

## Arbeitsplan Berufskennnisse

# Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ

# Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ

Unter Berücksichtigung der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 27.10.2010 und des Bildungsplanes vom 27.10.2010 sowie die Ergänzungen der konkreten Leistungsziele durch die Arbeitsgruppen der Fachlehrervereinigung Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

Stand: Rolf Dettling 14.10.2013

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.14	<b>Fleisch- und Fischprodukte</b> BKC nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Poulet, Hackfleisch, Lachs und Thon)	K1	1.4	231-244
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: (Nach Liste Bildungsplan) - Aufschnittmaschine	K2	1.1 1.4	AoR8
1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC können den aw- und ph- Wert umschreiben, bestimmen und verändern	K2	1.4	52-54 77,78,90
1.1.3.3	<b>Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC nennen die Gruppen der Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze und Viren) und können deren Lebensbedingungen umschreiben. Sie schildern die Temperaturbereiche und nennen deren Auswirkungen. Sie können Übertragungsmöglichkeiten von Mikroorganismen aufzählen.	K2	1.4	63-96 55 91-93
1.1.4.1	<b>Produkte:</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: Snacks und Traiteur - Belegtes Brötchen: Varianten von Vegi, Fleisch, Fisch, Käse - Verschiedene gefüllte Brötchen	K2	1.3 1.4	AoR9  141-143
1.1.6.1	<b>Arbeits- und Zeitplanung</b> BKC können Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes beschreiben.	K2	1.2	
1.1.6.2	<b>Arbeitsplatzgestaltung</b> BKC sind in der Lage, ihren Arbeitsplatz fachgerecht einzurichten und korrekt aufzuräumen.	K3	1.2	
1.1.6.3	<b>Lerndokumentation</b> BKC sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. Den Begriff CCP (critical control point) anhand von Beispielen erklären.	K2	1.3	AoR6 46-49

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.4	BKC erklären die Grundlagen und Gesetzmässigkeiten der Raum- und Flächenaufteilung (goldener Schnitt). BKC setzen dabei verschiedene Formen wie Kreis, Dreieck, Rechteck und freie Formen ein. Anhand von praktischen Beispielen kombinieren sie diese und begründen ihre Überlegung.	K5		Ge 03k ZB
1.2.2.3	BKC erklären den fachgerechten Einsatz der Cornettechniken (Herstellung, Füllen, Körperhaltung, Fadenführung, Lockerungsübungen, Kreis und Figuren).	K5		Ge 01a-d
1.2.2.3	BKC können die Blockschrift und Zahlen schreiben und setzen diese fachgerecht ein.	K3		Ge 02a
1.2.1.3	BKC können Skizzen und Zeichnungen genau herstellen.	K3		

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	<p><b>Grundrechnen Betriebswirtschaft</b>  <b>Ein Formelblatt (A4 Vor- und Rückseite) darf für jede Probe und QV gebraucht werden.</b></p> <p>BKC müssen die Anweisungen wissen, verstehen und anwenden.            BKC sind fähig, mathematische Grundzeichen zu erkennen.            BKC sind fähig, Aufgabenlösungen zu runden (2.1) und zu schätzen (2.2).            BKC sind fähig, folgende Masseinheiten zu erkennen und anzuwenden:            Längeneinheiten (3.1)            Flächeneinheiten (3.2)            Volumeneinheiten (3.3)            Fassungsvermögenseinheiten (3.4)            Verhältnis zwischen Volumeneinheiten (3.5)            Gewichtseinheiten (3.6)            Zeiteinheiten (3.7)</p> <p>BKC sind fähig Prozent- und Promille-Berechnungen anzuwenden.            BKC sind fähig direkte und indirekte Proportionen anzuwenden</p>	K3		Bw G 0 Bw G 1 Bw G 2 Bw G 3  Bw G 9 Bw G 10

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.2.1	<b>Gesetzliche Bestimmungen</b> BKC beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (LMG, LGV, HyV, Selbstkontrolle)	K2	1.4	41-45 Broschüre ImrA
1.4.2.2	<b>Massnahmen</b> BKC zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf. BKC zeigen die Grundsätze und Massnahmen der betrieblichen und Produktionshygiene auf. Sie beschreiben die Organisation der Lebensmittelgesetzgebung. BKC umschreiben die Reinigungspläne und nennen die Reinigungs- und Desinfektionskriterien.	K2	1.3 1.4 1.4	56-57 57-62 57
1.4.4.1	<b>Vorschriften</b> BKC können mehlbedingte Berufskrankheiten aufzählen und erkennen. (Mehlschnupfen, Mehl asthma, Mehl- und Abnützungsekzem) BKC erkennen Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung und treffen geeignete Massnahmen. BKC können persönliche Schutzmassnahmen im Umgang mit Geräte, Maschinen und Anlagen erklären. BKC können die definierten Gefahrensymbole deuten. BKC nennen die Unfallrisiken in einer BKC (Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Liste )	K2	1.1	28-29 30 17-20 21-22 17-20
1.4.4.2	<b>Vorbeugung</b> BKC können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten beschreiben. BKC Können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen beim Heben und Tragen von Lasten und gegen das Ausrutschen beschreiben.	K2	1.2	25-27
1.4.4.3	<b>Massnahmen</b> BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien.	K2	1.2	15-16
1.4.4.4	<b>Erste Hilfe</b> BKC sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen (Alarmorganisation, ABC-Schema) und eine typische Notfallorganisation (Schnittverletzung, Brandverletzung, Sturzverletzungen, Bewusstlosigkeit, Stromschlag) zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen.	K2	1.2	23-25

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln	
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategien	
2.4	Lernstrategien	
2.6	Präsentationstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.2	Lebenslanges Lernen	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.6	Umgangsformen	
3.8	Gesundheitsorientiert Arbeiten	

#### 1 Fachkompetenzen

##### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.5	<b>Wasser</b> BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserkreislauf, Wasserhärten, Wasserqualität und destilliertes Wasser</li> </ul>	K2	2.4	193-194 Internet
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen: Abwaschmaschine, Wassermischgerät	K2	2.4	AoR8
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Aggregatzustände – fest, flüssig, gasförmig und deren Phasenübergänge (Sublimieren, Desublimieren)</li> </ul>	K2	2.4	81-82
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung von Salaten und gefüllten Brötchen (Sandwiches) aus der Produktgruppe Snacks und Traiteur.	K2	2.1	AoR9 593-596 142u
1.1.6.3	<b>Lerndokumentation</b> BKC wenden das CCP auf dem Rezeptblatt an und können ihre Lernschritte anhand von Rezepten in ihrer Lerndokumentation veranschaulichen und belegen.	K2	2.1	AoR6
1.1.5.1	<b>Ernährungsgrundsätze</b> BKC können den Aufbau einer Ernährungspyramide erklären und die Bedeutung der Ernährung für die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen veranschaulichen.	K2	2.2	120-123
1.1.5.2	<b>Nährstoffe, Enzyme</b> BKC erklären die Zusammensetzung (Bauteile) und die Funktion der Energie liefernden Nahrungsbestandteile = Makronährstoffe (Proteine 107, Lipide 108, Kohlenhydrate 104) und der funktionalen Nahrungsbestandteile = Mikronährstoffe (Wasser 108, Vitamine 111, Mineralstoffe 115, Begleitstoffe 118). BKC erklären die Funktion der Enzyme.	K2	2.2	101-119 127-128 93-94u
1.1.5.3	<b>Energiebedarf</b> BKC beschreiben den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf. Dabei differenzieren sie nach Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, Alter und Lebenssituation. BKC erklären die Formel zur Berechnung des Energiebedarfs. Aus welchen drei Teilen besteht der Gesamtenergiebedarf? (Grundumsatz + Leistungsumsatz + Thermogenese)	K2	2.2	98-101  98u

1.1.5.4	<b>Menschliche Verdauung / Stoffwechsel</b> BKC nennen die wichtigsten Verdauungsorgane und deren Funktionen. BKC erklären die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel anhand von einfachen Beispielen. (Kohlenhydrate, Proteine und Lipide) BKC zeigen anhand von Beispielen schwer und leicht verdaubare BKC-Produkte auf.	K2	2.3	124-126  AB
1.1.5.5	<b>Ernährungsformen</b> BKC nennen die Grundsätze für eine einfache Sortimentsgestaltung für die häufigsten Kostformen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sportlich aktive Person</li> </ul> BKC zeigen die Ursachen und Folgen der häufigsten Unverträglichkeiten, Allergien und Zivilisationskrankheiten auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Laktose-Intoleranz, Zöliakie, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen)</li> </ul> BKC beschreiben die wichtigsten Merkmale der gängigen Kostformen.	K2	2.3	129-134
1.1.5.6	<b>Weitere Stoffe</b> BKC beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen. BKC zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Laktose-Intoleranz und Zöliakie)</li> </ul>	K3	2.3	129-132

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.4	BKC erklären die Grundlagen der Farbenlehre BKC nennen die Primär-, Sekundär- und Komplementärfarben und können diese bei verschiedenen Materialien anwenden. Anhand von praktischen Beispielen (z.B. Marzipan färben) kombinieren sie diese und begründen ihre Überlegung.	K5		Ge 03f
1.2.1.2+1.2.2.3	BKC sind in der Lage die Harmonie der Farben beim Zeichnen und Malen richtig einzusetzen	K5		Ge 03f-i
1.2.2.3	BKC können Marzipanschilder genau und exakt zuschneiden und mit Blockschrift beschriften.	K3		Ge 05 a+f
1.2.2.3	BKC nennen die Schriftabstände und können diese bei verschieden breiten Blockschriften anwenden.	K3		Ge 02 + 01 e
1.2.1.1	BKC können einen einfachen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	<b>Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flächen (1.1) und Volumen (1.2)</li> <li>- Verlustberechnung</li> <li>- Fertigungsverlust und Backverlust (2.1)</li> <li>- Rückwärtsberechnung (2.2)</li> <li>- Rezeptausbeute, Rezeptgewicht und Rezeptberechnung</li> <li>- Rezeptausbeute (3.1)</li> <li>- Rezeptgewicht (3.2)</li> </ul>			Bw G 12 Bw F 1 Bw F 2  Bw F 3

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.3.1	<b>HACCP</b> BKC erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP). Sie umschreiben die wichtigsten Punkte der Hygieneleitlinien und können in einem Rezept das HACCP und GHP interpretieren.	K2	2.1	45-49
1.4.3.2	<b>Kontrollblätter</b> BKC sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (Temperaturkontrolle führen)	K3	2.1	42m 57u
1.4.3.3	<b>Kontrolltätigkeit</b> BKC zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen (betriebseigenes Hygienekonzept erklären).	K2	2.1	55-60
1.4.3.4	<b>Mangelnde Hygiene</b> BKC erklären die Konsequenzen bei mangelnder Hygiene. (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) Sie zeigen Symptome von hygienebedingten Krankheiten auf.	K2	2.1	63-69 60-62



1.4.5.1	<b>Umweltschutz</b> BKC zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Bs: Abfalltrennung, Entsorgung von Altöl und andere organische wieder verwertbare Stoffe.</li> </ul>	K2	2.4	37-39
1.4.5.2	<b>Umweltprobleme</b> BKC sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbrauch von Reinigungsmittel</li> </ul>	K6	2.4	37-39
1.4.5.3	<b>Ressourceneinsatz</b> BKC zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sparsamer Wassereinsatz in der Backstube</li> <li>• Sparsamer Stromverbrauch</li> </ul>	K2	2.4	39

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategie	
2.6	Präsentationstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln /	
3.2	Lebenslanges Lernen	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.8	Gesundheitsorientiert arbeiten	

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<b>Getreide und Mahlprodukte</b> BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse: Mehltypen <ul style="list-style-type: none"> <li>Weizen, Dinkel, Roggen bezüglich Backeigenschaften und deren Verwendung nennen und beschreiben</li> <li>Weizenmehl Typ 400 und Typ 550 unterscheiden (Ausmahlungsgrad und Typenbezeichnung)</li> <li>Hirse, Gerste, Mais, Hafer in ihrer Backeigenschaft beschreiben</li> </ul>	K2	3.1	151-162 169-171
1.1.1.3	<b>Fettstoffe</b> BKC nennen die Auswirkungen der Fettstoffe auf den Gärvorgang, die Kleber –Teigstruktur sowie die Krume, Kruste und Frischhaltung. BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. Fette/Öle, Margarine und Butter - und zeigen die Unterschiede in der Struktur, der Zusammensetzung und im Schmelzpunkt auf.	K2	3.2 3.4	210 204-211 218-220
1.1.1.6	<b>Speisesalze</b> BKC nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen. BKC erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Wirkung von Speisesalz auf Hefeteige erklären</li> </ul>	K 2	3.1	195-198
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsvorbereitung (Waage), Herstellung (Knetmaschine), Zwischenlagerung (Gärschrank)</li> <li>Knetmaschine (Planet und Spiralkneter)</li> <li>Aufschleifmaschine und Gipfelroller</li> <li>Zwischenlagerung (Gärschrank <b>R</b>), Back- und Kochprozess (Backofen)</li> <li>Fritteuse und Berliner-Füllmaschine</li> </ul>	K2	3.1 3.2 3.3 3.4	AoR8
1.1.2.2	<b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bereitstellen, Abwägen, Mischen, Kneten, Aufwirken, Schneiden</li> <li>Mischen, Kneten, Aufwirken, Formen, Flechten</li> <li>Teigbereitung festigen (<b>R</b>) und Triebführungsarten (512u) aufzählen und beschreiben.</li> <li>Aufwirken, Frittieren, Füllen und Stauben von Berlinern</li> </ul>	K2	3.1 3.2 3.3 3.4	492-493 503,547 492, 503 483-499 503 564-567

1.1.1.15	<b>Backmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Verwendung und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Gärungsfördernde Backmittel (Malz), Geschmacksfördernde Backmittel (Levit) und Backmittelkomponenten (Milchpulver)</li> </ul>	K2	3.3	315-319
1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> <li>Veränderung der Nährstoffe Proteine und Kohlenhydrate Backprozess</li> <li>Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion)</li> </ul>	K2	3.3	507-511 545-552 79
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wärmeübertragung (Wärmeleitung, Wärmestrahlung)</li> <li>Wärmeübertragung (Wärmeströmung)</li> </ul>	K2	3.3 3.4	549 84, 549
1.1.3.3	<b>Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> <li>Hefevermehrung</li> <li>Alkoholische Gärung</li> <li>Enzymatische Abbauvorgänge</li> <li>Milch- und Essigsäuregärung</li> </ul>	K2	3.2	200-202 201, 507 508-511 510
1.1.4.1 1.1.4.2	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung (ohne Mengenangaben) und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Teige / Hefeteige: mit dem Arbeitsprozess „Teigbereitung“ beschreiben</li> <li><b>Kleinbrot:</b> Semmel- und Parissette ( Definition: Schüttwasser, kein oder wenig Zucker)</li> <li>Kleingebäck: (Weggli (Sandwiches) / Gipfeli / Brioche)</li> <li><b>Spezialbrot:</b> Zopf / Toastbrot (Englischbrot)</li> <li>Feingebäck und Schwimmend Gebackenes - Herstellung von Berlinern</li> </ul>	K2	3.1 3.2 3.3 3.4	AoR9 AB 483-506

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC können den Airbrush fachgerecht einsetzen.	K3		Ge 04
1.2.2.3 +1.2.1.3	BKC sind in der Lage Zeichnungen mit Basisformen, Cartoons (Köpfe, Körper und Bewegungen) zu zeichnen.	K3		Ge 03a-d
1.2.2.3	BKC können einfache Marzipanfiguren ausschneiden und ausstechen und diese wirkungsvoll einsetzen. (Flächeneinteilung; Goldene Regel)	K3		Ge 05b
1.2.2.3	BKC sind in der Lage die Emailtechnik mit Überzugsmasse fachgerecht herzustellen.	K3		Ge 06a
1.2.1.2+1.2.1.3	BKC sind in der Lage Schablonen fachgerecht herzustellen und einzusetzen.	K3		Ge 06c
1.2.1.1	BKC können einen einfachen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	<b>Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.  - Rezeptberechnung (3.3) - Fettgehaltberechnung - Volumenzunahmeberechnung	K3		Bw F 3 Bw F 5 Bw F 6

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>Berliner</li> </ul>	K6	3.4	Id 89
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>Erhöhte Fettaufnahme der Berliner</li> <li>Berliner sind schwach gebacken und eingefallen</li> </ul>	K5	3.4	Id 89 565
1.4.6.1	<b>Regelungen</b> BKC erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. <ul style="list-style-type: none"> <li>Regelungen des Arbeitsgesetzes zum Brandschutz und die Branchenempfehlungen im ASA Grundlagenbuch</li> </ul>	K2	3.4	33-34
1.4.6.2	<b>Schutzmassnahmen</b> BKC beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>BKC beschreiben die Gefahren und Ursachen von überhitzten Fettstoffen in Fritteusen.</li> <li>BKC erklären die fachgerechte (vorschriftsgemässe) Anwendung einer Löschdecke.</li> </ul>	K2	3.4	33-34

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln	
2.4	Lernstrategien	
2.5	Kreativitätstechniken	
2.6	Präsentationstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.5	Teamfähigkeit	
3.8	Gesundheitsorientiertes Arbeiten	

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.7	<p><b>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> (ohne Honig)            BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustausch- und Süsstoffen.            BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.            BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>färben, stabilisieren, karamelisieren, konservieren, konsistenzbestimmend, dient zum Aufschlagen</li> </ul> <p>BKC können die Wirkung und die Eigenschaften von Weichhaltemitteln erklären.            BKC können Zuckeraustauschstoffe (Sorbit, Isomalt, Mannit) und Süsstoffe (Xilit, Aspartam, Cylamat) nennen.</p>	K2	4.2	282-288  285 284 286-288
1.1.2.1	<p><b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b>            BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belaugungsmaschine / Kühler- und Tiefkühler</li> <li>Backofen <b>R</b>, Bunsenbrenner, Beauméspindel, Refraktometer, Thermometer (°Ré und °C) in Bezug auf die jeweiligen Arbeitsprozesse</li> <li>Backsysteme (Backschrank), Pastetliausstecher</li> <li><u>Herstellung</u>: Ausrollmaschine, Schneidetisch, Gipfelroller <b>R</b></li> <li><u>Zwischenlagerung</u>: Kühlschranks, Tiefkühlschranks, <u>Reinigung</u>: Blechputzmaschine</li> </ul>	K2	4.1 4.2  4.3 4.4 4.4	AoR8
1.1.2.2	<p><b>Techniken</b>            BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf.            Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Belaugen, Tunken und Eintauchen bei einer Laugenwanne</li> <li>Abflämmen, Karamellieren, Auflösen</li> <li>Tourieren: Erklärt das Tourieren doppelter / einfacher Touren, beschreibt Tourierfehler und erklärt die möglichen Korrekturen</li> <li><u>Fachgerechtes Aufarbeiten</u>: Erklärt das Ausrollen, Schneiden, Ausstechen und Abstehen lassen, usw.</li> <li><u>Backen</u>: Erklärt das Backen von Blätterteigprodukten</li> <li><u>Herstellung</u>: Mischen, Kneten, Ausrollen, Tourieren, Formen, Anstreichen</li> <li><u>Zwischenlagerung</u>: Kühlen, Tiefkühlen / <u>Backen</u> und Gärprozesse: Backen / <u>Fertigstellen</u>: Glacieren, Dekorieren</li> </ul>	K2	4.1 4.2 4.3  4.3 4.3 4.4  4.4	553 563, 623 333-337  338-339 340  483-506

1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verseifen, Fettverderb durch Lauge</li> <li>• Schmelzen von Zucker</li> </ul>	K2	4.1 4.2	566 623-624
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Kühl-, Tiefkühl- und Lagerprozess (Alterungsprozess)</li> <li>• Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten / Bsp: Läuterzucker und die Unterschiede der Dichte (Sättigungsgrade – Kristallisation)</li> <li>• Lockerung durch Wasserdampf</li> <li>• Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess</li> </ul>	K2	4.1 4.2  4.3 4.4	89, 654 83-85 619,620, 623 340, 483 89-90
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der Produktgruppe anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleingebäck: (Laugengebäck)</li> <li>• Halbfabrikate (Läuterzucker, Fondant, Couleur, Wasserglasur, Leckerliglasur)</li> <li>• Blätterteiggebäck (Prussiens)</li> <li>• Blätterteiggebäck (Pastetli)</li> <li>• Teige (Blätterteig (4), Kuchenteig)</li> <li>• Teige: Tourierter Hefeteig (Gipfel-, Hefesüss- und Plunderteig)</li> <li>• Feingebäck: Grosse Hefengebäcke / Hefekranz ; Plunder / Spandauer, Schlüferli)</li> </ul>	K2	4.1 4.2 4.2 4.3 4.3 4.4 4.4	AoR9  476-477

### 1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC sind in der Lage die Emailtechnik mit Eiweisspritzglasur fachgerecht auszuführen.	K3		Ge 06b
1.2.2.3	BKC können mit der Emailtechnik mit Eiweisspritzglasur Blumen, Figuren und Tiere spritzen und dressieren.	K3		Ge 07b
1.2.2.3	BKC sind in der Lage die Emailtechnik auf weisse Masse fachgerecht auszuführen.	K3		Ge 06c
1.2.2.3	BKC sind in der Lage eine „Gefüllte Schrift“ auszuführen.	K3		Ge 02d
1.2.2.3	BKC sind fähig Randgarnituren und Filigranarbeiten auszuführen.	K3		Ge 01 f+g
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel des 1. Lehrjahres ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	<b>Berufsbezogene Berechnungen</b> BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen. - Teigausbeute - Effektive Arbeitszeit	K3		Bw F 7 Bw F 4

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastetli</li> <li>Tourierte Hefeteige / Gipfeli: Konsistenz; Teig Fettkonsistenz Tourierdicke beachten. Nicht zu satt rollen, nicht zu warme Gärung, bestreichen, in gedämpften Ofen backen</li> </ul>	K6	4.3 4.4	ID 268-270 ID
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>Schräges Pastetli, ovales Pastetli, zu wenig hoch, Überschlagen der Pastetli</li> </ul>	K5	4.3	ID 268-270
1.4.4.3	<b>Massnahmen</b> BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes. Richtige Anwendung der Handschuhe – Brille mit Augendusche – Beschichtung der Bleche oder Matten	K2	4.1	20, 553

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategien	
2.6	Präsentationstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.5	Teamfähigkeit	
3.8	Gesundheitsorientiertes arbeiten	



### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<b>Getreide und Mahlprodukte</b> BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. <b>R</b> BKC beschreiben die <b>Arten</b> , Eigenschaften und Verwendung der Getreide <b>und Samen und deren Erzeugnisse. R</b> Eigenschaften und Auswirkung des Glutens (Kleber), auf Bezug der Biscuit-Massen und Produkte.	K2	5.3	180-183
1.1.1.3	<b>Fettstoffe R</b> BKC erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (Biscuit Massen)	K2	5.3	211
1.1.1.4	<b>Eier / Eiprodukte</b> BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte*. BKC erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionelle Eigenschaften, Konservierungsmethoden.</li> </ul> *(Frischeiweiss, Past. Eiweiss, Eiweisspulver, Eiweiss Schneepulver) <ul style="list-style-type: none"> <li>• beim Rühren (Aufschlagen) von Schneemasse, färben beim Backprozess, Stabilisieren beim Backprozess</li> </ul>	K2	5.3 5.4	225-230
1.1.1.7	<b>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. (K2) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerarten und Sorten</li> <li>• Weichhaltemittel (Feuchthaltemittel – Glucosesirup, Trauben- und Fruchtzucker, Invertzucker)</li> <li>• Zuckeraustauschstoffe (Sorbit, Mannit, Xylit)</li> <li>• Süsstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Stevia)</li> <li>• Funktionelle Eigenschaften von Zucker (Süssend, Wasserlöslich, Stabilisierend, Färbend, Caramelisierend, Konservierend, Gefrierpunkt verändernd)</li> </ul>	K2	<b>R 5.3</b> 5.2 5.4	<b>285</b> 282-288 285
1.1.1.8	<b>Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirkungsweise beschreiben</li> <li>• Schaumbildung bei Schneemassen</li> <li>• Lockerung von Schneemassen beim Backprozess</li> </ul>	K2	5.3 5.4 5.4	310 / 311 80 90

