

Vorschlag für die Zuordnung für Rezepte in der Lerndokumentation

(Auf der Basis der Wegleitungen und Prüfungsprogramme für die Qualifikationsverfahren BKC EFZ und BKC EBA)

Nr.	Positionen in den Wegleitungen für die QV	Vorschlag für die Zuordnung der Rezepte (Produkte)	Fachrichtung
1	(mind. 25 Stück) Kleingebäck, Feingebäck oder Schwimmendgebackenes	Weggli, Brioches, usw. Stückli: Zuckerweggli, Kreuzli, Cremerollen, Russenzöpfli, Hefeteignussgipfel, Schnecken, usw. Stücksachen: Dreikönigskuchen, Grittibänz, Christ-Stollen, Bienenstich, Birnweggen, Hefekranz, usw. Berliner, Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, usw.	BKC
2	Tourierte Teige (Produkte mind. 15 Stück)	Teige: Tourierte Hefeteige (Gipfelteig, Tourierter Hefesüssteig, Plunderteig), Blätterteige Produkte Hefeteig: Gipfeli, Schnecken, Nussgipfel, Dänisch Plunder, usw. Produkte Blätterteig: Pastetli, Nuss-oder Mandelgipfel, Preussen, Windrädli, Jalousie, Hufeisen, usw.	BKC
3	Snacks und Traiteur (mind. 5 oder 10 Stück)	Teige: Kuchenteig, Pastetenteig, usw. Halbfabrikate: Kuchenguss, Aufstriche, gesalzene Füllungen, usw. Produkte: Gefüllte Blätterteiggebäcke, gesalzene Chüechli, Sulz-Pasteten, Canapés (Belegte Brötchen), gefüllte Brötchen, gefülltes Laugengebäck, usw.	BKC
4	Biscuit und Massen	Biscuitmassen (kalte und warme) Buttermassen (Leichte, schwere (zart oder zäh), Holländermasse, usw.) Abgeröstete Massen (Bienenstich- und Florentinermasse, Pâte à choux-Masse, Sebastopol- und Kokosmasse) Schneemassen (warme, kalte, italienne oder Japonais- und Zünglimasse)	BKC
5	Pâtisserie (mind. 8 Stück)	Glasierte Pâtisserie: Mohrenkopf, Würfel, Zitronentörtli, Carac, usw. Rahmpâtisserie: Choux, Vermicelles, Rahmschnitte usw. Weitere: Diplomat, Cornet, Fruchttörtli, Roulade, Japonais, Kirschtörtli, usw.	BKC

B Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

C Fachrichtung Konditorei-Confiserie

6	Stückli (mind. 12 Stück) oder Konfekt (mind. 20 Stück)	Stückli: Sablé, Vanillebrezel (Teig), Butter-S, Makrönli, Vogelnestli, Amaretti, Kokosmakrönli, Sebastopol, Schokoladen-S, Spitzbuben, Brownie, Linzerschnitte, Wienerwaffel, usw. Konfekt: Schachbrettli, Mailänderli, Totenbeinli, Vanillebrezeli (Buttermasse), Mandelkonfekt, Zimtsterne, Brunslis, Anischräbeli, Harlequin, Ochsenäugli, Züri-Nüssli, Chemin de fer, Züngli, usw.	BKC
7	Torten (1 Torte à mind. 10 Stk. geschnitten) Cakes Törtchen und Honiggebäck?	Torten: <u>(mit Gelatine oder Agar Agar gebunden)</u> Fruchtetorte, Joghurt- und Quarktorte, usw. Cakes: Früchtecakes, Rehrücken, Tortencakes, usw. Törtchen: Holländer, Linzer, Osterfladen, usw. Honiggebäck: Biber, Lebkuchen, usw.	BKC
8	Rahm-, Creme- und Glacedesserts (1 Dessert für 10 Personen oder 8 einzelne Portionen)	Creme: <u>(muss bei dem Produkt verwendet werden!)</u> Gekochte Creme, Cremeglace oder Creme Bavaroise, usw. Rahmdessert: Cremedessert: St. Honoré, Ananas Royal, Charlotte Royal, Charlotte Russe, Croque en bouche, usw. Glacedessert: Vacherin-Glace, Glace-Bombe, Gestürzte-Glace, Cassata, usw.	BKC
9	Normalbrot (mind. 6 Stück) (EFZ: mind. 7 kg Mehl)	Zürcherbrot, Berner Brot, Basler Brot, Luzerner Brot, St. Galler Brot, Waadtländer Brot, Parisette, usw.	B
10	Spezialbrot (EBA: mind. 6 Stück) (EFZ: mind. 10 Stück)	Vollkornbrot, Burebrot, Tessiner, Roggenbrot, Maisbrot, Haferbrot, Klosterbrot, Toastbrot, usw.	B
11	Zopf (mind. 3 kg Mehl)	Normal geflochtene (2), Fünfteilig (2), Sechsteilig (2), Achtteilig (2), usw. (mind. 600g Ausbackgewicht pro Stück)	B
12	Kleinbrot (mind. 15 Stück)	Semmeli, Parisettli, Schlumbergerli, Cornetti, Vollkornbrötli, usw.	B
13	Sauerteiggebäck oder Einsatz von Kühltechnologie	Definition: Anwendung von Sauerteigführung, Gärverzögerung, Gärunterbruch oder Sanfte Kälte Produkte: Roggensauerteig, Weizensauerteig, Panettone, usw.	B

B Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

C Fachrichtung Konditorei-Confiserie

14	Grundmassen	Ganachen, Butterganachen, Gianduja, Pralinemassen, Marzipan.	C
15	Zuckerarbeiten	Fruchtgelée, Caramel-Fondant, Caramel Mou, Brauner Nougat, Honignougat, Nougat Montelimar, Nidelzeltli.	C
16	Pralinen und Dragierarbeiten	Pralinen: (Mind. 1 kg Pralinen aus 6 verschiedenen Sorten) (Trempiere: EFZ mit 2 Couverturen, EBA mit 1 Couverture, diese dürfen temperiert sein!) EFZ: je eine Sorte dressiert (Rigispitz, Desir, usw.), ausgestochen (Milanuss, Pistache, Halbmonde, usw.), geschnitten (Prinzesse, Baumstämmli, Schachbrett, usw.) aus den Grundmassen. Eine Sorte Formenpralinen. Die restlichen zwei Sorten dürfen vorbereitet sein. Mind. 3 der 6 Sorten müssen von Hand trempiert werden. Dragieren: Mind. 1 kg eines dragierten Produktes herstellen. (Schokolademandeln, Schoggi-Haselnüsse, usw.)	C
17	Couverturearbeiten	EFZ: 1 Couverture von Hand temperieren und für die zwei Hohlkörper verwenden. Zwei Hohlkörper (mind. 13 cm) schminken und giessen EFZ: Couverturen zum Schminken und für sämtliche Dekorationen dürfen temperiert sein.	C
18	Schokoladenspezialität (Mind. 20 Stück à mind. 20 g)	Rezept: Füllung und Herstellung Schlossbergkugeln, Branchli, Grüessli in Schalen, Maronen (Kastanien), usw.	C
19	Fantasie- und Dekorartikel	B Party- oder Gebildebrot mind. 2 kg Fertiggewicht.	BKC
		C 3 Stück (Marzipan darf vorhanden, eingefärbt aber nicht portioniert sein.)	
20	Bildungsverordnung Bildungsplan Betriebliche Leistungsziele Standard-Lehrplan für den Betrieb Bildungsberichte Wegleitung zum QV (Qualifikationsverfahren)		BKC EFZ

B Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

C Fachrichtung Konditorei-Confiserie