

Jahrgang 2025

Qualifikationsverfahren
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Berufskennnisse

Pos. 2 Gestalten und Präsentieren

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
_____	_____	_____	_____

Zeit 45 Minuten

Erlaubte Hilfsmittel

- Zeichnungen, Schilder, Schablonen und Aufstreumaterial
- Bereitstellen der Airbrush Anlage
- Schreibschokolade (Scrivosa), eingefärbter Gelee

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

Pflichtaufgabe Schriftzug

«Glückwunsch oder GLÜCKWUNSCH»

- Schreiben Sie den **Schriftzug in freier Schrift** in die untenstehenden Felder.
- Verwenden Sie Schreibschokolade (Scrivosa).
- Führen Sie diese Aufgabe zweimal identisch aus.

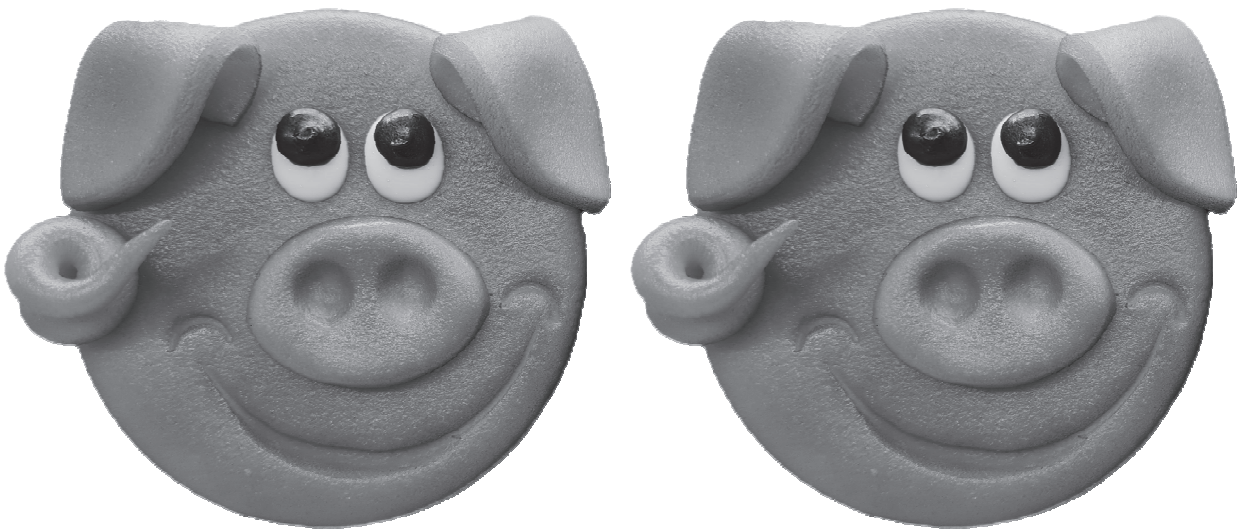
Wahlpflichtaufgaben: Zwei Aufgaben stehen zur Wahl. Wählen Sie Aufgabe a) oder b) selbst aus.

Wahlpflichtaufgabe a) Marzipan ausstechen „Schweinchen“ & Cornetarbeit

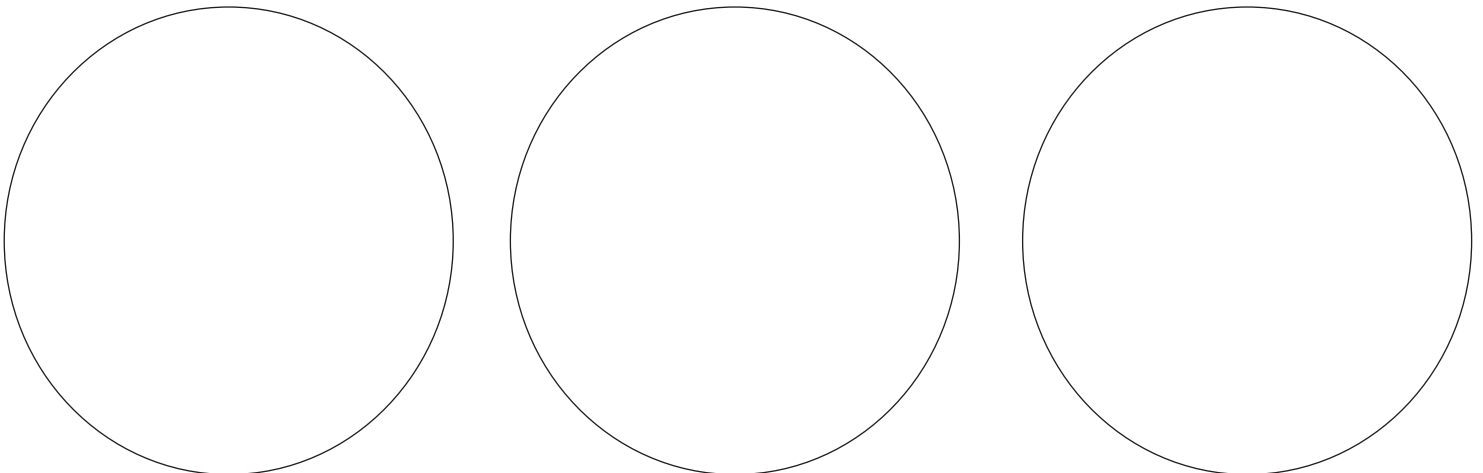
Ausführungshinweise

- Aus ungefärbtem Marzipan stellen Sie zwei (2) gleiche Schweinchen her (2D).
- Die ausgestochenen Schweinchen müssen mit Airbrush koloriert werden.
- Die Figur ist frei gestaltbar.

Dies ist ein mögliches Beispiel:



- Garnieren Sie dreimal (3) das gleiche Ornament (freie Wahl) mit Schreibschokolade (Scrivosa) und Gelee in diese Kreise.



Wahlpflichtaufgaben: Zwei Aufgaben stehen zur Wahl. Wählen Sie Aufgabe a) oder b) selbst aus.

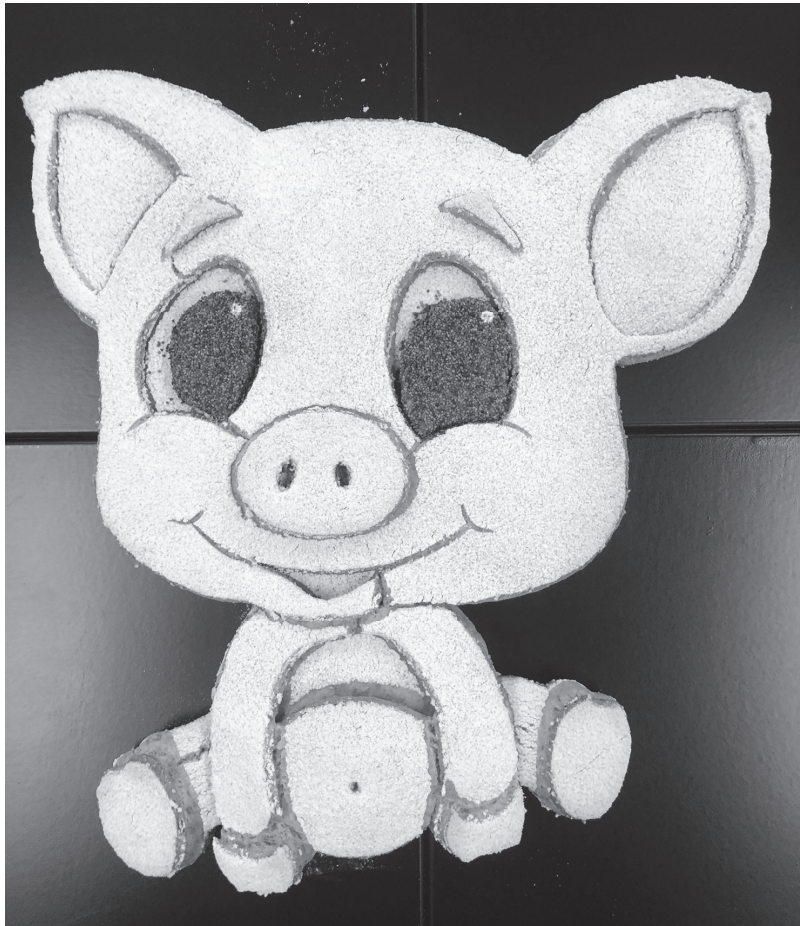
Wahlpflichtaufgabe b) Gebildebrot

- Die untenstehende Vorgabe muss aus Partybrotteig / Übungsteig auf eine vorbereitete Unterlage hergestellt werden (Teigeinlage ca. 1 000 – 1 500 g).

Ausführungshinweise

- Schablonen dürfen vorbereitet sein.
- Teige für das Gebildebrot sind ausgerollt und gekühlt.
- Die Augen sind im Tiefkühler bereit.
- Das Ritzen sowie die Schichten können unterschiedlich sein.
- Die Prüfungsarbeit mit Partybrotteig / Übungsteig ist backfertig im Teigling herzustellen.

Eine mögliche Ausführung:



Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern