

# Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Fachrichtung: Verkürzte Grundbildung ( Zusatzlehre ) Confiserie

## Kontrollformular für den Rezeptordner und Expertenvorgaben am Prüfungstag

Name Kandidat:

Ausbildungsbetrieb:

**Wichtig: Der Kandidat ist mit dem Ausbildungsbetrieb selbstverantwortlich über die Richtigkeit vom Rezeptordner.**  
Bei fehlenden Rezepten, werden die Experten die Ersatzrezeptdokumentation zur Hand nehmen.  
Die Wahl Kandidat entfällt nachher.

Aufgabe 1	Zuckerarbeit	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Fruchtgelée)
	a) 2 Zuckerarbeiten nach Vorgabe	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Fondant)
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Mou)
	<i>Die Experten wählen zwei andere Produkte als das vom Kandidat frei gewählte</i>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Brauner Nougat)
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Honig N./N. Montelimar/Nidelzeltli)
Aufgabe 2	Grundmassen	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	b) 2 Grundmasse nach Vorgabe für das Pralinesortiment	<input type="radio"/>		Masse dressiert)
	b) 2 Grundmasse nach Vorgabe für das Pralinesortiment	<input type="radio"/>		Masse dressiert)
		<input type="radio"/>		Masse geschnitten)
	<i>Ganachen, Butterganachen, Gianduja, Pralinmassen</i>	<input type="radio"/>		Masse geschnitten)
	<i>Marzipan</i>	<input type="radio"/>		Masse ausgestochen)
	<i>Total 6 Rezepte</i>	<input type="radio"/>		Masse ausgestochen)
Aufgabe 3	Praline und Dragierarbeiten	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	a) 4 verschiedene Interieurs	<input type="radio"/>		1: Produkt ( am Prüfungstag einfügen )
	<i>4 Sorten aus Aufgabe 2, durch Experten gewählt</i>	<input type="radio"/>		2: Produkt ( am Prüfungstag einfügen )
		<input type="radio"/>		3: Produkt ( am Prüfungstag einfügen )
		<input type="radio"/>		4: Produkt ( am Prüfungstag einfügen )
	<i>1 Sorte Formenpralinen</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	5: Produkt Formenpralinen gegossen
	b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes		<input checked="" type="checkbox"/>	6: Dragiertes Produkt)
Aufgabe 4	Couverturearbeiten	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	a) Von Hand temperierte Couverture		<input checked="" type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt)
	b) 3 gleiche Hohlkörper (13 cm) schminken, giessen und fertigstellen.			
				<i>Das Rezept muss die Temperiermethode beinhalten.</i>
Aufgabe 5	Schokoladenspezialität	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	a) 1 Füllung für Aufgabe b) herstellen		<input checked="" type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt)
	b) Produkt 30 Stk à mindestens 20g			
Aufgabe 6	Fantasieartikel	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat
	Rationelle Herstellung in dreifacher Identischer Ausführung, nach Vorgabe	<input type="radio"/>		1. Rezept
	a) Schwierigkeitsgrad	<input type="radio"/>		2. Rezept
	b) Kreativität und Gesamteindruck	<input type="radio"/>		3. Rezept
Aufgabe 7	Qualitätssicherung			
	a) Hygiene- und Materialauswertung			
	b) Organisation und Arbeitssicherheit			
	c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation			

Dieses Dokument muss vom Kandidat als erste Seite des Ordners eingeordnet werden.

Der Teil " Wahl Experten " wird von den Experten am ersten Prüfungstag bei der Vorbesprechung ab 12.30 Uhr ausgefüllt.