1.1.1.10	<p><b>Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne</b>            BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüsen, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Zitrusfrüchte und exotische Früchte</li> <li>• Gemüsegruppen (Knollen- und Wurzelgemüse, Stängel-, Blatt-, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Zwiebelgewächs, Küchenkräuter)</li> <li>• Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkerne, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien, Kokosnüsse, Kastanien</li> </ul> <p>BKC zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (K2)            Arten der Konservierung und deren Wirkung beschreiben</p>	K2	5.1 / 5.2  5.1 5.1  5.2	245-270      271-275
1.1.2.1	<p><b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b>            BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apfelschälmaschine, Geliermaschine</li> <li>• Mixer, Walze, Reibmaschine</li> <li>• Rührwerk, Mixer, Backofen (Backschrank, Etagenofen)</li> <li>• Mixer, Rührwerk, Backofen</li> </ul>	K2	5.1 5.2 5.3 5.4	AoR8
1.1.2.2	<p><b>Techniken</b>            BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einlegen, Sterilisieren, Blanchieren, Gelieren</li> <li>• Rösten, Reiben, Mixen</li> <li>• Mixen, Rühren, Melieren, Backen</li> </ul>	K2	5.1 5.2 5.3 / 5.4	
1.1.3.1	<p><b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b>            BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oxidation, Bestimmen und verändern von aw-Wert</li> <li>• Schmelzen von Zucker – caramolisieren</li> <li>• Koagulieren von Eiweiss</li> <li>• Verkleisterung der Stärke</li> </ul>	K2	5.1 5.2 5.3 5.3	76,77, 90 285 562 / 563 173 / 174
1.1.3.2	<p><b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b>            BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemischtrennungen, Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung <b>R</b></li> <li>• Funktionelle Eigenschaften von Zucker (süssend, wasserlöslich, stabilisierend, färbend, konservierend, Gefrierpunkt verändern)</li> <li>• Feuchthaltemittel in der Bäckerei – Konditorei</li> <li>• Lockerung durch Luft oder Gase</li> <li>• Ausdehnung von Luft und Sauerstoff beim Backen</li> </ul>	K2	5.1 5.2  5.2 5.3 5.3	86-88 285  643 /644 80 / 545

1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snacks (Kuchen und Wähen), Salate</li> <li>• Marmelade, Konfitüre, Gelée</li> <li>• Füllungen als Halbfabrikate: Mandelmasse, Haselnussmasse, Backmasse, Marronipurée, Birnweggeneinlage</li> <li>• Blätterteiggebäck: Mandelgipfel, Nussgipfel</li> <li>• Biscuitmassen (Rezeptaufbau: Torten- Rouladen- und Mohrenkopfbiscuit) (Herstellungsarten: Warme, kalte und Biscuit mit Emulgator)</li> <li>• Schneemassen: kalt / Meringues, Züngli, Japonais, warm / spanisch, italienisch / zum abflämmen und auflockern, Schokoladen-S</li> </ul>	K2	5.1 5.1 5.2 5.2 5.3 5.4	573-579 600-603 418-420 414-422 358-368 377-383
---------	---	----	--	--

### 1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC können die Kursivschrift und Zahlen schreiben und setzen diese fachgerecht ein.	K3		Ge 02b
1.2.2.3	BKC können mit Marzipan Figuren (2D) modellieren und setzen diese fachgerecht ein.	K3		Ge 05d
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

### 1.3 Betriebswirtschaft

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezeptmenge</li> <li>- Temperaturberechnungen</li> <li>- Nähr- und Energiewertberechnungen</li> </ul>	K3		Bw F 8 Bw F 9 Bw F 10

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.	K6	5.1 5.2 5.3 5.4	Id
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blasenbildung am Kuchenboden, Boden ist „speckig“, Teig zieht sich zusammen, Guss zieht beim Fruchtekuchen zu wenig an. (Wässrig), Früchte verkochen beim Fruchtekuchen, Blattsalate werden „lumpig“</li> <li>• Stabilität, Backfähigkeit, Öligkeit</li> <li>• Biscuit schlecht meliert, (Mehlnester), Biscuit zusammen gefallen, Zucker nicht aufgelöst, Gupfbildung, Auswirkung der Rezeptbeigaben beschreiben (Stärke, Kernen, Butter, Mandelmasse, Kakaopulver und weitere)</li> <li>• Japonaisböden: breit gelaufen, Meringues: klebrig, zäh im Innern, Züngli: brechen sehr schnell, Abgeflämmte Schneemasse: fällt sehr schnell zusammen</li> </ul>	K5	5.1  5.2 5.3  5.3	658, Id  Id, AB 358 / 359  Id, AB

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln	
2.5	Kreativitätstechniken	
2.6	Präsentationstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<b>Getreide und Mahlprodukte</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen mit und ohne Gupf oder dressierte Buttermassen.</li> <li>Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen</li> <li>Stabilisieren beim Backprozess von Buttermassen</li> </ul>	K2	6.1  6.3	171 / 174 369  348
1.1.1.2	<b>Milch / Milchprodukte</b> BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch und Butter</li> </ul> BKC erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch und Butter (Grenieren)</li> </ul>	K2	6.1	212-215 218-220  369/370
1.1.1.3	<b>Fettstoffe</b> BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>Konditoreifett, Patisseriemargarine und Butter</li> </ul> BKC erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschmack von Butter oder anderen Fettstoffen.</li> <li>Aufschlagbarkeit (Luftaufnahme)</li> <li>Trennwirkung (Mürbeffekt)</li> </ul>	K2	6.1 6.2  6.1 6.2	209 218 / 219 211 369 348/349
1.1.1.4	<b>Eier / Eiprodukte</b> BKC nennen Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ei als Bindemittel, Lockerungsmittel und Färbungsmittel</li> </ul>	K2	6.1  6.4	229 369 225-230
1.1.1.7	<b>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.	K2	6.2  6.4	286 341 283/284
1.1.1.8	<b>Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von <b>biologischen, physikalischen</b> und chemischen Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none"> <li>Backpulver</li> <li>Triebmittel, Pottasche, Natron</li> </ul>	K2	6.1 / 6.3 6.2 / 6.3	371 / 349 310-313 311-313

1.1.1.10	<b>Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne R</b> BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüsen, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung..	K2	6.4	271-275
1.1.1.11	<b>Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nelken, Safran, Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Koriander, Kümmel, Muskatnuss, Macis, Paprika, Pfeffer, Piment, Sternanis, Anis, Vanille, Fenchel, Zimt,</li> </ul> Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten.	K2	6.2	276-280
1.1.1.13	<b>Gelier- und Verdickungsmittel</b> BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen Sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gummi Arabicum, Fécule Streiche</li> </ul>	K2	6.2	306-309
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rührwerk, Backofen</li> <li>• Walze, Rührwerk, Ausrollmaschine</li> <li>• Reibmaschine, Walze, Rührwerk, Backofen</li> </ul>	K2	6.1 / 6.3 6.2 / 6.3 6.4	AoR8
1.1.2.2	<b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rühren, Mixen, Dressieren</li> <li>• Mischen, Rühren, An- Überstreichen (Gummieren)</li> <li>• Mischen, Rühren, Ausrollen, Ausstechen, An- und Überstreichen, Backen,</li> <li>• Mahlen, reiben, rühren, backen, dressieren, stauben, Abflämmen</li> </ul> BKC zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.	K2	6.1 6.2 6.3 6.4	374 375 636
1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktion von Gasen</li> </ul>	K2	6.2	79
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lockerung durch Luft oder Gase (Einschlagen von Luft)</li> </ul>	K2	6.1	80-90 372

1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. Massen / Produkte erklären:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buttermassen (schwere Buttermasse (zart und zähe) und leichte Buttermassen), Holländer, Früchtecake, Rehrücken, Butter-S, Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse), Taragoner (Züri-Nüssli)</li> <li>• Honigteige, Honiggebäck (Honiglebkuchen, Biber, Basler Leckerli)</li> <li>• Stückli, Konfekt (Totenbeinli, Schachbrettli, Mailänderli, Sablé, Spitzbuben, Wienerwaffel)</li> <li>• Teige (Butterteige: Zucker-, Mailänder-, Mürbteig) Berechnung der Eiermenge!</li> <li>• Makronenmasse (Mandelkonfekt, Makrönli, Amaretti)</li> <li>• Makronenmasse (Zimtsternen, Brunslis)</li> </ul>	K2	6.1 6.2 6.3 6.4	369 – 376 ID 184/185 ID 188/189 ID191/130, ID 114/115 341-347 ID 311/104 ID 105/124 348-352 148 ID 312/312 ID 108-113 390-396
---------	---	----	--------------------------	---

### 1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC können Schnurzfiguren ausführen.	K3		Zusatz
1.2.2.2	Sensorik: BKC sind in der Lage, einen Lebkuchenteig herzustellen, diesen aufzuarbeiten und mit den erlernten Techniken zu garnieren. (z.B. Einsatz von Schablonen)	K5		Ge 01g+02+08
1.2.2.3 +1.2.2.5	BKC stellen Sirup - und Dekorteig her und können verschiedene Dekorationen daraus herstellen.	K5		Ge 16a+b
1.2.2.3	BKC sind in der Lage die Emailtechnik mit Fondant oder Eiweissglasur (R) fachgerecht auszuführen	K3		Ge 06d
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

### 1.3 Betriebswirtschaft

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	<p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <p>- Nähr- und Energiewertberechnungen</p> <p>Deklaration: BKC sind fähig die Ziele einer korrekten Deklaration zu beschreiben.</p> <p>Warenbewirtschaftung: BKC sind fähig die Ziele einer korrekten Warenbewirtschaftung zu beschreiben.</p> <p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <p>- Brutto, Tara, Netto</p>	K3		<p>Bw F 10</p> <p>Bw F 11</p> <p>Bw F 12</p> <p>Bw F 13</p>

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>Holländer, Früchtecake, Rehrücken, Butter-S, Vanillebretzeli dressiert, Taragoner (Züri-Nüssli)</li> <li>Honiglebkuchen, Biber, Basler Leckerli</li> <li>Vergleich von Buttermilch mit Butter und „Buttermilch“ mit Margarine (Auch schwach und stärker gebacken)</li> <li>Vergleich von Mailänder-, Mürb- und Zuckerteig auf Stabilität und Mürbheit</li> <li>Form, Stand, Zeichnung von Produkten aus Makronenmasse</li> </ul>	K6	6.1 6.2 6.3 6.4	658
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>Vanillebretzeli dressiert: Brüchig, Früchtecakes: Keine Gupfbildung, Früchtecakes: Speckig, Rehrücken: Eingefallen, Butter-S: Keine Zeichnung, Holländer: Grenierte Masse</li> <li>Die Oberfläche des Lebkuchens zieht sich zusammen; Gummilösung wird vom Lebkuchen aufgesogen, Oberfläche ist matt; Der Lebkuchen hat grosse Blasen an der Unterseite; Der Biber hat Blasen auf der Oberfläche; Der Lebkuchen ist trocken und hart</li> <li>Buttermilch und –gebäck: Trockener (brandiger) Teig; Harte Gebäcke; Breitlaufende Gebäcke; Zäher Teig</li> <li>Zu grobe oder zu feine Rissbildung beim Makronli; Austrocknen der Makronen Produkte; Trennen der Makronenmassen (ölige Kerne); Färbt zu stark beim Einsatz von Invertzucker bei Makronli</li> </ul>	K5	6.1 6.2 6.3 6.4	ID 114 ID 188/189 369-376 ID 191 ID 130 ID 184/185 ID 104/105 288-289 349 / 352 393 ID 131-133

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln	
2.5	Kreativitätstechniken (Makronen zu Dekorzweck einsetzen)	
2.6	Präsentationstechniken (Produkt vortragen - degustieren)	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.2	Lebenslanges Lernen	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.4	Konfliktfähigkeit	
3.5	Teamfähigkeit	
3.6	Umgangsformen	



### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.8	<b>Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von <b>biologischen</b> , physikalischen und <b>chemischen</b> Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none"> <li>Lockerung durch Wasserdampf mit Hilfe der Stärkeverkleisterung und Eiweissgerinnung beim Pâte à choux beschreiben</li> </ul>	K2	7.1	311 561
1.1.1.9	<b>Erzeugnisse aus Kakaobohnen</b> BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture. <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabrikation der Couverture (Vanille, Milch, Weiss)</li> <li>Verarbeitung der Couverture</li> <li>Unterschiede der Schokolade zur Couverture</li> <li>Überzugsmasse</li> <li>Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver</li> </ul>	K2	7.2	289-295
1.1.1.11	<b>Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben	K2	7.3	296-299
1.1.1.12	<b>Halbfabrikate R Fondant</b> BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen (Basis Grundrezepte) <ul style="list-style-type: none"> <li>Deutscher und französischer Marzipan</li> <li>Nougat</li> <li>Gianduja, Pralinemasse</li> <li>Caramel</li> <li>Ganache</li> </ul>	K2	7.3	454, 455  445 - 449 440 - 443 433 - 437 628 - 632 423 - 429
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen <ul style="list-style-type: none"> <li>Trempierapparat</li> <li>Reibmaschine, Walze, Mixer, Backofen, Mikrowellen</li> </ul>	K2	7.2 7.3	AoR8

1.1.2.2	<p><b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrösten: Zwecke des Abröstens bei abgerösteten Massen aufzeigen.</li> <li>• Dressieren: Zeigen Tipps zum exakten dressieren mit Loch- und Sterntülle auf.</li> <li>• Backen: Dampfbeigabe und Zug ziehen bei Pâte à choux aufzeigen. Backtemperatur ( Bezug Festigkeit der Masse auf Backtemperatur aufzeigen)</li> <li>• Tablieren</li> <li>• Impfen</li> <li>• Tauchen / Tunken</li> <li>• Überziehen</li> <li>• Glasieren</li> <li>• Dekorieren</li> <li>• Schablonieren</li> <li>• Mahlen, Reiben, Einweichen, Mixen, Auflösen, Rösten, Caramelisieren</li> </ul>	K2	7.1  7.2  7.3	561 384  610 / 611  438
1.1.3.1	<p><b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkleisterung der Stärke (Stabilisierung beim Abrösten und dem Backprozess aufzeigen)</li> <li>• Koagulation von Eiweiss (Stabilisierung beim Abrösten und dem Backprozess aufzeigen)</li> <li>• Oxidation (Grünspan)</li> <li>• Schmelzen von Zucker</li> </ul>	K2	7.1  7.3	384-390 521  79 / 624
1.1.3.2	<p><b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdampfen (Lockerung durch Wasserdampf) beim Pâte à choux</li> <li>• Kristallisation der Kakaobutter</li> <li>• Homogene Lösungen und deren Verwendung</li> <li>• Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikate</li> <li>• Kristallisation</li> </ul>	K2	7.1 7.2 7.3	84 /561 608/609 85-88
1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeröstete Massen: Bienenstich; Florentiner; Pate à choux; Kokosmakrönli; Sebastopol</li> <li>• Produkte mit Couverture: Sachertorte; Tarragoner (Züri Nüssli); Florentiner</li> <li>• Massen als Halbfabrikate</li> <li>• Patisserie und Stückli (Mohrenkopf, Würfel, Carac, Citron)</li> </ul>	K2	7.1  7.3	AoR 9 384 – 390 584 / 623 612 ID 207 ID 115/120 147 423-449

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC sind in der Lage Zeichnungen in der Perspektive zu zeichnen und diese fachgerecht einzusetzen.	K3		Ge 03e
1.2.1.3	BKC können Formen aus Metallband selber herstellen. Diese setzen sie fachgerecht ein.	K5		Ge 09c Z
1.2.2.5	BKC können Formen fachgerecht mit Couverture ausgiessen.	K5		13d
1..2.2.5	BKC können zwei –und dreidimensionale Couverturearbeiten ausführen. Dabei können sie die bis anhin erlernten Techniken einsetzen.	K5		Ge 13a-d
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein.	K5		

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	<p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einkaufs- und Verbrauchsmenge</li> <li>- Rabatt und Skonto von Lieferanten</li> </ul> <p>Kalkulationsschema: BKC sind fähig den Aufbau eines Kalkulationsschemas zu beschreiben.</p> <p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinkauf</li> </ul>	K3		<p>Bw F 14</p> <p>Bw F 16</p> <p>Bw F 15</p> <p>Bw F 17</p>

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bienenstich, Florentiner, Pate à choux, Kokosmakrönli, Sebastopol</li> </ul> Erzeugnisse aus Couverture bezüglich Temperaturen (Überzug, Interieur) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachertorte (Vergleich mit Kakaogehalt der Couverture)</li> <li>• Tarragoner (Züri Nüssli) (Vergleich mit Couverture oder Überzugsmasse)</li> <li>• Florentiner (Vergleich Industrie-KMU Betrieb)</li> </ul>	K6	7.1  7.2  7.3	658 / ID 51 ID 136/120 ID 284/285 612 ID 207 ID 115 ID 120
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• abgeröstete Massen: Bienenstich, Florentiner, Pate à choux, Kokosmakröndli, Sebastopol) Zu wenig abgeröstet (Kokosmakrönli, Sebastopol); Zu feste- und zu weiche Masse (Bienenstich, Florentiner, Pate à choux); Volumen zu klein (Pate à choux)</li> <li>• Produkte mit Couverture: Couverture zu warm, kalt; Interieur zu warm, kalt</li> <li>• Öliger Marzipan</li> <li>• Gianduja bricht beim Schneiden</li> <li>• Ganache ist greniert</li> <li>• Matte Oberfläche beim Mohrenkopf</li> </ul>	K5	7.1  7.2 7.3	ID 51 ID 136/120 ID 284/285  613 446 AB 429 634

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.4	Konfliktfähigkeit	

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.2	<p><b>Milch / Milchprodukte</b> BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten. Sie erklären den Einfluss und die Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammensetzung und Haltbarmachung: Bestandteile der Milch und seine Eigenschaften/Wirkung beschreiben, Pasteurisieren, UHT, Homogenisieren</li> <li>• Zusammensetzung (Definition) und Fettgehalt von Rahm und Patisserie Creme</li> <li>• Zusammensetzung (Definition) von Joghurt und Quark</li> </ul>	K2	8.1	212 – 215 216 / 217 216 / 222 227 – 229
1.1.1.11	<p><b>Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürzen, Kräutern, Aromen und Farben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Natürliche und naturidentische Aromen und Farben</li> </ul>	K2	8.2	300 / 301
1.1.1.12	<p><b>Halbfabrikate</b> BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlagrahm</li> <li>• Gekochte Vanillecreme</li> <li>• Diplomatcreme</li> <li>• Creme Bavaoise</li> <li>• R Biscuit- und Schneemassen,</li> <li>• R Buttermteige</li> <li>• Buttercreme</li> <li>• schwere Fruchtcreme</li> <li>• Joghurtcreme und Quarkcreme</li> <li>• Schaumcreme (Leichte Fruchtcreme)</li> <li>• Dauercreme</li> </ul>	K2	8.1  8.2 / 8.3	398-404  358 – 383 348 – 353 411 – 413 409 / 410 407 / 408 404 / 405 413

1.1.1.13	<b>Gelier- und Verdickungsmittel</b> BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelatine (tierisch)</li> <li>• Agar Agar (pflanzlich)</li> <li>• Pektine</li> <li>• Stärke und Stärkeprodukte (Natürliche und Hitzebehandelte Stärke)</li> </ul>	K2	8.1	302-309
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmautomat und -bläser, Spritzpistole, Pastomat, Geliermaschine</li> <li>• Rührwerk, Rahmautomat und -bläser, Spritzpistole, Pastomat, Geliermaschine, Kühlschrank, Tiefkühler</li> <li>• Rührwerk, Backofen</li> </ul>	K2	8.1 8.2 8.3	AoR8
1.1.2.2	<b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einlegen / Einweichen, Sterilisieren, Dekorieren, Glasieren, Gelieren</li> <li>• Einlegen / Einweichen, Sterilisieren, Dekorieren, Glasieren, Gelieren, Kühlen</li> <li>• Rühren, Schneiden / Ritzen, Backen</li> </ul>	K2	8.1 8.2 8.3	
1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkleisterung der Stärke; Koagulation von Eiweiss; Oxidation bei Früchten</li> <li>• Oxidation, Ranzig werden, Verseifen</li> <li>• Produktion von Gasen</li> </ul>	K2	8.1 8.2 8.3	76/77 77 / 207
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lockerung durch Luft oder Gase</li> </ul>	K2	8.2 / 8.3	310
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patisserie: Choux, Cremeschnitte, Diplomat, Fruchttörtli</li> <li>• Patisserie: Fruchtschnitte, Roulade, Japonais, Zuger- Kirschtörtli, Fruchtmousse, Französische Patisserie (Moderne Patisserie)</li> <li>• Torten: Schwarzwälder- Früchte- Joghurt und Quarktorte, Zuger Kirschtorte</li> <li>• Cakes und Törtchen: Linzertorte, Osterfladen, Holländer, Früchtecakes, Rehrücken, Tortencakes</li> </ul>	K2	8.1  8.2  8.3	147 ID152/154 ID177/178 ID 167-171 145 ID 208-216 ID 315/316

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3 R	BKC können alle bisher erlernten Schriften ausführen und fachgerecht einsetzen.	K3		Ge 02 a-d
1.2.2.3 R	BKC sind in der Lage verschiedene Ornamente und Randgarnituren selbständig auszuführen.	K3		Ge 01 f-g
1.2.1.3+1.2.2.5	BKC können ein schabloniertes Brot (Schablone Ge 08 R) fachgerecht ausführen.	K5		Ge 10c+8
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC sind fähig Figuren aus Meringage und Makronenmasse zu dressieren.	K5		Ge 07 a+c
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein.	K5		

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	<p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wareneinkauf</li> <li>- Stunden- und Minutenlohn</li> </ul> <p>Ausgleichsruhezeit: BKC sind fähig den Sinn und Zweck der Ausgleichsruhezeit zu erklären.</p> <p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundkostenberechnung</li> </ul>	K3		<p>Bw F 17</p> <p>Bw F 18</p> <p>Bw F 19</p> <p>Bw F 20</p>

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<p><b>Qualitätssicherung</b></p> <p>BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbfabrikate (Cremen) und Patisserie</li> <li>• Halbfabrikate (Cremen), Patisserie und Torten</li> <li>• Cakes und Törtchen: Typische Qualitätsmerkmale an den Produkten erkennen</li> <li>• Cakes und Törtchen: Auswirkung der Rohstoff Beigaben auf die Rezeptur – Abänderung in der Rezeptur erklären</li> </ul>	K6	<p>8.1</p> <p>8.2</p> <p>8.3</p>	<p>658</p> <p>ID</p>

1.4.1.2	<p><b>Qualitätsmängel</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grenierte Creme Bavaroise</li> <li>• Zu wenig gebundene „abgekochte Vanillecreme“</li> <li>• Creme Bavaroise mit frischen Ananas bindet nicht.</li> <li>• weiche Blätterteigböden bei der Cremeschnitte</li> <li>• Butterteigböden bei Früchtetörtli sind weich</li> <li>• Oxidierte Früchte bei Fruchttörtli</li> <li>• Knollen von der Gelatine beim Diplomat</li> <li>• Schlagrahm ist gelblich und fällt leicht zusammen</li> <li>• Buttercreme für Kirschtörtli ist ranzig</li> <li>• Japonaibödeli für Japonais sind weich (gummig)</li> <li>• Creme der Himbeerschnitte ist viel zu stark rot</li> <li>• Dauercreme für Japonais schmeckt seifig</li> <li>• Sirup bei Kirschtorte läuft aus</li> <li>• Japonaisböden brechen bei Kirschtorte</li> <li>• Die Joghurt-Kiwi-Torte wurde bitter</li> <li>• Oberste Biscuitlage bei der Früchtetorte ist weich und matschig</li> <li>• Marmelade läuft aus der Linzertorte</li> <li>• Die Osterfladen sind zu pampig</li> <li>• Holländer sind eingefallen, das Gitter löst sich von der Masse</li> <li>• Früchtecakes ist eingefallen – Der Gupf ist zu wenig ausgeprägt</li> <li>• Die Früchte haben sich im Früchtecakes abgesetzt</li> </ul>	K5	8.1	229 173/174 303 ID 152 ID 181 76/77 303 397
1.4.2.2	<p><b>Massnahmen</b> BKC zeigen die Grundsätze und Massnahmen der <b>persönlichen, betrieblichen und</b> Verarbeitungshygiene anhand von Beispielen auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CCP bei Vanillecreme (Creme Bavaroise); CCP bei schwerer Fruchtcreme, Schaumcreme, Buttercreme</li> </ul>	K2	8.1 / 8.2	403

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.4	Konfliktfähigkeit	
3.8	Gesundheitsorientiertes Arbeiten	



### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<b>Getreide und Mahlprodukte</b> BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. <b>R</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. <b>R</b> Weizen B beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf. Backfähigkeit und Mehlkennzahlen, Korrektur der Mehlqualität, Charakterisierung der Mehlqualität, Mehllagerung, Mehlschädlinge, Auswuchsschäden, Brotkrankheit.	K 2	B 9.2	151, 161 162-171 175-192
1.1.1.5	<b>Wasser R</b> BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser. Auswirkung der Wasserhärte auf Hefeteig und Gebäck.	K2	B 9.2	193-194
1.1.1.6	<b>Speisesalz R</b> BKC nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalz auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.	K2	B 9.2	195-198
1.1.1.8	<b>Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen Lockerungsmitteln. Backhefe	K2	B 9.2	310 199-203
1.1.1.7	<b>Zuckerarten</b> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen. BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. - Glukosesirup (Stärkesirup), Traubenzucker (Dextrose) bei Speiseeis BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker: - Gefrierpunkt verändernd	K2	B 9.1 C 9.1	284, 285 643 468
1.1.1.11	<b>Spirituosen R</b> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen. Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. Cognac, Kirsch, Grand Marnier	K2	B 9.1 C 9.1	296 - 299
1.1.1.12	<b>Halbfabrikate</b> BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen: Schlagrahm <b>R</b> , Creme Bavaroise <b>R</b> , Schokoladenmousse, Glace (Speiseeis) Cremeglace, Fruchtglace, Halbgefrorenes (Parfait, Mousse)	K2	B 9.1 C 9.1	397 402-404 405/406 463-471

1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen und Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glacemaschine, Klimaschrank, Rahmautomat und –bläser, Desinfektionsgeräte</li> <li>• Teigteilmaschine, Mehlsiloanlage, Wassermischgerät, Gärbottich, Gärbottich, Abwägemaschine, Teigteilmaschine, Abpressmaschine (Brot), Kegelwirkmaschine, Zwischengärschrank, Langwirkmaschine, Gärraum/ -schrank,</li> </ul>	K2	B 9.1 B 9.2	AoR8  468, 645
1.1.2.2	<b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiefkühlen, Flambieren</li> <li>• Vorteig Ansetzen, Teig- und Triebführung/Triebführungsarten (Bereitstellen der Rohstoffe, Knetprozess,</li> <li>• Teigtemperatur, Teigruhe/Stockgare, Aufarbeiten, Stückgare), Kneten (Quell- und Intensivknetung),</li> <li>• Brot aufarbeiten (Aufwirken, Formen), Gären, Schneiden, Backen</li> </ul>	K2	B 9.1 B 9.2	468/474 645/648 298, 483-495 500-511 512-520 545-552
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Homogene Lösungen und deren Verwendung</li> <li>• Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikate</li> </ul>	K2	B 9.1 C 9.1	85 – 88 619/620 467
1.1.3.3	<b>Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enzymatische Abbauvorgänge</li> <li>• Milch- und Essigsäuregärung</li> <li>• Alkoholische Gärung</li> <li>• Hefevermehrung</li> </ul>	K2	B 9.2	507-511 200/203 93
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmdessert: Schokoladenmousse,</li> <li>• Cremedessert: St. Honoré, Ananas Royal,</li> <li>• Glacedessert: Vacherin-Glace, Halbgefrorenes (Parfait und Mousse)</li> <li>• Teige als Halbfabrikat (Vorteig/Hebel, Fermentierter Teig,</li> <li>• Normalbrot (Zürcherbrot, Baslerbrot, Bernerbrot, Luzernerbrot, St.Gallerbrot, Waadtländerbrot, Parisettebrot)</li> </ul>	K2	B 9.1  B 9.2	463-474 Id219-224  516/517 137, Id 8, 9, 11, 12, 14, 16, 28

1.1.2.1	<p><b>Geräte, Maschinen und Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glacemaschine, Klimaschrank, Rahmautomat und –bläser, Desinfektionsgeräte, Homogenisator</li> </ul>	K2	C 9.1	AoR8 468, 645 57, 466
1.1.2.2	<p><b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiefkühlen, Flambieren, Chemisieren 473, Pasteurisieren / Homogenisieren</li> <li>• Flambieren, Portionieren von Glace</li> <li>• Gelieren (Sulzen), Backen</li> </ul>	K 2	C 9.1 C 9.2 C 9.3	468/474 645/648 298, 214, 48,50,467, 468 / 473 592/599
1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmdessert: Schokoladenmousse, Vacherin (Panaché, Vermicelles)</li> <li>• Cremedessert: St. Honoré, Ananas Royal, Charlotte Royal, Charlotte Russe, Croque en bouche</li> <li>• Glacedessert: Vacherin-Glace, Halbgefrorenes (Parfait und Mousse), Glace-Bombe, Gestürzte Glace, Eistorte, Cassata</li> <li>• Halbfabrikat: Ganache (Schokoladesauce kalt und warm serviert), Sauce Melba,</li> <li>• Parfait im Glas für Coupes</li> <li>• Glace-Coupe: Bananensplit, Dänemark, Eiskaffee, Coupe Maison</li> <li>• Konfekt: Caramel-Tuilles; Cigarettes, Cornetli (Hüppenmassen)</li> <li>• Hinweis: Rezept Caramel-Tuilles =&gt; 250 g Zucker, 125 g Rahm, 125 g Glukose, 100 g Butter auf 92° R kochen ; 250 g gehobelte, ausgesiebte Mandeln beigegeben, bei 180°C Backen, sofort in Känelform legen. (Siehe Florentiner Id 120, SC 153)</li> <li>• Pasteteig (Unterschied Kuchenteig zum Pasteteig)</li> <li>• Kalte Pastete</li> </ul> <p><b>Vorbereitung mündliche Prüfung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blätterteigsnacks: Wurstweggen und Schinkengipfel</li> <li>• Kuchen und Wähen, gesalzen und süß: Käsekuchen, Quiche Lorraine, Früchtekuchen mit und ohne Guss (R Situation 5.1)</li> <li>• Belegte Brötchen, Canapés: Belegte Brötchen (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse) (R Situation 1.3)</li> <li>• Sandwiches, gefüllte Brötchen (R Situation 1.4 und 2.1); Gefülltes Laugengebäck</li> <li>• Pizza</li> <li>• Salate (R Situation 2.1 und 5.1)</li> </ul>	K2	C 9.1  C 9.2  C 9.3  C 9.4	463-474 Id219-224 Schweizer Confiserie Glb 425 SC 144 469/470 SC 142 Glb 473 SC 144- 149 Id 119 SK 146/152 Glb 395 353-354 589-592 SC 228- 231 Glb 572 141-143 572-585 588 593-603 Id 96-101

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3+1.2.2.4	BKC können mit Marzipan modellieren. Sie sind fähig Marzipanfiguren und Marzipantiere in 2D und 3D anzufertigen. Sie setzen Farben und Airbrush richtig ein	K3		Ge 05e
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC sind in der Lage ein eingekerbtes /eingeritztes Brot herzustellen	K3/K5		Ge 10a
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC sind in der Lage ein Brot mit ausgestochenem Dekor herzustellen.	K3/K5		Ge 10b
1.2.1.3	BKC können Formen (Silikon) selber herstellen. Diese setzen sie fachgerecht ein.	K5		Ge 09a
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
1.2.2.3+1.2.2.4	BKC können mit Marzipan modellieren. Sie sind fähig Marzipanfiguren und Marzipantiere in 2D und 3D anzufertigen. Sie setzen Farben und Airbrush richtig ein.	K3		Ge 05e
1.2.2.3	BKC können die Kakaomalerei fachgerecht einsetzen und ausführen.	K3		Ge 12
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC sind fähig das Zuckerkochen in zwei –und dreidimensionale Produkte umzusetzen.	K5		Ge 15a-g
1.2.1.3	BKC können Formen (Silikon) selber herstellen. Diese setzen sie fachgerecht ein.	K5		Ge 09a
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	<p><b>R</b> Kalkulationsschema: BKC sind fähig den Aufbau eines Kalkulationsschemas zu beschreiben. BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufspreisberechnung</li> </ul> <p>Differenz zwischen kalkuliertem und effektivem Preis: BKC sind fähig diese Differenz zu erklären. Nutzen der Informatik: BKC sind fähig den Nutzen der Informatik in der Kalkulation zu beschreiben.</p>	K3		Bw F 15 Bw F 21 Bw F 22 Bw F 23
1.3.2.2	<p><b>Optimale Lagerung</b> BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahm-,Creme- und Glacedessert</li> <li>• Brotlagerung</li> </ul>	K2	B 9.1 B 9.2	Glb 468/474 650/651
1.3.2.2	<p><b>Optimale Lagerung</b> BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahm-,Creme- und Glacedessert</li> </ul>	K2	C 9.1	Glb 468/474

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromarad)</li> </ul>	K6	B 9.2	652-657
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• St. Honoré: Caramelisierte Choux sind bitter, Blätterteigboden ist oval, die Creme ist schwer (maschtig)</li> <li>• Ananas Roval: Creme ist knollig, Torte ist bauchig und die Rouladen werden nach aussen gedrückt (Es bilden sich Spalten).</li> <li>• Vacherin-Glace: Rahm bricht beim Schneiden, Die Glace läuft trotz -14° C aus, Die Meringues sind gummig und zäh</li> <li>• Glace: Im Glace zum portionieren hat es harte Eiskristalle, das Glace ist kristallin (nicht mehr geschmeidig)</li> <li>• Halbgefrorenes: Das Grand Marnier Parfait ist sehr weich und stark Alkoholhaltig, das Zitronenmousse ist sehr fest</li> <li>• Das Brot hat ein zu kleines Volumen</li> <li>• Die Kruste des Zürcherbrot hat eine ledrige, zähe Kruste</li> <li>• Das Brot ist seitlich aufgerissen</li> <li>• Das Brot hat einen flachen, breiten Boden (Form und Stand)</li> <li>• Die Farbe des Brotes ist zu hell</li> <li>• Die Porung des Brotes ist sehr kompakt und zu feinporig</li> <li>• Der Geruch und Geschmack des Brotes ist fade</li> </ul>	K5	B 9.1          B 9.2	463-474 Id 219-224          Id 17-21   Id 235 Glb 510/511
1.4.2.3	<b>Hygienesituation</b> BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf.  Fallbeispiel: Der Lebensmittelkontrolle hat ergeben, dass in der Glace die Bakterien „Escherichia coli“ nachgewiesen wurden und die gesetzliche Gesamtkeimzahl (den Toleranzwert) leicht überschritten wurde. Im Halbgefrorenen Mousse oder Schokoladenmousse wurden Salmonella enteritidis nachgewiesen.	K6	B 9.1 C 9.1	41-69
1.4.7.3	<b>Pflege</b> BKC erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Bei Rahmautomat und –bläser, Glacemaschine und Desinfektionsgeräte	K2	B 9.1 C 9.1	57 Pistor



### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<p><b>Getreide und Mahlprodukte</b>            BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. <b>R</b>            Roggen und Dinkel bezüglich Backeigenschaften und deren Verwendung nennen und beschreiben            Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Grünkern, Emmer, Kamut in ihrer Backeigenschaft beschreiben.            Verschiedene Pseudogetreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten nennen.            B beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Spezialmehle, Backvormischungen und Fertigmehle. Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf.</p> <p>BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. <b>R</b>            Roggen            B beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf. - Wirkung von Sauerteig auf Roggenmehle (Backtechnische Funktion, Pentosane)</p>	K 2	B 10.1	152-160  172-174  154, 164, 166 184, 484 498
1.1.1.1.2	<p><b>Milch / Milchprodukte</b>            Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten (Milchpulver, Butter) auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.            Buttergebäck: Gesetzliche Vorgaben</p>	K2	B 10.1	215,317, 218,485, 486,545, 223/224
1.1.1.3	<p><b>Fettstoffe</b>            BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.            Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen. (Bäckereifett, Gipfelfett und –margarine)            Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. Hefegebäcke</p>	K2	B 10.3	208-210 545, 485/486
1.1.1.4	<p><b>Eier / Eiprodukte</b>            BKC erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.            Hefegebäcke</p>	K2	B 10.3	229/230 545/546 485
1.1.1.7	<p><b>Honig, Zuckerarten</b>            BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.            Dextrose (Traubenzucker), Honig,</p>	K2	B 10.1	317, 320 485, 545



