

QB VPA: BäckerIn-KonditorIn-ConfiseurIn EBA 2015

Protokoll Experte 1



Qualifikationsnummer:	EXA00038-639775
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:

Mittagspause von: bis:

Ende:

Dokumente vorhanden:

- Personalausweis
- Rezeptbuch
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

Unterschriften:

Experte 1:

Experte 2:

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
1a Normalbrot			Produktenname:								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
1.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess				0	1	2		☑	
		Teigbeschaffenheit				0	1	2			
1.02	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung				0	1	2		☑	
		Stockgare				0	1	2			
1.03	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten				0	1	2		☑	
		Stückgare				0	1	2			
1.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / einschiessen				0	1	2		☑	
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer				0	1			2
		Sorgfältigkeit	Umgang mit dem Endprodukt				0	1			2
1.05	Endprodukt	Form und Stand / Volumen				0	1	2		☑	
		Riss im Schnitt	Gleichmässigkeit / Ausgeprägtheit				0	1			2
		Farbe				0	1	2			
1.06	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 6 Stück gemäss Rezept	Mindestangabe nicht erreicht				0		4		
		Benötigt 2. Versuch				0		2			
1.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1			☑	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1				
		Produkt nicht hergestellt				0	1				

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
1b Spezialbrot			Produktenname:								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
1.08	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess				0	1	2		☑	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur				0	1	2			
1.09	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung				0	1	2		☑	
		Stockgare				0	1	2			
1.10	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten				0	1	2		☑	
		Stückgare				0	1	2			
1.11	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / einschiessen				0	1	2		☑	
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer				0	1			2
		Sorgfältigkeit	Umgang mit dem Endprodukt				0	1			2
1.12	Endprodukt	Form und Stand / Volumen				0	1	2		☑	
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss				0	1			2
		Farbe				0	1	2			
1.13	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 6 Stück gemäss Rezept	Mindestangabe nicht erreicht				0		4		
		Benötigt 2. Versuch				0		2			
1.14	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1			☑	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1				
		Produkt nicht hergestellt				0	1				

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____						
2 a Kleingebäck, Feingebäck od. Schwimmendgebäck			Produktenname:						
			Wenn Füllung, dann 2.03 bewerten bei Kleingebäck wird 2.05 nicht bewertet ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
2.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2			
2.02	Teig- und Triebführung / Aufarbeiten	Teigbehandlung / Stockgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2			
		Stückgare		0	1	2			
2.03	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
2.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2			
		Sorgfältigkeit		0	1	2			
2.05	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
2.06	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ausführung / Dekor		0	1	2			
2.07	Verkäuflich / 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 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0					4
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
2.08	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				

2 b Kleingebäck, Feingebäck od. Schwimmendgebäck	Produktenname:
---	-----------------------

			Wenn Füllung, dann 2.10 bewerten bei Kleingebäck wird 2.12 nicht bewertet ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.09	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2		
2.10	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
2.11	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
2.12	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>
2.13	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausführung / Dekor		0	1	2		
2.14	Verkäuflich / 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 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.15	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 a Tourierter Teig herstellen			Produktname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Misch- oder Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
3.02	Tourieren	Anzahl Touren		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fett / Teigkonsistenz		0	1	2		
		Zeit	rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Schichtung		0	1	2		
3.03	Endprodukt Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	<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			
		Benötigt 2. Versuch		0		3		
3.04	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			

Beispiel 2015

3 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten			Produktenamen 1 + 2:		Wenn Füllungen, dann 3.06 resp. 3.12 bewerten ↓				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.05	Produkt 1 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2			
3.06	Füllen Prod. 1	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2			
3.07	Backvorbereitung / Backen Prod. 1	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2			
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2			
3.08	Endprodukt 1	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			
3.09	Prod. 1 verkäuflich / 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 15 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
3.10	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				

Produkt 2

3.11	Produkt 2 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2		
3.12	Füllen Prod. 2	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2		
3.13	Backvorbereitung / Backen Prod. 2	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2		
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
3.14	Endprodukt 2	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		

3 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten		Produktenamen 1 + 2:				Wenn Füllungen, dann 3.06 resp. 3.12 bewerten ↓	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
3.15	Prod. 2 verkäuflich / 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 15 Stück / 3 Stk. à 400g	Mindestangabe nicht erreicht	0	4		
		Benötigt 2. Versuch		0	2		
3.16	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		

