



## Fotogalerie Produktgruppen

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

Berufskennntnisse mündlich

# **Qualifikationsverfahren (QV)**

## **Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

### **Berufskennnisse mündlich**

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

#### 1. Teil 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in wählt ein Produkt aus der praktischen Prüfung aus. Dem Fachlehrer ist bis Ende April, das vollständige Rezept in doppelter Ausführung (inklusive Halbfabrikate und Foto) abzugeben.
- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung. Ausnahme: Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein grösseres Farbfoto (A5) mitgebracht werden.

#### 2. Teil 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der Themen Konditorei (2-10)

#### 3. Teil 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der entsprechenden Fachrichtung (Bäckerei / Confiserie) (12-15)

## 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

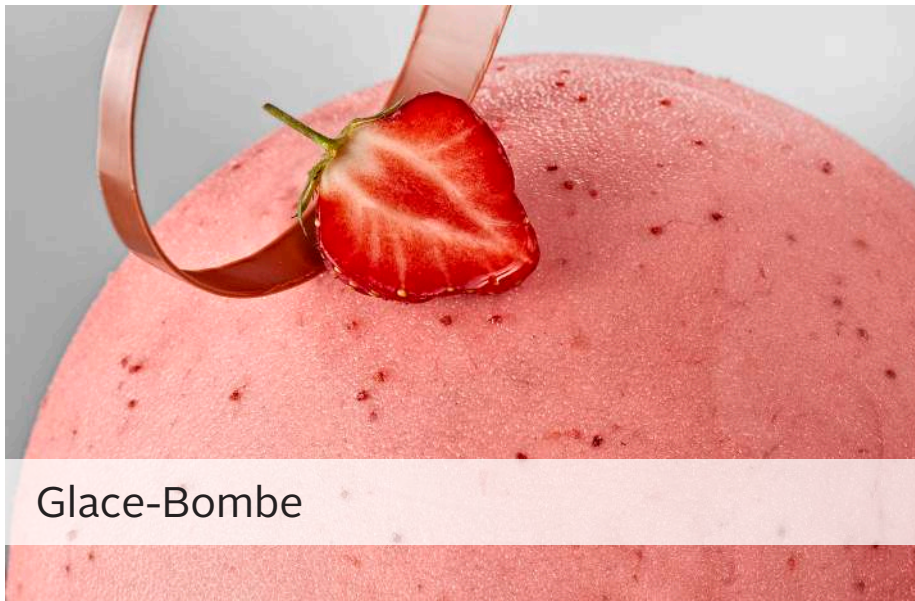
## Produktgruppe 8.2 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



