

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

**Gestalten und Kreieren 2025**

**Fachrichtung Konditorei-Confiserie / 120 Minuten**

Prüfungsnummer: \_\_\_\_\_ Prüfungsdatum: \_\_\_\_\_

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

---

**Aufgabe 1 Cornetarbeit**

Garnieren Sie den Schriftzug mit Schokoladen-Spritzglasur in die vorgegebene Unterlage. Der Schrifttext ist vorgegeben und am Schluss des Dokumentes angehängt.

- Das Schriftschild ist bereits vorbereitet.
  - Die Schriftart ist frei wählbar.
  - Die Schrift muss direkt garniert werden. (Ohne Durchpausen)
  - Zusätzlich darf eine passende Garnitur mit Schokoladen-Spritzglasur garniert werden.
  - Weitere Techniken sind nicht erlaubt.
- 

**Aufgabe 2 Tortendekor / Kundenauftrag**

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

- Das Thema lautet: **Reisen**
  - Der Schriftzug "**Gute Reise**" muss enthalten sein.
  - Die Haupttechnik Modellieren wird vorgegeben.
  - Eine zweite Technik muss passend zum Thema integriert werden.
  - Die Unterlage darf vorbereitet werden. (Marzipan / weisse Masse)
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### **Aufgabe 3 Tischdekoration**

Gestalten Sie eine aufgestellte Tischdekoration für ein Dessertbuffet zum Thema **Musikfestival**.

- Die Einzelteile zur Tischdekoration dürfen vorbereitet sein, müssen aber am Prüfungstag nochmals hergestellt werden.
  - Die Tischdekoration hat eine Grösse von 15 cm x 20 cm.
  - Die Tischdekoration muss aufgestellt werden.
  - Ein passender Schriftzug zum Thema muss integriert werden.
  - Die Schriftart ist frei wählbar.
  - Mindestens zwei weitere Techniken müssen angewendet werden.
- 

### **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

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

## Aufgabe 1 Cornetarbeit

**Text:** „Liebe ist der Schlüssel zum Glück.“