Beispiel 2015

4 a Snacks und Traiteur			Produktenname: _____					
			Wenn Canapé, dann 4.04 und 4.05 bewerten, sonst 4.01 bis 4.03 bewerten ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
4.02	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
4.03	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		

4.04	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Gelieren / Sulzen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
4.05	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	0	1	2		

4.06	Verkäuflich / 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 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0						4
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
4.07	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					

4 b Snacks und Traiteur			Produktenname: _____						
			Wenn Canapé, dann 4.11 und 4.12 bewerten, sonst 4.08, 4.09 (bei Sandwich optional) und 4.10 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
4.08	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
		Backprozess	Abstezeit, Stückgare, Backtemperatur, Dampf, Zug	0	1	2			
4.09	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2			
		Sorgfältigkeit		0	1	2			
4.10	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2			
		Gesamteindruck		0	1	2			

4.11	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2			
		Gelieren / Sulzen		0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
4.12	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2			<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	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			<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 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0							4
		Benötigt 2. Versuch		0		2					
4.14	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						

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
5a Biscuit und Massen			Produktname:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
5.01	Kaltes Bisquit (dressierte Schalen) oder warmes Biscuit	Masse herstellen				0	1	2	✓	
		Melieren				0	1	2		
		Abfüllen / dressieren	Rezeptausbeute				0	1		2
		Backen					0	1		2
5.02	Endprodukt	Struktur und Farbe				0	1	2	✓	
		Gesamteindruck				0	1	2		
5.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden			0			✓	
		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			
		Benötigt 2. Versuch				0		3		
5.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1		✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1			
		Produkt nicht hergestellt				0	1			

Beispiel 2015

5b Biscuit und Massen			Produktname: _____							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
5.05	Produkt aus Buttermasse, abgerösteter Masse oder Schneemasse	Masse herstellen		0	1	2			✓	
		Dressieren / abfüllen	Rezeptausbeute	0	1	2				
		Melieren, abrösten		0	1	2				
		Backen	z.B. Ofentemperatur, Backzeit etc.	0	1	2				
5.06	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2			✓	
		Gesamteindruck		0	1	2				
5.07	Verkäuflich	Produkt unverkäuflich oder nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0					✓	
		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					
		Benötigt 2. Versuch		0		3				
5.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

6 a Patisserie		Produktenamen 1 + 2:						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.01	Patisserie 1. Sorte	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllung/en herstellen		0	1	2		
		Abfüllen / belegen / gelieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
6.02	Endprodukt 1. Sorte	Gesamteindruck / Dekor	Farbe / Form / Ausführung	0	1	2		✓
6.03	Verkäuflich / Mindestangaben 1. Sorte	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 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
6.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Produkt 2

6.05	Patisserie 2. Sorte	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllung/en herstellen		0	1	2		
		Abfüllen / belegen / gelieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
6.06	Endprodukt 2. Sorte	Gesamteindruck / Dekor	Farbe / Form / Ausführung	0	1	2		✓
6.07	Verkäuflich / Mindestangaben 2. Sorte	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 8 Stück	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			

6 b Patisserie		Produktname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
6.09	Patisserie, Sorte mit Fondant glasiert	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllen / einsetzen		0	1	2		
		Aprikotieren / Glasieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
6.10	Endprodukt Fondant	Farbe, Form		0	1	2		✓
		Dekor, Gleichmässigkeit		0	1	2		
6.11	Verkäuflich / Mindestangaben Fondant	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 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
6.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

7 a Stückli und/oder Konfekt		Produktenname:		Wenn Füllung, dann 7.02 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
7.01	Stückli und/oder Konfekt aus Teig	Ausrollen / Ausstechen / schneiden		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Backen	Gleichmässigkeit	0	1	2				
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2				
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
7.02	Füllen / Trempieren	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2			<input type="checkbox"/>	
7.03	Endprodukt Sorte aus Teig	Farbe		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
7.04	Verkäuflich / Mindestangaben Sorte aus Teig	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					
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
7.05	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					

Beispiel 2015

7 b Stückli und/oder Konfekt			Produktenname:		Wenn Füllung, dann 7.07 bewerten ↓				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
7.06	Stückli und/oder Konfekt dressiert	Masse herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Dressieren		0	1	2			
		Backen		0	1	2			
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
7.07	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
7.08	Endprodukt Sorte dressiert	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2			
		Gleichmässigkeit		0	1	2			
7.09	Verkäuflich / Mindestangaben Sorte dressiert	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				
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
7.10	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				

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____							
8 a Torten, Cakes oder Törtchen			Produktenname:							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
8.01	Gefrierfeste Schnitttorte	Füllung/en herstellen				0	1	2	✓	
		Abfüllen / einsetzen				0	1	2		
		Ausformen / Fertigstellung	Gelieren, belegen				0	1		2
		Schneiden					0	1		2
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute				0	1		2
8.02	Endprodukt Schnitttorte	Gesamteindruck	Farbe / Form / Ausführung			0	1	2	✓	
		Dekor				0	1	2		
8.03	Verkäuflich / Mindestangaben Schnitttorte	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			
		mind. 10 Stück geschnitten	Mindestangabe nicht erreicht			0		4		
		Benötigt 2. Versuch				0		2		
8.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1		✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1			
		Produkt nicht hergestellt				0	1			

Beispiel 2015

8 b Torten, Cakes oder Törtchen			Produktname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.05	1 Produkt nach freier Wahl	Füllung/en, Massen herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Abfüllen / einsetzen		0	1	2		
		Backen / ausformen / fertigstellen	Gelieren, belegen	0	1	2		
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
8.06	Endprodukt Produkt Wahl	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Form		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
		Gleichmässigkeit		0	1	2		
8.07	Verkäuflich / Mindestangaben Produkt Wahl	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			
		mind. 4 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
8.08	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			

Beispiel 2015

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
9 a Rahm-, Crème- und Glacedesserts			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.01	Gekochte Crème nach freier Wahl oder Crème Bavaroise	Abkochen	z.B. Temperatur	0	1	2		✓
		Hygiene	Abkühlen / Zeit / Temperatur	0	1	2		
		Bindung		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
9.02	Creme als Halbfabrikat	Feinheit		0	1	2		✓
		Homogenität		0	1	2		
9.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	✓
		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			
		Benötigt 2. Versuch		0			3	
9.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
9 b Rahm-, Crème- und Glacedesserts			Produktenname:								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
9.05	Dessert nach freier Wahl	Abbinden / Aromatisieren	muss degustiert werden			0	1	2		☑	
		Arbeitstechnik	Abfüllen / einsetzen / dressieren			0	1	2			
		Fertigstellung	Ausgarnieren			0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute			0	1	2			
9.06	Endprodukt Dessert	Farbe, Form				0	1	2		☑	
		Gleichmässigkeit				0	1	2			
		Dekor				0	1	2			
9.07	Verkäuflich / Mindestangaben Dessert	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				
		1 Dessert für mind. 10 Personen	Mindestangabe nicht erreicht			0					4
		Benötigt 2. Versuch				0		2			
9.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1			☑	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1				
		Produkt nicht hergestellt				0	1				

Beispiel 2015

10 a Pralinen und Couverturearbeiten			Produktenname:						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
10.01	6 Sorten Pralines	Ganache herstellen	Konsistenz	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Moulage / Formen füllen / überziehen / couvririeren	Dicke, Glanz	0	1	2			
		Arbeitstechnik / trempieren	Luftblasen, Füsschen	0	1	2			
		Fertigstellung / Dekor / Ausgarnieren		0	1	2			
10.02	Endprodukt	Glanz		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Zeichnung / Dekor		0	1	2			
		Sortiment	Formen, Farben	0	1	2			
10.03	Verkäuflich / 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				
		15 Stück - 6 Sorten: 1 dressiert, 2 ausgestochen, 2 geschnitten, 1 Formenpraline mit Ganache - min. 2 Sorten Couverture	Mindestangabe nicht erreicht	0					4
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
10.04	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				

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA, QB Praktische Arbeiten, 2		Durchgang: 0	Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____				
10 b Pralinen und Couverturearbeiten			Produktenname: _____				
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung		Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
10.05	Schminken	Exaktheit			0 1 2		✓
		Wirkung			0 1 2		
		nicht geschminkt			0 4		
10.06	Giessvorgang	Routine			0 1 2		✓
		Exaktheit			0 1 2		
		Auskühlen			0 1 2		
		Bödele	Beide Formen müssen geschlossen sein		0 1 2		
10.07	Endprodukt	Aussehen			0 1 2		✓
		Gewicht			0 1 2		
		Glanz aussen			0 1 2		
		Glanz innen	Eine Form muss aufgebrochen werden		0 1 2		
10.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden		0		✓
		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		
		Höhe 13 cm	Mindestangabe nicht erreicht		0 4		
		Benötigt 2. Versuch			0 2		
10.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten			0 1		✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten			0 1		
		Produkt nicht hergestellt			0 1		

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

11 b Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
11.04	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		

11 c Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
11.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Übereinstimmung		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		