



Fotogalerie Produktgruppen

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

Berufskennnisse 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



Produktgruppe 5 | Blätterteiggebäcke



Blätterteigkonfekt süß & salzig



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

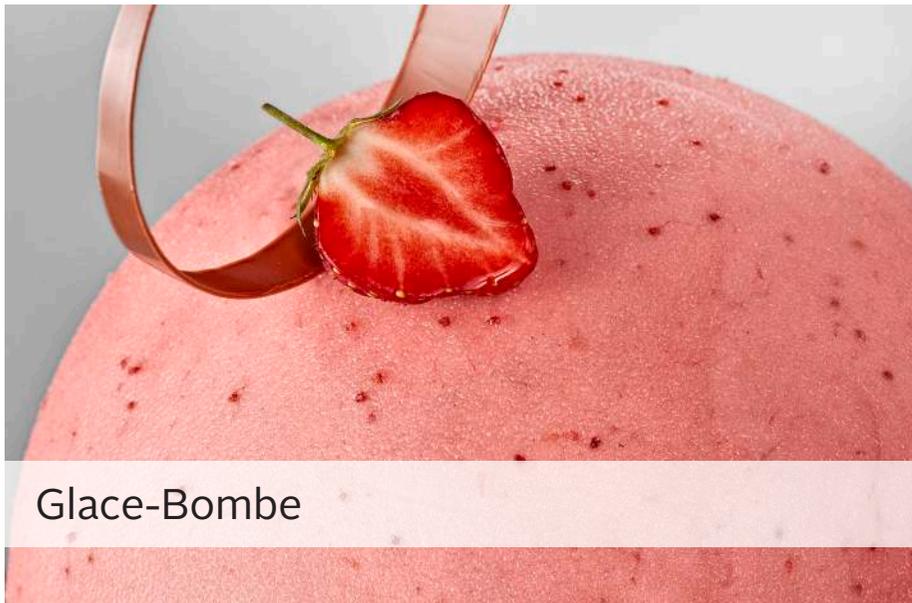
Produktegruppe 8.2 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



Coupes



Cassatta



Glace-Bombe

Fachrichtung
Konditorei-Confiserie

Produktgruppe 9 | Rahm- und Cremepatisserie



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

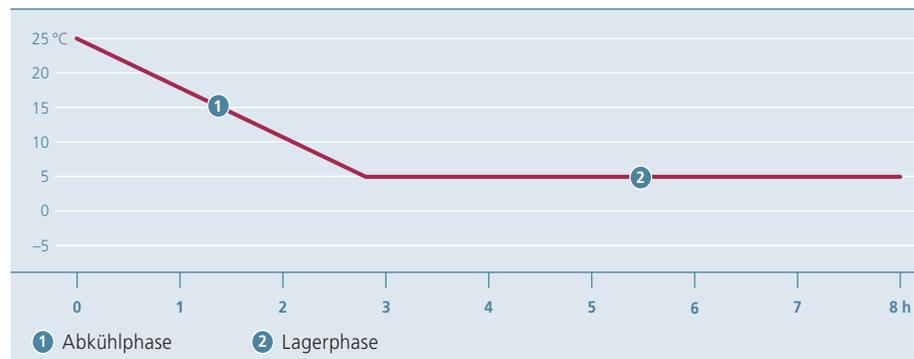
Produktegruppe 13.1 B | Normalbrot



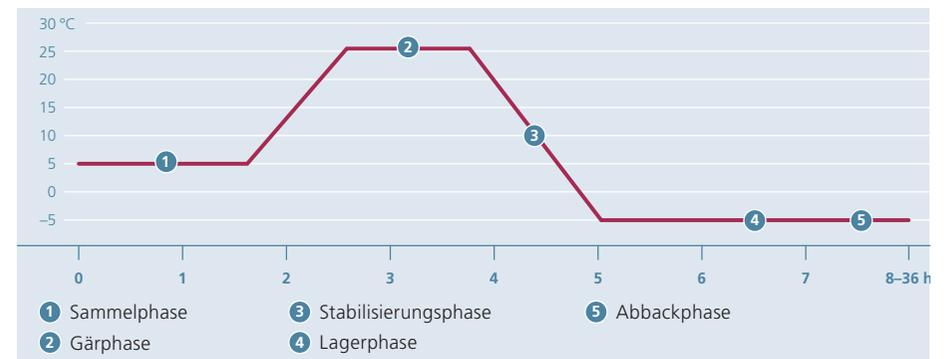
Produktgruppe 13.2 B | Langzeitführungsmethoden / Kältetechnologie



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



Ganache



Ganache



Butterganache



Butterganache

Produktegruppe 13.1 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Produktegruppe 13.2 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Likörpraline mit und ohne Kruste



Produktegruppe 14 C | Zuckerspezialitäten



Produktegruppe 15 C | Couvertureartikel