1.1.1.8	<b>Lockerungsmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauerteig, Sauerteighefen</li> </ul>	K2	B 10.2	310 526
1.1.1.15	<b>Backmittel</b> BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauerteigstarter, Getrockneter Sauerteig</li> <li>Backmittel für tourierte Hefeteige (Gärungsfördernd, Emulgator, Enzympräparate)</li> </ul>	K2	B 10.1 B 10.2 B 10.3	314-320 177 315/317
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen und Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses, Einschliessapparat, Brotschneidemaschine</li> <li>Knetmaschine (Teigschonende Knetmaschinen)</li> <li>Teigteil- und Wirkmaschine, Gipfelstrasse, Gipfelroller, Backofen (Etagenbackofen, Backschrank) Kühlanlagen</li> </ul>	K2	B 10.1 B 10.2 B 10.3	AoR8
1.1.2.2	<b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>Flechten, Anstreichen, Ritzen, Rollen, Kneten (Quell- und Intensivknetung), Stauben, Bedienen/ Überwachen, Einschliessapparat bedienen</li> <li>Teig- und Triebführung (Bei Vollkornmehlen, Dinkel- und Roggenmehl oder Mischmehle, Poolish, Vorverquellungs- und Stärkeverkleisterungsmethoden wie Quellstück, Brühstück, Kochstück), Kältetechnologie (Gärunterbrechung, Gärverzögerung, Sanfte Kälte)</li> <li>Backen Dämpfen, verzögertes Dämpfen (Backunterbrechungsmethode)</li> <li>Teig- und Triebführung/Triebführungsarten = Sauerteig führen (Anstellgut, Grundsauer, Vorteig) Kneten von Roggenteigen</li> <li>Aufwirken, Formen, Rollen, Tourieren, Backen, Backprozess (Ofentrieb, Krumbildung, Krustenbildung), Anwendung Kältetechnologie am Beispiel Gipfeli</li> </ul>	K2	B 10.1  B 10.2 B 10.3	518/519 496-499 521-525 540-544 549/550 555-560  512, 526-539 498/499 547-552 496-497 540-544
1.1.3.1	<b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis <ul style="list-style-type: none"> <li>Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion)</li> <li>Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion) = Verstärkte Maillardreaktion (Dunkelfärbung der Kruste) bei Sauerteiggebäcken erklären</li> <li>Bestimmen und Verändern von pH-Werten = bei Sauerteig</li> </ul>	K2	B 10.1 B 10.2	166, 79 77/78, 54, 90, 510/511 531/532
1.1.3.2	<b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge R</b> BKC erklären die folgenden physikalische Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis <ul style="list-style-type: none"> <li>Wärmeübertragung = Konvektion (Wärmeströmung), = Konduktion (Wärmeleitung), Wärmestrahlung</li> </ul>	K2	B 10.3	84 549

1.1.3.3	<b>Biologische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch- und Essigsäuregärung bei Sauerteig</li> </ul>	K2	B 10.2	63, 92, 510/511
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none"> <li>Teige als Halbfabrikat (Poolish, Quellstück, Kochstück, Brühstück)</li> <li>Spezialbrot: (Vollkornbrot, Burebrot, Tessinerbrot, Roggenbrot, Urdinkelbrot mit Brüheteig, Chnurzeltbrot (lange Triebführung), Maisbrot) <b>R</b> Zopf, Toastbrot (Englischbrot)</li> <li>Teige als Halbfabrikat bei Sauerteig (Anstellgut, Grundsauer, Vorteig)</li> <li>Sauerteiggebäck: Weizensauerteig (Normalbrot: Luzernerbrot mit Sauerteig), Roggensauerteig (Spezialbrot: Roggenbrot mit Sauerteig), Panettone</li> <li>Teige: Tourierte Hefeteige (Gipfelteig)</li> <li>Kleinbrot: Schlumbergerli, Cornetti, Vollkornbrötli, <b>R</b> Semmeli (Parisetli), Laugengebäck</li> <li>Kleingebäck: <b>R</b> Weggli (Sandwiches) Gipfeli, Brioche</li> </ul>	K2	B 10.1  B 10.2  B 10.3	518/519 521-525 137, Id 34-40, 13,15,24, 137 528-530 535, 526-539 323-329 138 Id 62-73 Id 80-82 Id 24-26

1.1.1.7	<b>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> <span style="color: red;">Teilweise R</span> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zuckerarten und Weichhaltemittel. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glukosesirup (Stärkesirup) bei Zuckerspezialitäten</li> <li>• Sorbit oder Dextrose (Bei Fruchtgelee)</li> </ul> BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker: Caramelisierend, Konservierend,	K2	C 10.2	284  284/643 457 459
1.1.1.9	<b>Erzeugnisse aus Kakaobohnen</b> BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture. C beschreiben die Geschichte, Herkunft, Sorten, Besonderheiten und Verarbeitung der Kakaobohnen. Sie erklären die Fabrikation der Couverturen und anderen Kakaobohnenerzeugnissen.	K2	C 10.1	289-295 Film
1.1.1.10	<b>Früchte R</b> Sie zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (Trocknen, Confieren, Einkochen und Einlegen in Alkohol)	K2	C 10.3	269/270 462, 457, 626
1.1.1.11	<b>Spirituosen</b> <span style="color: red;">Teilweise R</span> BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen. (Einteilung, gebräuchlichste Brände und Liköre beschreiben sowie deren Verwendung) Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (Den Alkoholgehalt in Bezug auf das Herstellen von Likörpralinen. Konservierung von Früchten)	K2	C 10.3	297-299 269/270 462 450
1.1.1.13	<b>Gelier- und Verdickungsmittel R</b> BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen Sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pektine (Pektintypen)</li> </ul>	K2	C 10.2	305
1.1.2.1	<b>Geräte, Maschinen und Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperiermaschine, Trempierapparat, Wärmeschrank, Mikrowelle, Giessmaschine, Überzugmaschine, Kühler, Tiefkühler, Vakuumierungsmaschine, Tiefziehmaschine</li> <li>• Schneidwalze, Zuckerschmelzapparat, Nougatpresse, Dragiermaschine, R (Refraktometer ° Brix, Thermometer °C + °R, Bauméwaage ° Bé)</li> <li>• Entpuderungsmaschine</li> <li>• Überziehmaschine / Kühltunnel</li> </ul>	K2	C 10.1  C 10.2  C 10.3	AoR8 611/612 648 LM Gest. Kap. 9b) 441, 627, 85

1.1.2.2	<p><b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. <b>Teilweise R</b> Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperiermethoden/ Temperieren (Tablieren, Impfen, direktes Erwärmen)</li> <li>• Verarbeitungstechniken: Trempieren, Chemisieren, Decorieren (Zeichnen, Siebdruckfolie, Streumaterial, Sprühen) Schminken und Auspinseln, Giessen, Kühlen und Tiefkühlen von Schokoladeartikeln, Tiefziehen</li> <li>• Zuckerkochen (Zuckerverarbeitung, Sättigungsgrade, Kochgrade, Confieren; Candieren, Caramelisieren, Glasieren mit Zuckersirup, Dragieren, Fruchtgelee giessen.</li> <li>• Giessen (Likörpralinen mit und ohne Kruste giessen)</li> <li>• Einlegen in Alkohol (Griottes und Raisins au Cognac)</li> </ul>	K2	C 10.1  C 10.2  C 10.3	608-617 648/649 LM Ge. K. 9b +13 618-622 633 / 460 LM G K 15 450-453 270 SC 29
1.1.3.1	<p><b>Chemische Naturgesetze und Vorgänge R</b> BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmelzen von Zucker</li> </ul> <p>Bestimmen und Verändern von aW- und pH-Werten (Bezug auf Fruchtgelee / Pektin / Haltbarkeit)</p>	K2	C 10.2	79, 285 623/624 52-54, 77/78, 90, 457-460
1.1.3.2	<p><b>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge</b> BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kristallisation bei Kakaobutter/Couverture <b>R</b></li> <li>• Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Kühl- und Lagerungsprozess bei der Lagerung/Kühlung, Tiefkühlung von Schokoladenartikeln</li> <li>• Kristallisation von Zucker (In Bezug auf Candieren die Sättigungsgrade – Kristallisation)</li> <li>• Dichte von Halbfabrikaten (In Bezug auf Confieren die Sättigungsgrade und Einsatz von Glukosesirup)</li> </ul>	K2	C 10.1  C 10.2	608 617 648/649  83-86 619/620 626
1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvertureartikel (Gegossene Hohlkörper, Schokoladetafeln, usw.)</li> <li>• Fantasie- und Dekorartikel</li> </ul> <p><b>Zuckerspezialitäten:</b> Fruchtgelée, Weichcaramel (Caramel Fondant, Caramel Mous) , Brauner Nougat, Honig Nougat, Nougat Montelimar, Hartcaramel (Nidelzeltli, Feuersteine), Caramelierte Produkte (Caramelierte Früchte, Gebrannte Mandeln, Caramelisierte Nüsse), Candieren, Konfieren (inkl. Glasierte Früchte)</p> <p><b>Pralinen und Schokoladenspezialitäten:</b> Caramel als Halbfabrikat, Praline: Fruchtcaramel, Spezialität: Grison in Schalen (Schweizer Confiserie Seiten 37-39, 44-46, 87, 89, 91, 118, 120, 121, 132-126)</p> <p><b>Früchte:</b> Ananas, Griottes, Raisin au Cognac, Pralinen mit Fruchtgelee, Pralinen mit getrockneten Früchten Likörpralines: Kirschstengeli mit Kruste, Hohlkugeln ohne Kruste <i>Schweizer Confiserie Seiten 95, 96, 48, 102</i></p>	K2	C 10.1  C 10.2  C 10.3	614-616 Lehrmittel Gestalten Kapitel 13 626-632 438-444 457-461 SC: 87, 88, 107, 461/462 450-453

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.3	BKC können aus Marzipan fachgerecht Rosen modellieren.	K3		Ge 05c
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC sind in der Lage ein Gebildebrot (Schaustück) in ausgeschnittener Form herzustellen.	K3/K5		Ge 10d
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
1.2.2.3	BKC können aus Marzipan fachgerecht Rosen modellieren.	K3		Ge 05c
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC können kleine Objekte zu Anlässen fachgerecht aufbauen.	K3/K5		Ge 14
1.2.2.3+1.2.2.5	BKC können kleine Objekte aus Couverture ausschneiden und zu Anlässen fachgerecht aufbauen	K3/K5		Ge 13b
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen. - Betriebskostenstruktur - Brutto- und Nettolohn	K3		Bw F 24 Bw F 28
1.3.2.2	<b>Optimale Lagerung</b> BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese bei Kleinbrot, Kleingebäck.	K2	B 10.3	650/651
1.3.2.2	<b>Optimale Lagerung</b> BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese bei Pralinen und Schokoladeprodukte. Beschreiben Sie die optimale Lagerung der Zuckerspezialitäten (Caramelisierte Nüsse, Glasierte / confierte / kandierte Früchte, Hart- und Weichcaramel, Fruchtgelee)	K2	C 10.1 C 10.2	617 439 / 627 632 / 461

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromad)</li> <li>• Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromad) Sauerteiggebäcke</li> <li>• Kleinbrot: Schlumbergerli, Cornetti, Vollkornbrötli</li> <li>• Kleingebäck: Gipfeli</li> </ul>	K6	B 10.1 B 10.2 B 10.3	652-657 652-657 Id 62-73 Id 24-26 Id 80-82
1.4.1.2	<b>Qualitätsmängel</b> 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornbrot: Kompakte und krümelige Krume</li> <li>• Chnuzelbrot (lange Triebführung) Kruste zähe, matt, leicht gräulich.</li> <li>• Strohige, trockene Krume, bleiche Gebäcksfarbe</li> <li>• Zopf/Maisbrot: Oberfläche matt</li> <li>• Dunkle Kruste</li> <li>• Feuchte, klebrige Krume</li> <li>• Weizenbrot mit Sauerteig: Sehr scharfes, intensives, saures Aroma</li> <li>• Kleines Volumen bei Sauerteiggebäck</li> <li>• Bei einem hellen Roggen- oder Roggenmischbrot mit Sauerteig reisst die Oberfläche</li> <li>• Fader, milder Geschmack und flaches Gebäck</li> <li>• Panettone: Kompaktes Porenbild, weniger Volumen</li> <li>• Cornetti: Rillen nicht sichtbar</li> <li>• Schlumbergerli: flach, stark geöffnet</li> <li>• Semmeli: Unregelmässige Form, schwache, unregelmässige Rissbildung</li> <li>• Vollkornbrötli: Seitlicher, wilder Ausriss</li> <li>• Weggli: Blasen an der Oberfläche</li> <li>• Sandwiches: Dunkler Rand am Boden des Sandwiches</li> <li>• Brioches: Umkippen des Köpfchens</li> <li>• Gipfeli: Im Innern grob und unregelmässig geschichtet, Neigung zum Auslaufen des Fettstoffes</li> <li>• Gipfeli: Dünne, lange Gipfelform, zu feine Oberflächenstruktur, satte, Kompakte Krume</li> </ul>	K5	B 10.1  B 10.2  B 10.3	Id 26 Id 19/21 Id 236 Glb 550 Id37-40 Glb 79 Id 236 510, 530, 527 530 184 539  Id 68 Id 66 Id 63 Id 24 Id 70/71 Id 72 Id 73 Id 81 Id 82
1.4.4.3	<b>Massnahmen</b> BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien. Atemschutzprävention, Gesundheitsvorsorge und Bäckerkrankheiten (Roggenmehlstaub, bei pulverförmigen Backmitteln,...)	K2	B 10.1	314 26 30

