

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

**Gestalten und Kreieren 2024**

**Fachrichtung Konditorei-Confiserie / 120 Minuten**

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

Stellen Sie zu jedem Produkt den verlangten Decor zum erwähnten Thema her.

---

**Aufgabe 1 Cornetarbeit**

- a. Garnieren Sie entweder den Schriftzug «**Zum Ersten Platz**» oder «**Dem Siegerteam**» mit Schokoladen-Spritzglasur zweimal identisch in die vorbereiteten Schriftschilder. Der Schriftzug wird Ihnen am Prüfungstag bekannt gegeben.
- Das Schriftschild ist bereits vorbereitet (16 cm x 4 cm).
  - Das Schriftschild besteht aus Marzipan oder weisser Masse.
  - Die Schriftart ist frei wählbar und muss eingemittet werden.
  - Das Schriftschild wird weiss belassen, weitere Techniken sind nicht erlaubt.
- b. Garnieren Sie den Schriftzug «**Gewinner**» mit Schokoladen-Spritzglasur in das vorbereitete Schriftschild (16 cm x 9 cm).
- Das Thema «Sport» muss erkennbar sein.
  - Das Schriftschild ist bereits vorbereitet.
  - Die Schriftart wird in Fantasieschrift geschrieben.
  - Zum Thema wird zusätzlich ein passendes Motiv mit Schablonentechnik integriert. Die Schablone darf vorbereitet sein.
  - Weitere Techniken sind erlaubt.
- 

**Aufgabe 2 Tortendekor / Kundenauftrag**

Erstellen Sie einen Tortendekor auf einem Tortenteller oder einem Tortenkarton von 22 cm Ø

- Das Thema lautet: **Ballsport**
  - Der Schriftzug "**Zum Sieg**" muss enthalten sein.
  - Die Technik 3 D modellieren als Körper (Mensch oder Tier) wird vorgegeben.
  - Eine zweite Technik muss passend zum Thema integriert werden.
  - Die Unterlage darf vorbereitet werden. (Marzipan / weisse Masse)
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

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

### **Aufgabe 3 Schablonentechnik**

Gestalten Sie eine Dekoration mit der Schablonentechnik nach den folgenden Vorgaben:

Das Thema wird Ihnen am Prüfungstag bekannt gegeben.

- Die Schablone wird während der Prüfungszeit ausgeschnitten.
- Die Schablone muss mit Airbrush auf die bereits vorhandene Unterlage koloriert werden.
- Die Unterlage hat eine Grösse (16 x 12 cm)
- Der Schriftzug «**Gewinner**» muss integriert werden. Die Schriftart ist frei wählbar.
- Eine weitere Technik muss angewendet werden.

---

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

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

#### **Ausführungshinweise**

- Alle Prüfungsarbeiten sind mit der Prüfungsnummer anzuschreiben.
- Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen.

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

Das Thema wird Ihnen am Prüfungstag bekannt gegeben.

**Thema A:**  «Leichtathletik»



**Thema B:**  «Wintersport»

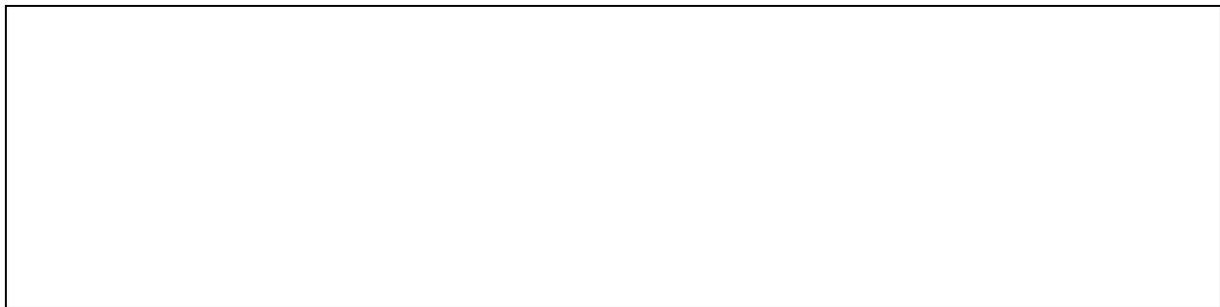
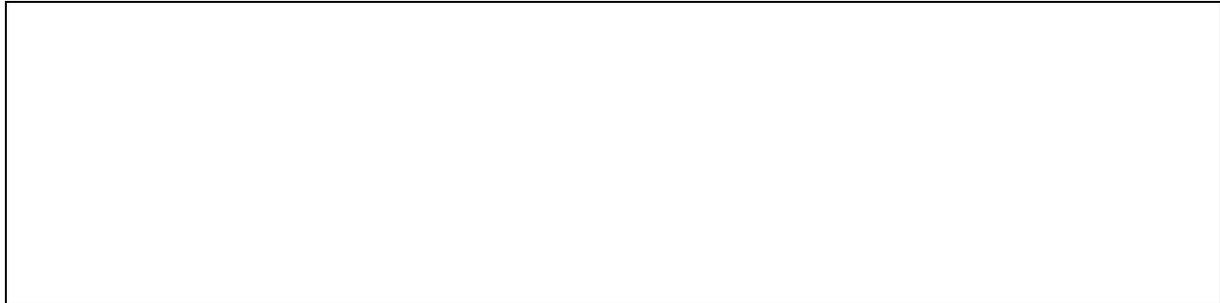


Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### Aufgabe 1 Cornetarbeit

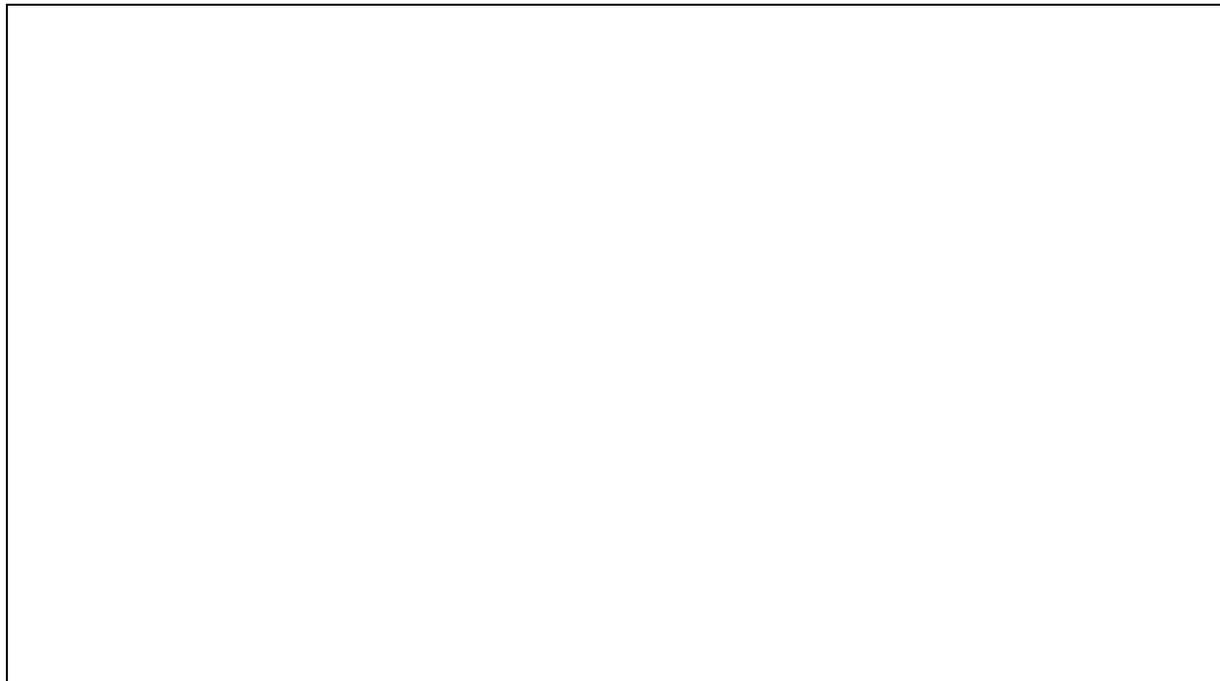
a.

Thema A:  «Zum Ersten Platz»  
Thema B:  «Dem Siegerteam»



b.

Der Schriftzug lautet: **«Gewinner»**



Erarbeitet durch:  
Herausgeber:

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