Coupes



Cassatta



Glace-Bombe

**Fachrichtung**  
Konditorei-Confiserie



Produktgruppe 9 | Rahm- und Cremepatisserie



Moderne Patisserie

# Produktgruppe 10 | Konfekt und petits fours





# Produktegruppe 12.1 B | Teige als Halbfabrikat



Quellstück



Brühstück



Kochstück





# Produktegruppe 12.2 B | Teige als Halbfabrikat



Hebel



Grundsauer



Poolish



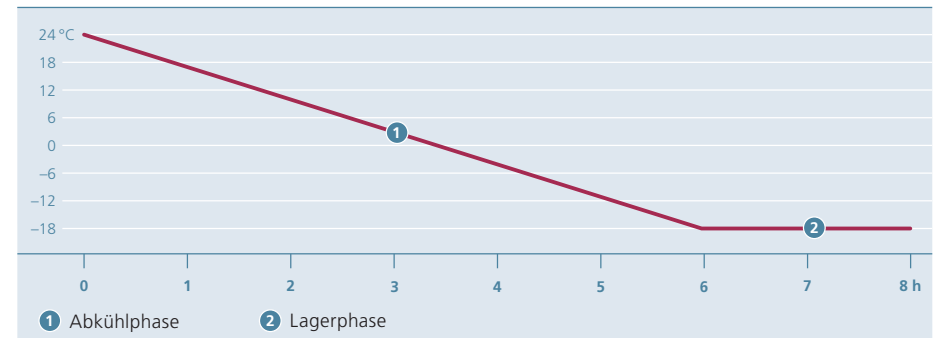
Fermentierter Teig



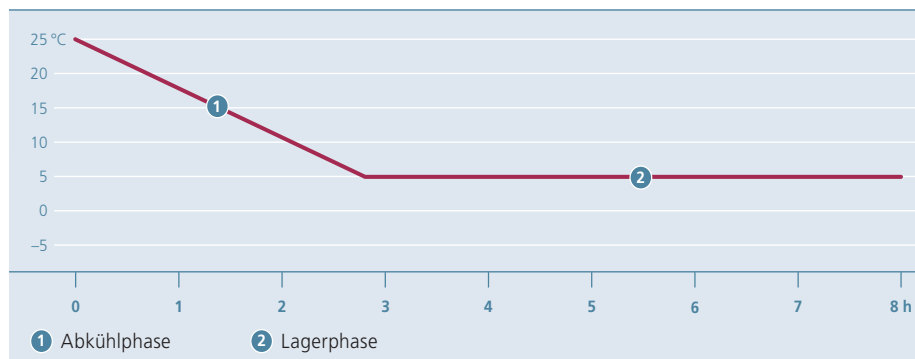
Produktegruppe 13.1 B | Normalbrot



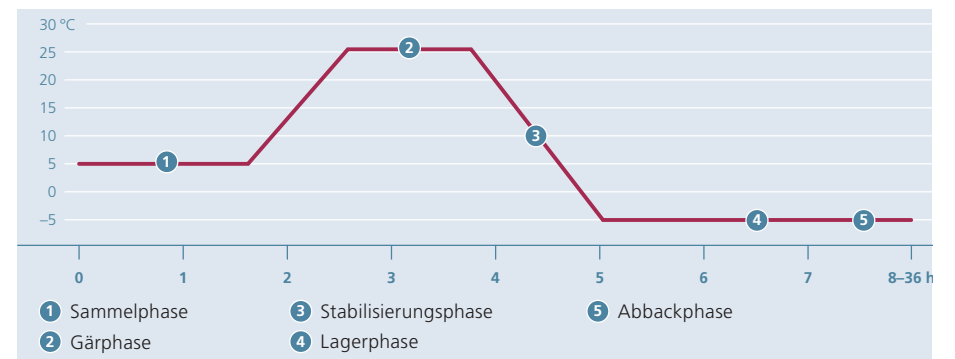
# Produktgruppe 13.2 B | Langzeitführungsmethoden / Kältetechnologie



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





Produktegruppe 13.1 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Produktegruppe 13.2 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten

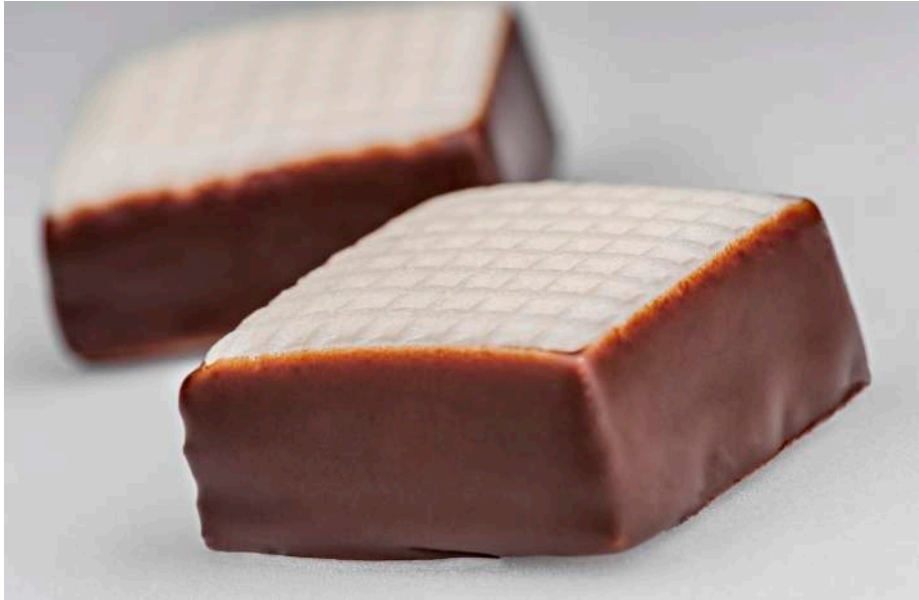


Likörpraline mit und ohne Kruste





Produktgruppe 14 C | Zuckerspezialitäten



Produktegruppe 15 C | Couvertureartikel