1.4.1.1	<p><b>Qualitätssicherung</b></p> <p>BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Optimale Qualität von Couvertureprodukten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorische Prüfmethode von Produkten (Unterschiedsprüfung von Couverturen)</li> <li>• Vergleich eine Zuckerspezialität von verschiedenen Betrieben</li> <li>• Beispiele von Likörpralinen oder Pralinen aus Früchten degustieren.</li> </ul>	K6	C 10.1 C 10.2 C 10.3	652-660 612
1.4.1.2	<p><b>Qualitätsmängel</b></p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überzug von Pralinen ist dick, matt und weisslich-grau; Oberfläche der Pralinen ist rötlichgrau, evtl. Striche und Punkte auf Oberfläche; Pralines haben Füsschen; Auf der Oberfläche der Tafelschokolade hat sich „Fettreif“ gebildet; Sie haben im Keller Schokoladenhalbschalen gelagert. Sie stellen nun fest, dass kleine weisse Punkte auf der Oberfläche sind; Bei einigen Schokoladekläusen hat es geöffnete Blasen an der Oberfläche; Der Boden des Schokoladeosterhasen fällt beim Ausformen ab; Bei einigen Schokoladeosterhasen haben sich Risse gebildet oder der Kopf fällt ab; Die gegossenen Hohlformen sind im Innern grau, aussen glänzend; Verschiedene Schokoladenosterhasen haben eine feine Schokoladennaht</li> <li>• Fruchtgelee: Es haben sich Klumpen im Fruchtgelee gebildet; Weichcaramel (Caramel Mous): Sind zu weich, laufen breit; Caramel mous kristallisieren aus; Hartcaramel (Feuersteine, Nidelzeltli): Bruchstelle ist dick und unregelmässig (Ungleichmässige Formen); Brauner Nougat: Der braune Nougat hat eine bröckelige Struktur; Der braune Nougat hat eine harte Struktur, ist glasig zum Essen)</li> <li>• Brauner Nougat: Der braune Nougat ist zu dunkel; Nougat Montélimar (weisser Nougat): Die confierten Früchte verfärben den Nougat Montélimar.; Confierte Früchte: Zucker in den confierten Früchten kristallisiert zurück.; Candierte Produkte: Es bilden sich grobe Zuckerkristalle; Es bildete sich eine dicke Zuckerkruste) Schweizer Confiserie 45</li> <li>• Glasierte Früchte: Es bilden sich grobe Zuckerkristalle; Es bilden sich keine oder zu feine Zuckerkristalle</li> <li>• Likörpralinen mit Kruste: Sehr dünne bis keine Krustenbildung (Brechen sehr schnell beim Auspudern)</li> <li>• Likörpralinen mit Kruste: Zu starkes Auskristallisieren des Zuckers</li> <li>• Raisins au Gognac: Die Trauben in den Gläsern verfärben sich im oberen Bereich braun;</li> <li>• Raisins au Gognac: Beim Praline entstehen Risse und Sirup wird herausgedrückt.</li> <li>• Griottes: Pralinen haben am Bördeli Risse und der Sirup läuft aus; Fondant ist noch nicht aufgelöst im Griottes; Likörpralinen ohne Kruste: Verschlusspfropfen aus Couverture hält nicht dicht.</li> </ul>	K5	C 10.1  C 10.2  C 10.3	612 617  Id 299/300  Arbeitsblatt A3 altes Lm 3. Lehrjahr  Glb 458 Glb 631 Glb 630 Glb 440  Glb 443 Glb 626 SC 45 Glb 627  450  Gibt noch keine Lö- sungen
1.4.4.4	<p><b>Erste Hilfe</b></p> <p>BKC sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen (Alarmorganisation, ABC-Schema) und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. Beschreiben Sie das Vorgehen bei einer Brandverletzung (durch heissen Zucker oder am Kupferkessel)</p>	K2	C 10.2	24

### 2 Methodenkompetenzen

### 3 Sozial- und Selbstkompetenzen

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feingebäck (Definition)</li> <li>• Kleine Hefegebäcke ungefüllt: Zuckerweggli</li> <li>• Kleine Hefegebäcke gefüllt: Kreuzli, Crèmerollen, Russenzöpfli, Nussgipfel, Schnecken</li> <li>• Kleine Hefegebäcke mit touriertem Teig: Dänisch Plunder (Spandauer, Schlüferli) (R Situation 4.4)</li> <li>• Grosse Hefegebäcke ungefüllt: Dreikönigskuchen, Grittibänz, Christ-Stollen</li> <li>• Grosse Hefegebäcke gefüllt: Bienenstich, Birnweggen</li> <li>• Grosse Hefegebäcke aus touriertem Teig gefüllt: Hefekranz (R Situation 4.4)</li>   <li>• Schwimmend gebackenes (Feingebäck) Definition</li> <li>• Berliner (R Situation 3.4)</li> <li>• Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, Frittierte Pate a choux (Tortelli)</li>   <li>• Blätterteignacks: Wurstweggen und Schinkengipfel</li> <li>• Kuchen und Wähen, gesalzen und süss: Käsekuchen, Quiche Lorraine, Früchtekuchen mit und ohne Guss (R Situation 5.1)</li> <li>• Belegte Brötchen, Canapés: Belegte Brötchen (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse) (R Situation 1.3)</li> <li>• Sandwiches, gefüllte Brötchen (R Situation 1.4 und 2.1); Gefülltes Laugengebäck</li> <li>• Pizza</li> <li>• Salate (R Situation 2.1 und 5.1)</li>   <li>• Blätterteiggebäck (Einteilung)</li> <li>• Blätterteigstückli: Nuss-/Mandelgipfel (R Sit. 5.2); Prussien (R Sit. 4.2), Windrädli, Jalousie, Hufeisen</li> <li>• Blätterteigstücksachen: Polonais, Früchtekuchen mit Blätterteigrand</li> <li>• Gesalzene Artikel und Konfekt: Pastetli (R Sit. 4.3); Konfekt gesalzen und süss</li> </ul>	K2	<p>B 11.1</p> <p>B 11.2</p> <p>B 11.3</p> <p>B 11.4</p>	<p>Glb 139 / 140 Das ideale Gebäck 75/76 78, 79, 83 84, 85 42, 44, 47 51, 52 55</p> <p>Glb 141 ID 88/89 90-93</p> <p>Glb 572 141-143 572-585 588 593-603 ID 96-101</p> <p>144 / 145 330-340, 588 Das ideale Gebäck 267-270 140/141 150, 155, 145, 199 196/197</p>



### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.2	<b>Milch / Milchprodukte</b> BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten. <b>R</b> Vollmilch, Rahm, Kochbutter, Vorzugsbutter Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. Wirkung auf die Füllung (Ganache) der Pralinen.	K2	C 11.1	212, 217, 218/219 423 430
1.1.1.3	<b>Fettstoffe R</b> BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen. Konditoreifett, Hartfett Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. Pralinen und Schokoladenspezialitäten	K2	C 11.1	208 430
1.1.1.7	<b>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe</b> BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zuckerarten und Weichhaltemittel. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glukosesirup (Stärkesirup), Invertzucker, Sorbit beim Einsatz in Ganachen für Pralinen und Schokoladespezialitäten (inkl. Angabe der höchstzulässigen Dossierung).</li> <li>• Glukosesirup (Stärkesirup), Invertzucker, Sorbit und Dextrose beim Einsatz in das jeweilige Halbfabrikat/Produkt (Marzipan, Fondant, Gelee)</li> </ul>	K2	C 11.1 C 11.2	284-286 424 643/644 445, 454, 457, 459
1.1.1.10	<b>Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne R</b> BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. Sie zeigen deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkerne, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien, Kokosnüsse, Kastanien	K2	C 11.3	271-275
1.1.1.12	<b>Halbfabrikate</b> BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbfabrikat als Grundmasse: Ganache, Butterganachen (inkl. Rezeptaufbau und Rezeptveränderungen, Einsatz von Konservierungsmitteln inkl. Dossierung)</li> <li>• Marzipan: Unterschiede der Kochgrade und Zusammensetzung (Pâtisserie-, Modellier- und Confiserie-marzipan); Unterschied in der Herstellung/Rezept (Französischer und Deutscher Marzipan sowie mit anderen Nüssen), Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit.</li> <li>• Fondant: Unterschiede in Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und Lagerung von Pâtisserie- und Confisierfondant</li> </ul>	K2	C 11.1 C 11.2	423-432 445-449 454-456 461/462 SC: 96

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelee: <b>R</b> Zusammensetzung, Herstellung und Verwendung (Kombiniert mit Fondant, Marzipan oder Ganache)</li> <li>• Gianduja: Rezeptaufbau weich-mittelfest-fest; Giandujagrundmasse; Beigaben und deren Wirkung, Herstellung, Weiterverarbeitung, Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit, Qualitätsmerkmale von sehr heller bis sehr dunkler Gianduja (Geschmack).</li> <li>• Pralinemasse: Rezeptaufbau (ungebunden und gebunden), Verschiedene Herstellungsmethoden, Weiterverarbeitung, Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit, Qualitätsmerkmale (Unterschiede in Farbe und Süsigkeit).</li> <li>• Caramelierten von Nüssen und Kernen: Verhältnisse Kerne und Zucker; Herstellungsmethoden, Weiterverarbeitung, Lagerung, Haltbarkeit</li> </ul>		C 11.3	433-435  436-437  438-439
1.1.1.2	<p><b>Geräte, Maschinen und Anlagen</b> BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakuummixer, Pralinefüllapparat und -maschine, One-Shot-Maschine</li> <li>• Airbrush, Luftkompressor</li> <li>• Dragiermaschine, Reibmaschine, Vakuumiermaschine,</li> </ul>	K2	C 11.1 C 11.2 C 11.3	AoR8 428
1.1.2.2	<p><b>Techniken</b> BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. <b>Teilweise R</b> Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emulgieren, Dressieren, Rollen</li> <li>• Abrösten, Airbrushen (Besprühen), Modellieren</li> <li>• Dragieren, Rösten, Caramelisieren, Reiben, Ausstechen, Dressieren, Trempieren</li> </ul>	K2	C 11.1 C 11.2 C 11.3	613 447, 448 LM Ge Kap. 4, 5 435, 437 436, 612
1.1.4.1	<p><b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pralinen aus Ganache: Milch-, Vanille- und Weisse-Truffes (Hohlkörper und Traditionell), Nougat-Truffes</li> <li>• Pralinen aus Butterganache: Rigispitz</li> <li>• Schokoladenspezialitäten: Aus Ganache: Schlossbergkugeln, aus Fettganache: Hüppenrollen</li> <li>• Pralinen aus Marzipan: Milanuss, Pistache</li> <li>• Pralinen aus Fondant und Gelee: Fruchtfondant, Abricot (Kombination Gelee und Fondant)</li> <li>• Schokoladenspezialität: Maronen (Kastanien),</li> <li>• Pralinen aus Gianduja: Désir, Schachbrettli, Baumstämmli als Schnittpraline</li> <li>• Pralinen aus Pralinemasse: Princesse als Schnittpraline</li> <li>• Pralinen aus Nüsse &amp; Kerne: Rochers, Trois-frères, Schokolademandeln (dragiert)</li> <li>• Schokoladenspezialitäten: Knackerli, Branchli, Grüessli in Schalen</li> <li>• Schwimmend gebackenes (Feingebäck) Definition</li> <li>• Berliner <b>R Situation 3.4</b>, Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, Frittierte Pate a choux (Tortelli)</li> </ul>	K2	C 11.1  C 11.2  C 11.3  C 11.4	Schweizer Confiserie 82, 83, 93, 96, 118 Glb 461/462 Glb 435, 437,439 SC 76-80 97+98, 106, 120+121 Glb 141 ID 88/89 90-93

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
	Vorbereitung auf QV			

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	<p>BKC sind fähig, berufsbezogene Berechnungen in den folgenden Bereichen korrekt durchzuführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brutto- und Nettolohn</li> </ul> <p>Bruttogewinn I: BKC sind fähig den Zweck des Bruttogewinn I zu beschreiben.</p> <p>Kreation und Einführung neuer Produkte: BKC sind fähig die Wichtigkeit der Einführung neuer Produkte zu erklären.</p> <p>Vertiefung und Wiederholung</p>	K3		<p>Bw F 28</p> <p>Bw F 25</p> <p>Bw F 26</p> <p>Bw F 29</p>

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.2	<p><b>Qualitätsmängel</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerweggli: Hagelzucker löst sich auf</li> <li>• Kreuzli: Harte Sultaninen; Crêmerollen: Mittelteil eingefallen; Russenzöpfli: geöffnete Enden; Nussgipfel: Blasen an der Oberfläche; Schnecken: Zu dunkler, bitterer Boden</li> <li>• Dänisch Plunder: Gebäcke gedrunken, satt; Oberfläche matt; Spandauer: Die Enden reissen auf; Schlüferli: Zu breite Gebäcksform</li> <li>• Dreikönigskuchen: Losgelöste Einzelteile; Grittibänz: Seitlich aufgerissen, Matte Oberfläche; Christ-Stollen: Käsiges Krumenstrukt</li> <li>• Bienenstich: Masse abgelaufen; Masse unregelmässig verteilt; Birnweggen: Füllung ausgetreten; Blasen an der Oberfläche</li> <li>• Hefekranz: Unsauberer Schluss; Unregelmässige Gebäcksform</li> <li>• Berliner: Ein Teil der Marmelade drückt es nach dem Füllen wieder heraus; zu kleines Volumen; Eingefallene Berliner</li> <li>• Zigerkrapfen: Die Füllung tritt beim Backen heraus</li> <li>• Schenkeli: Die Schenkeli sind sehr fettig; Die Schenkeli haben schwach oder gar nicht gerissen</li> <li>• Fasnachtschüechli: Zu kleine Blasen; zu grosse Blasen, zum Teil aufgeplatzt; Fasnachtschüechli sind zu fettig</li> <li>• Frittierte Pate s choux (Tortelli) <b>(Keine Infos in den Fachbüchern der Lernenden)</b></li> <li>• Blätterteignacks: Füllung tritt bei Wurstweggen aus; Schinkengipfel sind weich und pampig (nicht rösch)</li> <li>• Kuchen und Wähen: <b>Siehe bei Situation 5.1</b></li> <li>• Belegte Brötchen: Der Sulzüberzug ist dick und hat Luftblasen drin; Stellen ohne Sulz bei Salami; Fleischkäse / Schinken braun angelaufen</li> <li>• Sandwiches: Weiche Füllung tritt beim Essen aus dem Sandwiches aus; Kruste des Brötchen ist gummi / zäh;</li> <li>• Pizza: Pizzateig ist zäh und lässt sich schlecht ausziehen</li> <li>• Salate: Die Basissalatsauce ist sehr flüssig und trennt sich; <b>weitere siehe Situation 5.1</b></li> <li>• Nuss- und Mandelgipfel (<b>Siehe Situation 5.2</b>); Prussiens (<b>Siehe Situation 4.2</b>)</li> <li>• Windrädli: Spitzen überworfen; Jalousie: Boden ist teigig, Puderzucker haftet nicht; Hufeisen: Aufgerissen, Füllung ausgelaufen</li> <li>• Polonais: zu grosser Hohlraum zwischen Teigdeckel und Füllung; Glanzlose, gräuliche Oberfläche</li> <li>• Früchtekuchen mit Blätterteigrand: Oval zusammengezogen; Rand zu hoch</li> <li>• Pastetli (<b>Siehe Situation 4.3</b>)</li> <li>• Blätterteigkonfekt: Blätterteig treibt zu stark / überworfen, ungleichmässig gebacken</li> </ul>	K5	<p>B 11.1</p> <p>B 11.2</p> <p>B 11.3</p> <p>B 11.4</p>	<p>Arbeitsblätter A3 altes Lm 3. Lehrjahr Das ideale Gebäck 75/76 78, 79, 83 84, 85 42, 44, 47 51, 52 55</p> <p>Glb 564- 567 Das ideale Gebäck 88-93</p> <p>Glb 572-585 588 593-603</p> <p>Das ideale Gebäck 96-101 Glb 588, 330-340 ld 145,155 196 / 197 199, 125 Glb 233 / 334</p>

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.1	<p><b>Qualitätssicherung</b> BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Optimale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vergleich Frischrahmtruffes mit Haltbaren Truffes</li> <li>Vergleich von verschiedenen Marzipan (Deutsche und Französische Methode)</li> <li>Vergleich verschiedene Pralinemassen und Gianduja (Produkte aus diesen Halbfabrikaten) Industrie ⇔ Hausgemacht</li> </ul>	K6	C 11.1 C 11.2 C 11.3	424, 659 445-447
1.4.1.2	<p><b>Qualitätsmängel</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zwei Wochen nach der Herstellung bildete sich Schimmel im Innern der Rahmtruffes</li> <li>Die Ganache in den Rahmtruffes ist greniert</li> <li>In der Butterganache der Rigispitz (oder Cognac-Monte) hat es Couvertureklumpen</li> <li>Die Fettganache in der Schokoladenspezialität wirkt sandig beim Essen</li> <li>Milanuss: Die Baumnuss fällt ab, Milanuss: Am Boden ist teilweise der Fondant sichtbar.</li> <li>Fondantpraline: Der Fondant ist zu weich und sind sehr schwierig zu trempieren</li> <li>Pistache (Marzipan): Couvertureüberzug reisst an den Kanten auf</li> <li>Marzipan: Marzipan ist ölig</li> <li>Fruchtgelee: Gelee zieht nicht richtig an, ist sehr weich.</li> <li>Baumstämmli: Couverture-Oberfläche ist gerissen</li> <li>Schokoladenspezialität Grüessli: Decorplättchen haftet nicht auf der Oberfläche</li> <li>Rochers: Rochers nicht knackig, Rochers: Oberfläche matt und dick mit Couverture überzogen</li> <li>Giandujapraline: Bleiben beim trempieren an der Trempiergabel kleben</li> <li>Trois-frères: Die caramelierten Nüsse sind klebrig</li> <li>Branchli: Nach der Lagerung stellen Sie Fettreif auf der Oberfläche fest</li> <li>Schachbrettli: Die Pralinen trocknen an der Oberfläche aus</li> <li>Schnittpralinen: Vorteil / Nachteil von Schnittpralinen wie Baumstämmli oder Princesse</li> <li>Berliner: Ein Teil der Marmelade drückt es nach dem Füllen wieder heraus; zu kleines Volumen; Eingefallene Berliner</li> <li>Zigerkrapfen: Die Füllung tritt beim Backen heraus</li> <li>Schenkeli: Die Schenkeli sind sehr fettig; Die Schenkeli haben schwach oder gar nicht gerissen</li> <li>Fasnachtschüechli: Zu kleine Blasen; zu grosse Blasen, zum Teil aufgeplatzt; Fasnachtschüechli sind zu fettig; Frittierte Pate s choux (Tortelli) <b>(Keine Infos in den Fachbüchern der Lernenden)</b></li> </ul>	K5	C 11.1  C 11.2  C 11.3  C 11.4	Arbeitsblätter A3 altes Lm 3. Lehrjahr Glb 429  Glb 448 Glb 446 Glb 459, 457  Glb 437 Glb 439 Glb 612 Glb 617 SC 80  Glb 564- 567 Das ideale Gebäck 88-93

### 2 Methodenkompetenzen

### 3 Sozial- und Selbstkompetenzen

### 1 Fachkompetenzen

#### 1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torten: Rüebli torte; Engadiner Nusstorte</li> <li>• Patisserie: Vermicelles; Cornet</li> <li>• Stückli: Vanillebrezel (Teig); Vogelnestli, Brownie, Linzerschnitte</li> <li>• Konfekt: Anis-Chräbéli; Harlequin, Ochsenäugli, Chemin de fer</li> </ul>	K2	B 12.1	Das ideale Gebäck 205, 206 181 / 153 114 / 129 148, 122 110, 112
1.1.4.1	<b>Produkte</b> BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blätterteiggebäck (Einteilung)</li> <li>• Blätterteigstückli: Nuss-/Mandelgipfel (R Sit. 5.2); Prussien (R Sit. 4.2), Windrädli, Jalousie, Hufeisen</li> <li>• Blätterteigstücksachen: Polonais, Früchtekuchen mit Blätterteigrand</li> <li>• Gesalzene Artikel und Konfekt: Pastetli (R Sit. 4.3); Konfekt gesalzen und süß</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feingebäck (Definition)</li> <li>• Kleine Hefegebäcke ungefüllt: Zuckerweggli</li> <li>• Kleine Hefegebäcke gefüllt: Kreuzli, Crêmerollen, Russenzöpfli, Nussgipfel, Schnecken</li> <li>• Kleine Hefegebäcke mit touriertem Teig: Dänisch Plunder (Spandauer, Schlüferli) (R Situation 4.4)</li> <li>• Grosse Hefegebäcke ungefüllt: Dreikönigskuchen, Grittibänz, Christ-Stollen</li> <li>• Grosse Hefegebäcke gefüllt: Bienenstich, Birnweggen</li> <li>• Grosse Hefegebäcke aus touriertem Teig gefüllt: Hefekranz (R Situation 4.4)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torten: Rüebli torte; Engadiner Nusstorte</li> <li>• Patisserie: Vermicelles; Cornet</li> <li>• Stückli: Vanillebrezel (Teig); Vogelnestli, Brownie, Linzerschnitte</li> <li>• Konfekt: Anis-Chräbéli; Harlequin, Ochsenäugli, Chemin de fer</li> </ul>	K2	C 12.1        C 12.2          C 12.3	144 / 145 330-340, 588 ID 267-270 140/141 150, 155, 145, 199 196/197 Glb 139 / 140 ID 75/76 78, 79, 83 84, 85 42, 44, 47 51, 52 55 ID 205 206 181 / 153 114 / 129 148, 122 110, 112

1.2 Gestalten und Kreieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
1.2.1.1 +1.2.1.3 1.2.2.3 +1.2.2.4	BKC können einen Kundenauftrag mit Arbeitsplan (Rohstoffe, Halbfabrikate und Techniken) ausführen. Dabei setzen sie die erlernten Techniken und Hilfsmittel ein. (Zeichnung und Dekor)	K5		Zusatz
	Vorbereitung auf QV			

1.3 Betriebswirtschaft				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	Vertiefung und Wiederholung Vorbereitung auf QV	K3		Bw F 29 Zusatz

1.4 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.4.1.2	<p><b>Qualitätsmängel</b> 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rüeblitorte: Torte im unteren Bereich „speckig“, Glasur ist gerissen, Fondant klebt beim Schneiden.</li> <li>• Engadiner Nusstorte: Füllung (Caramel) ist ausgetreten; Oberfläche aufgerissen, Oberfläche blättert ab.</li> <li>• Vermicelles: Vermicelles zu trocken; Cornet: Seitlich aufgerissen, Cornet lösen sich schlecht von Cornetspitzen</li> <li>• Vanillebrezeli (Teig): Hart / Glasig, Glanzloser Überzug; <b>Brownie (Keine Angaben)</b>;</li> <li>• Linzerschnitte: Marmelade über das Gitter und Rand herausgetreten, Der gebackene Teig splittert beim Schneiden</li> <li>• Anis-Chräbéli: Schräge Füßchen, Niedrige oder keine Füßchen, Trocken /hart</li> <li>• Harlequin: Oberfläche matt / Glasur Kristallisiert, sehr süß; Ochsenäugli: Weich /teigig, Ringli rutschen seitlich ab</li> <li>• Chemin de fer: Makronenmasse aufgerissen, Marmelade überkocht beim Backen, Glasur stirbt ab</li> </ul>	K5	B 12.1	Das ideale Gebäck 205 206 181 / 153 114 /129 148 122 110 112

