

**Jahrgang 2026**

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  
Schreibschokolade, eingefärbter Gelee

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

**Pflichtaufgabe: Schriftzug**

### «Bärenstark»

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



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

**Wahlpflichtaufgabe a)**

**Emailtechnik mit Gelee «Winnie Pooh»**

**Erlaubte Hilfsmittel:**

- Eingefärbter Gelee, Schreibschokolade
- Ausgerollte, weisse Masse
- Zeichnungen, Schablonen und Schilder

**Ausführungshinweise:**

- Ausführung kann unterschiedlich sein
- Der Dekor muss ins Rechteck 8 x 10cm passen

**Sujet:**



**Eine mögliche Ausführung:**



**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. (Teiginlage ca. 1'000g – 1'500g)

**Ausführungshinweise:**

- Schablonen dürfen vorbereitet sein
- Teige fürs Gebilde Brot sind ausgerollt und gekühlt
- 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

