

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Fachrichtung Konditorei-Confiserie / Aufgabe Confiserie

Kontrollformular für den Rezeptordner und Expertenvorgaben am Prüfungstag

Name Kandidat:

Ausbildungsbetrieb:

Wichtig:

Fünf der Aufgaben 1-4 müssen ausgeführt werden.
Aufgabe 5 oder 6 wird bei Prüfungsbeginn durch die
Experten bestimmt (Zufallsprinzip)

Wichtig: Der Kandidat ist mit dem Ausbildungsbetrieb selbstverantwortlich über die Richtigkeit vom Rezeptordner.
Der Kontrollteil zeigt das die Anzahl der Rezepte sowie das richtige Einteilen gegenüber das QV stimmt.
Zu wenig Rezepte, unerlaubte Rezepte oder Rohstoffe werden somit am Kandidat gemeldet

Aufgabe 1	Zuckerarbeit	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Fruchtgelée)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) 1 Zuckerarbeit nach Vorgabe	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Fondant)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Mou)	
	<i>Die Experten wählen ein anderes Produkt als das vom Kandidat frei gewählt</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Brauner Nougat)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Honig N./N. Montelimar/Nidelzeltli)	
Aufgabe 2	Grundmassen	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 2 Grundmassen für Pralinensortiment	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Masse dressiert)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für Pralinensortiment	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Masse ausgestochen)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Masse geschnitten)	
	<i>Die Experten wählen ein anderes Produkt als das vom Kandidat frei gewählt</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Anderde Grundmasse 1)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Anderde Grundmasse 2)	
Aufgabe 3	Praline und Dragierarbeiten		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 6 verschiedene Interieurs		<input checked="" type="checkbox"/>	1: Produkt dressiert)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> A revoir
	<i>Produkte 1 bis 3 aus Grundmassen der aufgabe 2</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	2: Produkt ausgestochen)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	3: Produkt geschnitten)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	4: Produkt Formenpraline)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	5: Produkt freier Wahl 1)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	6: Produkt freier Wahl 2)	
		b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes		<input checked="" type="checkbox"/>	

Aufgabe 4	Couverturearbeiten		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) Von Hand temperierte Couverture b) 2 gleiche Hohlkörper (13 cm) schminken, giessen und fertigstellen.		<input checked="" type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt) <i>Das Rezept muss die Temperiermethode beinhalten.</i>	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 5	Schokoladenspezialität		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
<input type="radio"/> Diese Aufgabe ist von den Experten Bestimmt. (5 oder 6)	a) 1 Füllung für aufgabe b) herstellen b) Produkt 20 Stk à mindestens 20g		<input type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 6	Fantasieartikel		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
<input type="radio"/> Diese Aufgabe ist von den Experten Bestimmt. (5 oder 6)	a) Rationelle Herstellung in dreifacher Identische Ausführung (Schwierigkeitsgrad) b) Kreativität und Gesamteindruck		<input type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt) (Aufbau, Vertigstellung, Bild)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 7	Qualitätssicherung				
	a) Hygiene- und Materialauswertung b) Organisation und Arbeitssicherheit c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Visa Kontrollorgan: Datum der Kontrolle: </div>

Dieses Dokument muss vom Kandidat als erste Seite des Ordners Eingordnet werden.
 Der Teil "Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat" muss vom Kandidat nach abrede mit dem Ausbildungsbetrieb ausgefüllt werden.
 Der Teil "Bemerkung vom Kontrollorgan" wird von der QV Kommission ausgefüllt.
 Der Teil "Wahl Experten" wird von den Experten am ersten Prüfungstag bei der Vorbesprechung ab 13 Uhr ausgefüllt.