\_\_\_\_ Prüfungsdatum: \_\_\_\_\_

Stellen Sie zu jedem Auftrag den verlangten Decor her und berücksichtigen Sie dabei das zugeteilte Thema.

**Thema A:**             «Zoobesuch»

**Thema B:**             «Kinderparty»

---

**Aufgabe 1 Cornetarbeit**

- a. Garnieren Sie den Schriftzug zum Thema (Zoobesuch oder Kinderparty), welches Ihnen am Prüfungstag zugeteilt wird.

Dieser muss zweimal identisch, eingemittet, in die vorgegebenen Schriftfelder ausgeführt werden. Es wird **Kursivschrift** verlangt.

- b. Garnieren Sie die Vorlage (Nashorn) **zweimal** identisch auf die vorgegebenen Flächen.
- Die Unterlage darf vorbereitet werden (Marzipan/weiße Decormasse).
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden.
  - Hilfsmittel für die «Durchpaustechnik» sind erlaubt
- 

**Aufgabe 2 Tortendekor / Kundenauftrag**

- Der Tortenteller oder Tortenkarton hat einen Durchmesser von 22 cm.
  - Die Torten-Unterlage darf vorbereitet werden (Marzipan/weiße Dekormasse).
  - Ein Motiv zum Thema soll in Email-Technik umgesetzt werden.
  - Eine zweite Technik mit Airbrush (Passend zum Thema) muss angewendet werden.
  - Es muss nicht zwingend ein Schriftzug enthalten sein
  - Es dürfen eine Vorlage (Zeichnung/Skizze) sowie Schablonen mitgebracht werden. Diese werden nicht bewertet.
-

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### **Aufgabe 3 Modellieren 3D**

Gestalten Sie **zwei** identische Dekorationen nach folgenden Vorgaben:

- Modellierte Tierfigur (Tierart frei)
    - Die Grundfigur (Körper, Kopf) muss aus neutraler Modelliermasse modelliert und mit Airbrush koloriert werden.
    - Die weiteren Dekorelemente dürfen mit eingefärbter Modelliermasse modelliert werden.
  
  - Die essbare Unterlage in der Grösse (15 cm x 7 cm) muss an der Prüfung hergestellt werden.
  - Der Schriftzug «zum Geburtstag» muss integriert sein.
  - Weitere Techniken können angewendet werden.
- 

#### **Erlaubte Hilfsmittel zur Herstellung der Dekorationen**

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

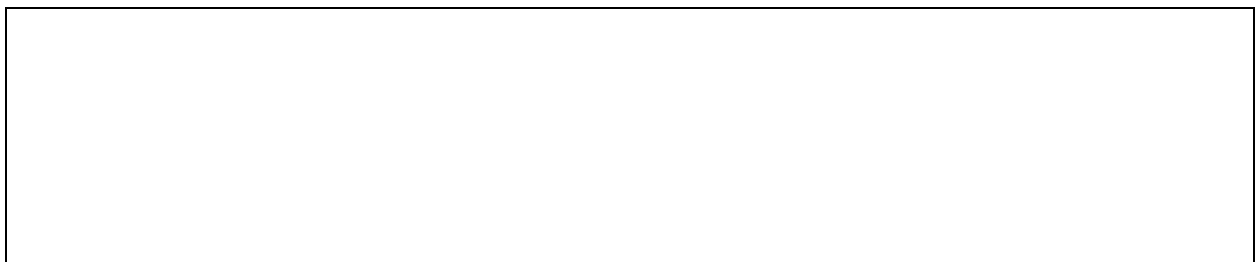
Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

## Aufgabe 1 Cornetarbeit

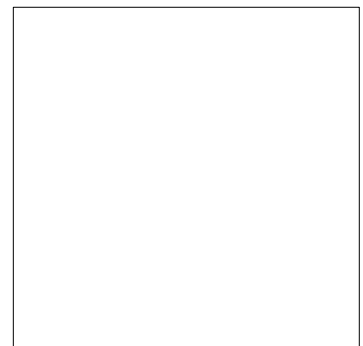
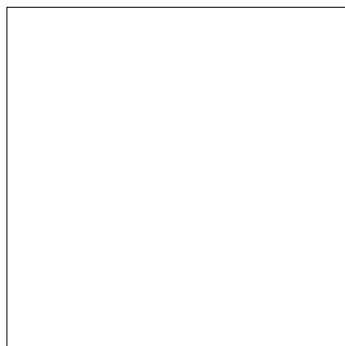
Thema A:  «Zoobesuch»

Thema B:  «Kinderparty»

a.



b.



