

# QB Prakt. Arbeiten: Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ 2015

## Protokoll Experte 1



|                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| Qualifikationsnummer:    | EXA00038--550953 |
| Qualifikationsdatum:     | 01.01.2015       |
| Qualifikationsdurchgang: | 0                |
| Aufgabenkombi:           | alle Aufgaben    |
| <hr/>                    |                  |
| Kandidaten-Nummer:       |                  |
| Anrede:                  |                  |
| KandidatIn:              |                  |
| <hr/>                    |                  |
| Qualifikationsort:       |                  |
| Arbeitsplatz:            | 1                |
| <hr/>                    |                  |
| Experte 1:               |                  |
| Experte 2:               |                  |
| <hr/>                    |                  |
| Qualifikationsleiter 1:  |                  |
| Qualifikationsleiter 2:  |                  |

### Prüfungszeit:

Start 1. Tag: .....

Ende 1. Tag: .....

Start 2. Tag: .....

Ende 2. Tag: .....


### Dokumente vorhanden:


- Personalausweis
- Rezeptbuch
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

### Unterschriften:


Experte 1: .....

Experte 2: .....

| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |   |  |              |           |
|---|--|---|--|------------------|---|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |   |  |              |           |
| <b>1 a Normalbrot, 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot)</b>    |  |   | <b>Produktenname:</b>  |                  |   |  |              |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge           |   |  | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 1.01  | Vorbereitung /<br>Teigherstellung<br>(Sorte a+b)     | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 1.02  | Teig- und<br>Triebführung<br>(Sorte a+b)             | Teigbehandlung  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Stockgare   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 1.03  | Aufarbeiten  | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Stückgare   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 1.04  | Backvorbereitung /<br>Backprozess /<br>Ausbacken     | Klingenführung / Einschneiden   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 1.05  | Endprodukt   | Form, Stand, Volumen  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Riss im Schnitt   | Gleichmässigkeit, Ausgeprägtheit   | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Farbe   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 1.06  | Verkäuflich /<br>Mindestangaben                      | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                |   |  | 3            | ✓         |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | mindestens 6 Stück, 7 kg Mehl   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0                |   |  | 4            |           |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0                |   | 2  |              |           |
| 1.07  | Unerlaubte<br>Zutaten / Produkt<br>nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0                | 1 |  |              | ✓         |
|   |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0                | 1 |  |              |           |

| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |   |  |              |                                     |
|---|--|---|--|------------------|---|--|--------------|-------------------------------------|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |   |  |              |                                     |
| <b>1 b Normalbrot, 1 andere Brotform</b>                    |  |   | <b>Produktenname:</b>  |                  |   |  |              |                                     |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge           |   |  | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 1.08  | Aufarbeiten                                      | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  | 0                | 1 | 2  |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |  | Stückgare   |  | 0                | 1 | 2  |              |                                     |
| 1.09  | Backvorbereitung /<br>Backprozess /<br>Ausbacken | Klingenführung / Einschneiden   |  | 0                | 1 | 2  |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  | 0                | 1 | 2  |              |                                     |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0                | 1 | 2  |              |                                     |
| 1.10  | Endprodukt<br>(andere Brotform)                  | Form, Stand, Volumen  |  | 0                | 1 | 2  |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |  | Typische Merkmale   | Nase, Form, Oberfläche, Riss   | 0                | 1 | 2  |              |                                     |
|   |  | Farbe   |  | 0                | 1 | 2  |              |                                     |
| 1.11  | Verkäuflich /<br>Mindestangaben                  | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                |   |  | 3            | <input checked="" type="checkbox"/> |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                | 1 |  |              |                                     |
|   |  | mindestens 6 Stück  | Mindestangabe nicht erreicht   | 0                |   |  | 4            |                                     |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0                |   | 2  |              |                                     |
| 1.12  | Produkt nicht hergestellt                        | Produkt nicht hergestellt   |  | 0                | 1 |  |              | <input checked="" type="checkbox"/> |

Beispiel 2015

| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |  |  |   |              |           |   |   |
|---|--|---|--|------------------|--|--|---|--------------|-----------|---|---|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |  |  |   |              |           |   |   |
| <b>2 a Vollkornbrot (100% Vollkorn)</b>                     |  |   | <b>Produktenname:</b>  |                  |  |  |   |              |           |   |   |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  |                  |  | Abzüge   |   | Total Abzüge | Zu prüfen |   |   |
| 2.01  | Vorbereitung / Teigherstellung                 | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           | ☑ |   |
|   |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           |   |   |
| 2.02  | Teig- und Triebführung                         | Teigbehandlung  |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           | ☑ |   |
|   |  | Stockgare   |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           |   |   |
| 2.03  | Aufarbeiten                                    | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           | ☑ |   |
|   |  | Stückgare   |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           |   |   |
| 2.04  | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken     | Einschiessen  |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           | ☑ |   |
|   |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  |                  |  |  | 0 | 1            |           |   | 2 |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  |                  |  |  | 0 | 1            |           |   | 2 |
| 2.05  | Endprodukt                                     | Form, Stand, Volumen  |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           | ☑ |   |
|   |  | Typische Merkmale   | Form, Oberfläche, Riss   |                  |  |  | 0 | 1            |           |   | 2 |
|   |  | Farbe   |  |                  |  | 0  | 1 | 2            |           |   |   |
| 2.06  | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden |                  |  |  | 0 |              | 3         |   | ☑ |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden |                  |  |  | 0 | 1            |           |   |   |
|   |  | mindestens 10 Stück   | Mindestangabe nicht erreicht   |                  |  |  | 0 |              | 4         |   |   |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  |                  |  | 0  |   | 2            |           |   |   |
| 2.07  | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  |                  |  | 0  | 1 |              |           | ☑ |   |
|   |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  |                  |  | 0  | 1 |              |           |   |   |
|   |  | Produkt nicht hergestellt   |  |                  |  | 0  | 1 |              |           |   |   |

| 2 b Spezialbrot nach Vorgabe |  |   | Produktenname: _____   |        |   |   |                 |                                     |
|------------------------------|--|---|--|--------|---|---|-----------------|-------------------------------------|
| Nr.                          | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total<br>Abzüge | Zu<br>prüfen                        |
| 2.08                         | Vorbereitung /<br>Teigherstellung                    | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
| 2.09                         | Teig- und<br>Triebführung                            | Teigbehandlung  |  | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Stockgare   |  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
| 2.10                         | Aufarbeiten  | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Stückgare   |  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
| 2.11                         | Backvorbereitung /<br>Backprozess /<br>Ausbacken     | Klingenführung / Einschneiden   | Stauben, Anstreichen   | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
|                              |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
| 2.12                         | Endprodukt   | Form, Stand, Volumen  |  | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Typische Merkmale   | Form, Oberfläche, Riss   | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
|                              |  | Farbe   |  | 0      | 1 | 2 |                 |                                     |
| 2.13                         | Schwierigkeitsgrad<br>/ Arbeitsaufwand               | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der<br>ganzen Aufgabe 2 b   | minimalistische Ausführung = 2   | 0      | 1 | 2 |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2.14                         | Verkäuflich /<br>Mindestangaben                      | Produkt unverkäuflich als Folge eines<br>einmaligen Missgeschick  | es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   |   | 3               | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Produkt unverkäuflich als Folge der<br>insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung<br>von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |                 |                                     |
|                              |  | mindestens 10 Stück   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0      |   |   | 4               |                                     |
|                              |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0      |   | 2 |                 |                                     |
| 2.15                         | Unerlaubte<br>Zutaten / Produkt<br>nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0      | 1 |   |                 | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                              |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0      | 1 |   |                 |                                     |
|                              |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 |   |                 |                                     |

| 3 a Zöpfe normal geflochten |  |   | Produktenname: _____   |        |   |   |              |                                     |
|-----------------------------|--|---|--|--------|---|---|--------------|-------------------------------------|
| Nr.                         | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 3.01                        | Vorbereitung / Teigherstellung (Sorte a+b)                     | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 3.02                        | Teig- und Triebführung (Sorte a+b)                             | Teigbehandlung  |  | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Stockgare   |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 3.03                        | Aufarbeiten  | Arbeitstechnik flechten / Routine   |  | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Anstreichen   |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                             |  | Stückgare   |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 3.04                        | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken (normal geflochten) | Einschiessen  |  | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                             |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 3.05                        | Endprodukt (normal geflochten)                                 | Form, Stand und Volumen   |  | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Riss  |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                             |  | Farbe / Aussehen  |  | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 3.06                        | Verkäuflich / Mindestangaben (normal geflochten)               | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   | 3 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |              |                                     |
|                             |  | Mindestens 6 Zöpfe, 600 g Ausbackgewicht  | Mindestangaben nicht erreicht  | 0      |   | 4 |              |                                     |
|                             |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0      | 2 |   |              |                                     |
| 3.07                        | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt                 | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0      | 1 |   |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                             |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0      | 1 |   |              |                                     |
|                             |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 |   |              |                                     |

| 3 b Geflochtene Zöpfe |                                   |                                   | Produktenname: _____ |        |   |   |              |                                     |
|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|--------|---|---|--------------|-------------------------------------|
| Nr.                   | Aspekt                            | Kriterium                         | Beobachtung          | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 3.08                  | Aufarbeiten (mehrfach geflochten) | Arbeitstechnik abwägen            |                      | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                       |                                   | Arbeitstechnik flechten / Routine |                      | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                       |                                   | Anstreichen                       |                      | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                       |                                   | Stückgare                         |                      | 0      | 1 | 2 |              |                                     |

| 3 b Geflochtene Zöpfe |   | Produktname: _____  |  |        |   |   |              |           |                                     |
|-----------------------|---|---|--|--------|---|---|--------------|-----------|-------------------------------------|
| Nr.                   | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen |                                     |
| 3.09                  | Backvorbereitung /<br>Backprozess /<br>Ausbacken<br>(mehrfach geflochten) | Einschiessen  |  | 0      | 1 | 2 |              | 3         | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                       |   | Backprozess   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
|                       |   | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
| 3.10                  | Endprodukt<br>(mehrfach geflochten)                                       | Form, Stand und Volumen   |  | 0      | 1 | 2 |              | 3         | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                       |   | Riss  |  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
|                       |   | Farbe / Aussehen  |  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
|                       |   | Flechtfehler  |  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
| 3.11                  | Verkäuflich /<br>Mindestangaben<br>(mehrfach geflochten)                  | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 | 2 |              | 4         | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                       |   | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
|                       |   | Mindestens je Flechtart 2 Zöpfe, 600 g Ausbackgewicht   | Mindestangaben nicht erreicht  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
|                       |   | Benötigt 2. Versuch   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |                                     |
| 3.12                  | Produkt nicht hergestellt   | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 | 2 |              | 3         | <input checked="" type="checkbox"/> |

Beispiel 2015

| 4 a Kleinbrot nach Vorgabe |  |   | Produktenamen 1 + 2:   |        |   |   |              |           |
|----------------------------|--|---|--|--------|---|---|--------------|-----------|
| Nr.                        | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 4.01                       | Vorbereitung / Teigherstellung                 | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
|                            |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.02                       | Teig- und Triebführung                         | Teigbehandlung  |  | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
|                            |  | Stockgare   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.03                       | Aufarbeiten Produkt 1                          | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
|                            |  | Stückgare   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.04                       | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken     | Klingenführung / Einschneiden   | Stauben, Anstreichen   | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
|                            |  | Backprozess   | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer  | 0      | 1 | 2 |              |           |
|                            |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit Endprodukt  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.05                       | Endprodukt                                     | Form, Stand, Volumen  |  | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
|                            |  | Typische Merkmale   | Form, Oberfläche, Riss   | 0      | 1 | 2 |              |           |
|                            |  | Farbe   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.06                       | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand            | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand Produkt 1   | minimalistische Ausführung = 2   | 0      | 1 | 2 |              | ✓         |
| 4.07                       | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   |   | 3            | ✓         |
|                            |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 "Produkt unverkäuflich" Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |              |           |
|                            |  | mindestens 20 Stück   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0      |   |   | 4            |           |
|                            |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0      |   | 2 |              |           |
| 4.08                       | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0      | 1 |   |              | ✓         |
|                            |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0      | 1 |   |              |           |
|                            |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 |   |              |           |


**Produkt 2**

|      |  |                                      |                                   |   |   |   |  |   |
|------|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|--|---|
| 4.09 | Aufarbeiten Produkt 2                      | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten |                                   | 0 | 1 | 2 |  | ✓ |
|      |  | Stückgare                            |                                   | 0 | 1 | 2 |  |   |
| 4.10 | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken | Klingenführung / Einschneiden        | Stauben, Anstreichen              | 0 | 1 | 2 |  | ✓ |
|      |  | Backprozess                          | Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer | 0 | 1 | 2 |  |   |
|      |  | Sorgfältigkeit                       | Umgang mit Endprodukt             | 0 | 1 | 2 |  |   |



| 4 a Kleinbrot nach Vorgabe |  |   | Produktenamen 1 + 2:   |        |   |   |              |           |
|----------------------------|--|---|--|--------|---|---|--------------|-----------|
| Nr.                        | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 4.11                       | Endprodukt                                     | Form, Stand, Volumen  |  | 0      | 1 | 2 |              | ☑         |
|                            |  | Typische Merkmale   | Form, Oberfläche, Riss   | 0      | 1 | 2 |              |           |
|                            |  | Farbe   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |
| 4.12                       | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand            | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand Produkt 2   | minimalistische Ausführung = 2   | 0      | 1 | 2 |              | ☑         |
| 4.13                       | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   |   | 3            | ☑         |
|                            |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |              |           |
|                            |  | mindestens 20 Stück   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0      |   |   | 4            |           |
|                            |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0      |   | 2 |              |           |
| 4.14                       | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0      | 1 |   |              | ☑         |
|                            |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0      | 1 |   |              |           |
|                            |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 |   |              |           |

Beispiel 2015


| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |   |  |              |           |
|---|--|---|--|------------------|---|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |   |  |              |           |
| <b>4 b Gipfeli nach Vorgabe</b>                             |  |   | <b>Produktenname:</b>  |                  |   |  |              |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge           |   |  | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 4.15  | Vorbereitung / Teigherstellung                 | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 4.16  | Tourieren                                      | Anzahl Touren   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Fett / Teigkonsistenz   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Zeit  | rationelles Arbeiten   | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Schichtung  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 4.17  | Aufarbeiten aus touriertem Teig                | Aufarbeitung / Materialauswertung   | Rezeptausbeute   | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Zeit / Arbeitstechnik   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 4.18  | Backvorbereitung / Backen                      | Abstehtzeit / Stückgare   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Backvorbereitung  | z.B. anstreichen etc   | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Backprozess   | Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer   | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 4.19  | Endprodukt                                     | Trieb / Form  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit dem Endprodukt  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Gesamteindruck  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 4.20  | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                |   |  | 3            | ✓         |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | mindestens 30 Stück   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0                |   |  | 4            |           |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0                |   | 2  |              |           |
| 4.21  | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0                | 1 |  |              | ✓         |
|   |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0                | 1 |  |              |           |


| 5 a Teig nach freier Wahl |   |  | Produktname:  |        |   |   |       |        |    | Total                               | Zu |
|---------------------------|---|--|---|--------|---|---|-------|--------|----|-------------------------------------|----|
| Nr.                       | Aspekt  | Kriterium  | Beobachtung   | Abzüge |   |   | Total | Abzüge | Zu | prüfen                              |    |
| 5.01                      | Vorbereitung /<br>Teigherstellung -<br>und Triebführung | Rohstoffe abwägen / Knetprozess  |   | 0      | 1 | 2 |       |        |    | <input checked="" type="checkbox"/> |    |
|                           |   | Teigbeschaffenheit / Temperatur  |   | 0      | 1 | 2 |       |        |    |                                     |    |
|                           |   | Zeit / Teigbehandlung (Stockgare)  |   | 0      | 1 | 2 |       |        |    |                                     |    |
|                           |   | Bedienung der Anlage / Behandlung Sauerteig  | Teigführung über 2 Tage   | 0      | 1 | 2 |       |        |    |                                     |    |
| 5.02                      | Endprodukt<br>Weiterverarbeitbar<br>/ Mindestangaben    | Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   |   | 3     |        |    | <input checked="" type="checkbox"/> |    |
|                           |   | Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |       |        |    |                                     |    |
|                           |   | Mindestens 3 kg Mehl   |   | 0      |   |   | 4     |        |    |                                     |    |
|                           |   | Benötigt 2. Versuch  |   | 0      | 2 |   |       |        |    |                                     |    |
| 5.03                      | Unerlaubte<br>Zutaten / Produkt<br>nicht hergestellt    | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten   |   | 0      | 1 |   |       |        |    | <input checked="" type="checkbox"/> |    |
|                           |   | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten   |   | 0      | 1 |   |       |        |    |                                     |    |
|                           |   | Produkt nicht hergestellt  |   | 0      | 1 |   |       |        |    |                                     |    |

Beispiel 2015

| 5 b Produkt nach freier Wahl |  |   | Produktname:   |        |   |   |              |           |   |   |  |   |
|------------------------------|--|---|--|--------|---|---|--------------|-----------|---|---|--|---|
| Nr.                          | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen |   |   |  |   |
| 5.04                         | Aufarbeiten  | Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten  |  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  | ☑ |
|                              |  | Stückgare   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  |   |
| 5.05                         | Backvorbereitung /<br>Backprozess /<br>Ausbacken     | Einschiessen  | z.B. Klingenführung, Stauben, Dressieren, Anstreichen, Aufstreichen          | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  | ☑ |
|                              |  | Backprozess   | Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer   | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  |   |
|                              |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit dem Endprodukt  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  |   |
| 5.06                         | Endprodukt   | Form und Stand / Volumen  |  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  | ☑ |
|                              |  | Typische Merkmale   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  |   |
|                              |  | Farbe   |  | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  |   |
| 5.07                         | Schwierigkeitsgrad /<br>Arbeitsaufwand               | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5 b  | minimalistische Ausführung = 2   | 0      | 1 | 2 |              |           |   |   |  | ☑ |
| 5.08                         | Verkäuflich /<br>Mindestangaben                      | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      |   |   |              |           | 3 |   |  | ☑ |
|                              |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0      | 1 |   |              |           |   |   |  |   |
|                              |  | mindestens 200 g  | Mindestangabe nicht erreicht   | 0      |   |   |              |           |   | 4 |  |   |
| 5.09                         | Unerlaubte<br>Zutaten / Produkt<br>nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0      | 1 |   |              |           |   |   |  | ☑ |
|                              |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0      | 1 |   |              |           |   |   |  |   |
|                              |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0      | 1 |   |              |           |   |   |  |   |

Beispiel 2015

| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |   |  |              |           |
|---|--|---|--|------------------|---|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |   |  |              |           |
| <b>6a Produkt nach freier Wahl</b>                          |  |   | <b>Produktname:</b>  |                  |   |  |              |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge           |   |  | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 6.01  | Vorbereitung + Teigherstellung                 | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Teigbehandlung  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Teigbeschaffenheit  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.02  | Aufarbeiten                                    | Arbeitstechnik  |  | 0                | 1 | 3  |              | ✓         |
|   |  | Stückgare   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.03  | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken     | Einschiessen  | z.B. Klängenführung, Stauben, Dekorelemente etc.                             | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Backprozess   | Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer   | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit dem Endprodukt  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.04  | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand            | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand   | minimalistische Ausführung = 2   | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
| 6.05  | Endprodukt                                     | Form  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Oberfläche  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Zeichnung   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.06  | Kreativität und Gesamteindruck                 | Volumen   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Farbe   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Ausführung / Kreativität  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Gesamteindruck: Wirkung / Blickfang / Verkaufsförderung   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.07  | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                |   |  | 3            | ✓         |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | mindestens 2 kg Fertiggewicht   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0                |   |  | 4            |           |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0                |   | 2  |              |           |
| 6.08  | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0                | 1 |  |              | ✓         |
|   |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0                | 1 |  |              |           |

| Zusatz. Fachrichtung Bäckerei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015 |  | Durchgang: 0  |  | Experte 1: _____ |   |  |              |           |
|---|--|---|--|------------------|---|--|--------------|-----------|
| KandidatIn: _____ / 01.01.2015                              |  | Kand.-Nr.: _____  |  | Experte 2: _____ |   |  |              |           |
| <b>6 b Produkt nach freier Wahl</b>                         |  |   | <b>Produktname:</b>  |                  |   |  |              |           |
| Nr.   | Aspekt   | Kriterium   | Beobachtung  | Abzüge           |   |  | Total Abzüge | Zu prüfen |
| 6.09  | Vorbereitung + Teigherstellung                 | Rohstoffe abwägen / Knetprozess   |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Teigbehandlung  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Teigbeschaffenheit  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.10  | Aufarbeiten                                    | Arbeitstechnik  |  | 0                | 1 | 3  |              | ✓         |
|   |  | Stückgare   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.11  | Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken     | Einschiessen  | z.B. Klängenführung, Stauben, Dekorelemente etc.                             | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Backprozess   | Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer   | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Sorgfältigkeit  | Umgang mit dem Endprodukt  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.12  | Füllen / Belegen                               | Füllen / Belegen  | Exaktheit  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
| 6.13  | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand            | Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand   | minimalistische Ausführung = 2   | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
| 6.14  | Endprodukt, Kreativität und Gesamteindruck     | Form / Volumen  |  | 0                | 1 | 2  |              | ✓         |
|   |  | Farbe   |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Ausführung / Kreativität  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
|   |  | Gesamteindruck / Wirkung  |  | 0                | 1 | 2  |              |           |
| 6.15  | Verkäuflich / Mindestangaben                   | Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick   | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                |   |  | 3            | ✓         |
|   |  | Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung) | es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | mindestens 2 kg Fertiggewicht   | Mindestangabe nicht erreicht   | 0                |   |  | 4            |           |
|   |  | Benötigt 2. Versuch   |  | 0                |   | 2  |              |           |
| 6.16  | Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt | Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten  |  | 0                | 1 |  |              | ✓         |
|   |  | Verwendung von nicht erlaubten Zutaten  |  | 0                | 1 |  |              |           |
|   |  | Produkt nicht hergestellt   |  | 0                | 1 |  |              |           |

| 7 a Qualitätssicherung |                      |                          |             |        |   |   |              |                                     |
|------------------------|----------------------|--------------------------|-------------|--------|---|---|--------------|-------------------------------------|
| Nr.                    | Aspekt               | Kriterium                | Beobachtung | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 7.01                   | Produktions-Hygiene  | Umgang mit Rohstoffe     |             | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                        |                      | Hygienische Arbeitsweise |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |                      | Materialauswertung       |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 7.02                   | Betriebliche Hygiene | Boden                    |             | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                        |                      | Arbeitsfläche            |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |                      | Gerätschaften            |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
| 7.03                   | Persönliche Hygiene  | Erscheinungsbild         |             | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                        |                      | Schuhe                   |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |                      | Kleider                  |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |

| 7 b Qualitätssicherung |   |   |             |        |   |   |              |                                     |
|------------------------|---|---|-------------|--------|---|---|--------------|-------------------------------------|
| Nr.                    | Aspekt  | Kriterium   | Beobachtung | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 7.04                   | Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit | Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement                   |             | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                        |   | Bedienung der Maschinen und Geräte  |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |   | Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |   | Unfallverhütendes Arbeiten  |             | 0      | 1 | 2 |              |                                     |

| 7 c Qualitätssicherung |   |  |   |        |   |   |              |                                     |
|------------------------|---|--|---|--------|---|---|--------------|-------------------------------------|
| Nr.                    | Aspekt                                    | Kriterium  | Beobachtung   | Abzüge |   |   | Total Abzüge | Zu prüfen                           |
| 7.05                   | Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs | Umfang   | Vollständig   | 0      | 1 | 2 |              | <input checked="" type="checkbox"/> |
|                        |   | Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt       |   | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |   | Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt |   | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |   | Übersichtlichkeit                                  |   | 0      | 1 | 2 |              |                                     |
|                        |   | Bild vorhanden                                     | Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2 | 0      | 1 | 2 |              |                                     |