



## **Fotogalerie Produktegruppen**

QV Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Berufskennntnisse mündlich ab 2022

## Produktgruppe 2 | Kleingebäck



Produktegruppe 3.1 | Feingebäck / Schwimmend gebackenes



Produktgruppe 3.2 | Feingebäck



## Produktgruppe 4 | Snacks und Traiteur



Produktegruppe 5 | Blätterteiggebäcke



Produktegruppe 6.1 | Torten, Cakes, Törtchen



Produktegruppe 6.2 | Torten, Cakes, Törtchen



Joghurt- / Quarktorte





## Produktegruppe 7 | Honiggebäck



## Produktgruppe 8.1 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



**Fachrichtung**  
Bäckerei-Konditorei-Confiserie

## Produktegruppe 8.2 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



Coupes



Cassatta



Glace-Bombe

**Fachrichtung**  
Konditorei-Confiserie

Produktgruppe 9 | Rahm- und Cremepatisserie



# Produktgruppe 10 | Konfekt und petits fours



# Produktegruppe 12.1 B | Teige als Halbfabrikat



Quellstück



Brühstück



Kochstück



## Produktegruppe 12.2 B | Teige als Halbfabrikat

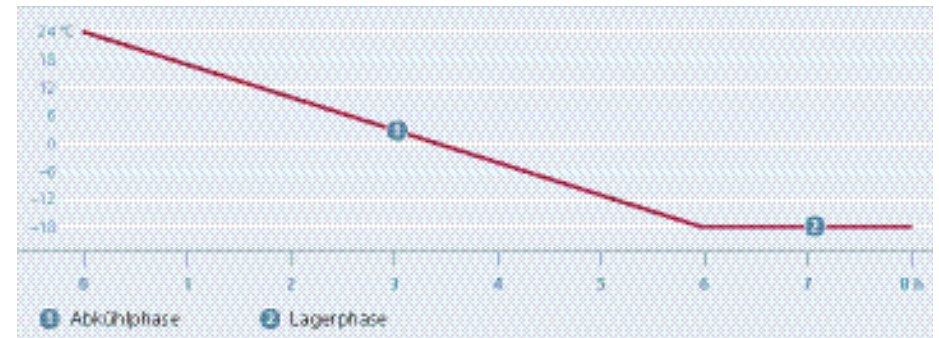


Produktegruppe 13.1 B | Normalbrot

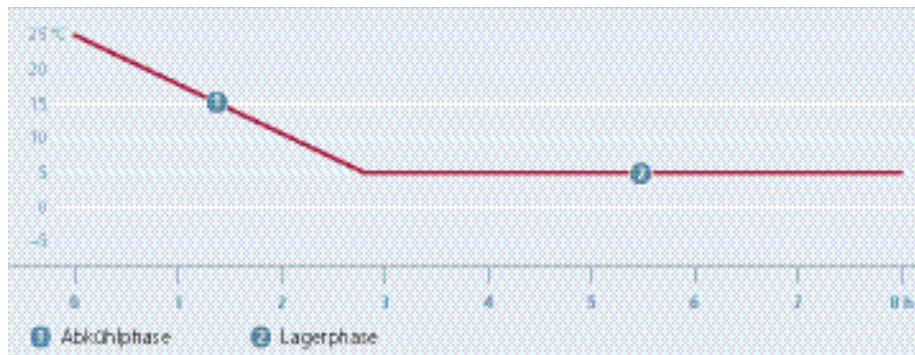




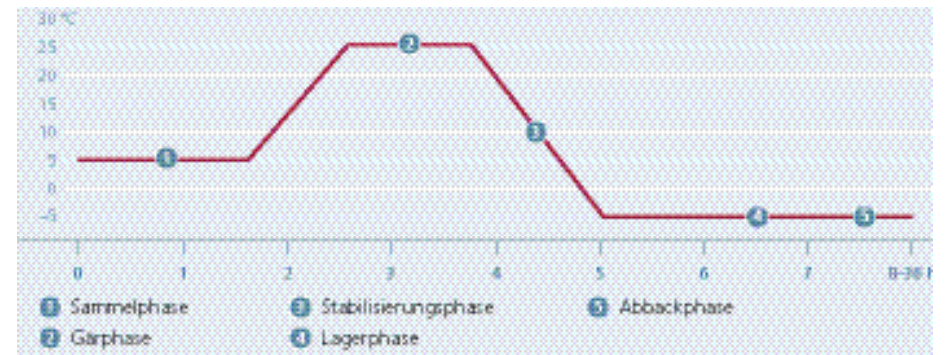
# Produktgruppe 13.2 B | Langzeitführungsmethoden / Kältetechnologie



Gärunterbrechung



Gärverzögerung



Sanfte Kälte

## Produktgruppe 14 B | Spezialbrot / Kleinbrot

---



## Produktegruppe 15 B | Sauerteiggebäck

---



## Produktegruppe 12.1 C | Grundmassen als Halbfabrikat



Französischer Marzipan



Deutscher Marzipan



Gebundene Pralinemasse



Gianduja

Produktegruppe 12.2 C | Grundmassen als Halbfabrikat



Ganache



Ganache



Butterganache



Butterganache

Produktegruppe 13.1 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



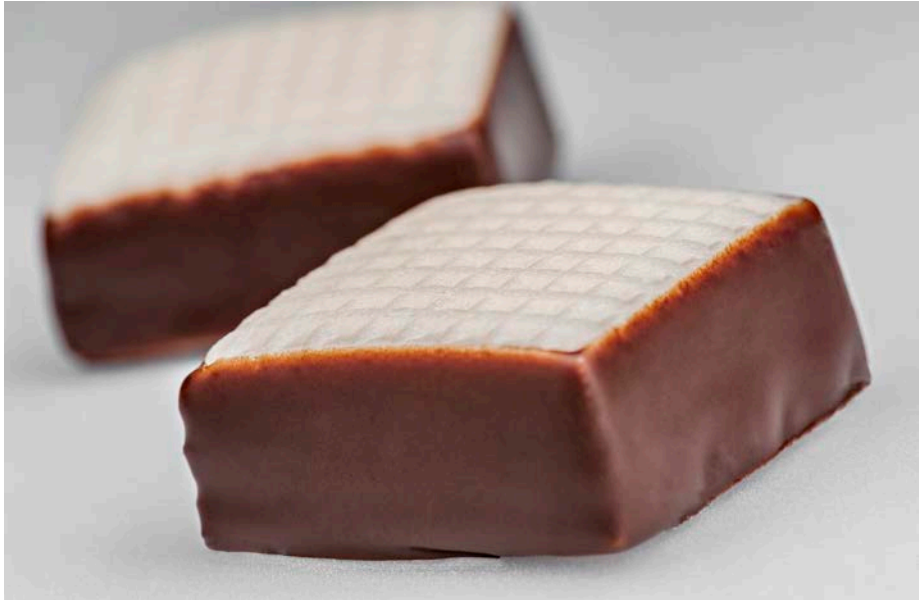
## Produktgruppe 13.2 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Likörpraline mit und ohne Kruste



Produktgruppe 14 C | Zuckerspezialitäten





Produktegruppe 15 C | Couvertureartikel