Erarbeitet durch:  
Herausgeber:

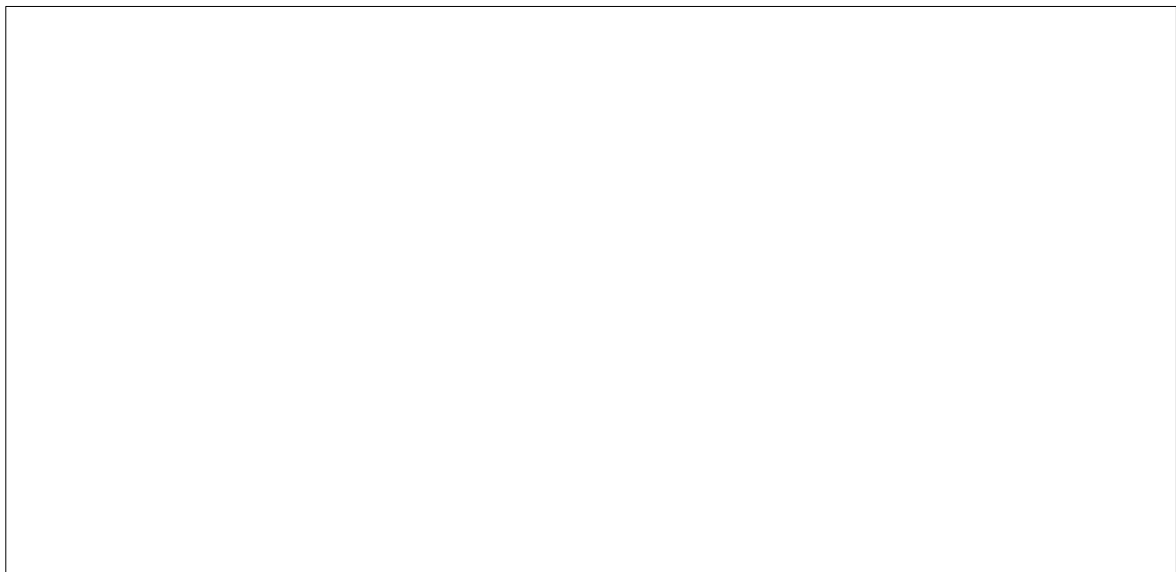
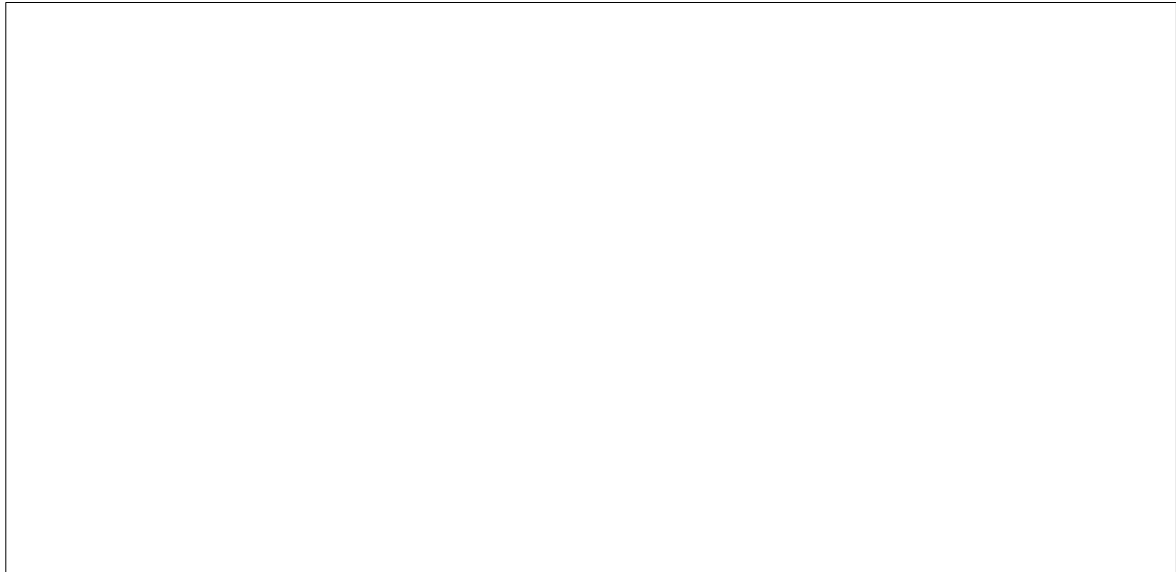
Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### Aufgabe 3 Modellieren 3 D

Thema A:  «Zoobesuch»

Thema B:  «Kinderparty»



Erarbeitet durch:  
Herausgeber:

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