

**Qualifikationsverfahren Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Position 3: Leitziel 1.2**

Gestalten und Kreieren 2026

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei / 120 Minuten

Prüfungsnummer: _____ Prüfungsdatum: _____

Stellen Sie zu jedem Produkt den verlangten Dekor zum erwähnten Thema her.

Aufgabe 1 Dekorierter Cake

Erstellen Sie einen Cakedekor auf eine Fläche von 16 cm x 9 cm.

- Die Unterlage ist bereits vorbereitet.
- Modellieren Sie ein Dekor-Element zum vorgegebenen Feiertag und kolorieren Sie es mit Airbrush.
- Weitere Dekor-Elemente und Garnituren dürfen eingebaut werden.
- Der Schrifttext nach Vorgabe (siehe unten) muss enthalten sein. Die Schriftart ist frei wählbar.
- Die Schrift muss direkt garniert werden. (Ohne Durchpausen)
- Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird nicht bewertet.

Das Thema wird durch den Experten/die Expertin vorgegeben.

Schriftzug: Frohe Weihnachten Prosit Neujahr

Aufgabe 2 Tortendekor / Kundenauftrag

Erstellen Sie einen Tortendekor auf eine quadratische Unterlage von 20 cm Seitenlänge.

- Das Thema lautet: **1. August**
 - Ein passender Schriftzug (**mind. 8 Zeichen**) muss enthalten sein.
 - Es müssen drei der folgenden Techniken verwendet werden:
Schablonieren, airbrushen, emaillieren mit Gelee, modellieren, ausstechen.
 - Die Unterlage ist bereits vorbereitet.
 - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

Prüfungs- oder Kandidatennummer: _____

Aufgabe 3 Party- oder Gebilde-Brot

Stellen Sie ein Party- oder Gebildebrot aus ca. 1,5–2 kg Partybrotteig/Übungsteig her.
Das Party- oder Gebildebrot ist zum Thema **Ostern** umzusetzen.

- Das vorgegebene Thema muss erkennbar sein.
- Die Grösse ist die Fläche eines halben Backbleches. (Grösse eines A3 Blattes)
- Folgende Techniken müssen enthalten sein:
 - Stauben
 - Ritzen
 - Schablonieren

Erlaubte Hilfsmittel zur Herstellung der Dekorationen

- Essbare Rohmaterialien und Dekormaterialien
- Werkzeuge, Ausstecher, Hilfsmittel und Einrichtungen
- Persönlicher Gestalten-Ordner mit selbst hergestellten Skizzen und Vorlagen

Ausführungshinweise

- Alle Prüfungsarbeiten sind mit der Prüfungsnummer anzuschreiben.
 - Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen.
-

Erarbeitet durch:
Herausgeber:

Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern