

# QB Prakt. Arbeiten: Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ 2015

## Protokoll Experte 1



Qualifikationsnummer:	EXA00038--550944
Qualifikationsdatum:	01.01.2015
Qualifikationsdurchgang:	0
Aufgabenkombi:	alle Aufgaben
<hr/>	
Kandidaten-Nummer:	
Anrede:	
KandidatIn:	
<hr/>	
Qualifikationsort:	
Arbeitsplatz:	1
<hr/>	
Experte 1:	
Experte 2:	
<hr/>	
Qualifikationsleiter 1:	
Qualifikationsleiter 2:	

### Prüfungszeit:

Start 1. Tag: .....  
Ende 1. Tag: .....  
Start 2. Tag: .....  
Mittagspause 2. Tag von: ..... bis: .....  
Ende 2. Tag: .....

### Dokumente vorhanden:

- Personalausweis
- Rezeptbuch
- Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster

### Unterschriften:

Experte 1: .....  
Experte 2: .....

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____				
<b>1 a Normalbrot, 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot)</b>			<b>Produktenname:</b>					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.01	Vorbereitung / Teigherstellung (Sorte a+b)	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		✓
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.02	Teig- und Triebführung (Sorte a+b)	Teigbehandlung		0	1	2		✓
		Stockgare		0	1	2		
1.03	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		✓
		Stückgare		0	1	2		
1.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / Einschiessen		0	1	2		✓
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
1.05	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		✓
		Riss im Schnitt	Gleichmässigkeit, Ausgeprägtheit	0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
1.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 6 Stück, 7 kg Mehl	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____				
<b>1 b Normalbrot, 1 andere Brotform</b>			<b>Produktenname:</b>					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.08	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2		
1.09	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / Einschneiden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
1.10	Endprodukt (andere Brotform)	Form, Stand, Volumen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale	Nase, Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
1.11	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 6 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.12	Produkt nicht hergestellt	Produkt nicht hergestellt		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>

Beispiel 2015

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____								
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____								
<b>2 a Vollkornbrot (100 % Vollkorn)</b>			<b>( O ) Produktname:</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
2.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess				0	1	2		☑	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur				0	1	2			
2.02	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung				0	1	2		☑	
		Stockgare				0	1	2			
2.03	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten				0	1	2		☑	
		Stückgare				0	1	2			
2.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen				0	1	2		☑	
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer				0	1			2
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt				0	1			2
2.05	Endprodukt	Form, Stand, Volumen				0	1	2		☑	
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss				0	1			2
		Farbe				0	1	2			
2.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0	1			
		mindestens 10 Stück	Mindestangabe nicht erreicht				0		4		
		Benötigt 2. Versuch				0		2			
2.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1			☑	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1				
		Produkt nicht hergestellt				0	1				

2 b Spezialbrot nach Vorgabe			( O ) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.08	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		✓
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
2.09	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2		✓
		Stockgare		0	1	2		
2.10	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		✓
		Stückgare		0	1	2		
2.11	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / Einschiessen	Stauben, Anstreichen	0	1	2		✓
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
2.12	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		✓
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
2.13	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 2 b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
2.14	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 10 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
2.15	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____					
<b>3 a Zöpfe normal geflochten</b>			<b>Produktenname:</b>						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
3.01	Vorbereitung / Teigherstellung (Sorte a+b)	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		✓	
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2			
3.02	Teig- und Triebführung (Sorte a+b)	Teigbehandlung		0	1	2		✓	
		Stockgare		0	1	2			
3.03	Aufarbeiten	Arbeitstechnik flechten / Routine		0	1	2		✓	
		Anstreichen		0	1	2			
		Stückgare		0	1	2			
3.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken (normal geflochten)	Einschiessen		0	1	2		✓	
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2			
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2			
3.05	Endprodukt (normal geflochten)	Form, Stand und Volumen		0	1	2		✓	
		Riss		0	1	2			
		Farbe / Aussehen		0	1	2			
3.06	Verkäuflich / Mindestangaben (normal geflochten)	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		Mindestens 2 Zöpfe, 600 g Ausbackgewicht, 3 kg Mehl	Mindestangaben nicht erreicht	0					4
		Benötigt 2. Versuch		0		2			
3.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____							
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____							
<b>3 b Geflochtene Zöpfe nach Vorgabe</b>			<b>Produktenname:</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
3.08	Aufarbeiten (mehrfach geflochten)	Arbeitstechnik abwägen				0	1	2		☑	
		Arbeitstechnik flechten / Routine				0	1	2			
		Anstreichen				0	1	2			
		Stückgare				0	1	2			
3.09	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken (mehrfach geflochten)	Einschiessen				0	1	2		☑	
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer				0	1			2
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt				0	1			2
3.10	Endprodukt (mehrfach geflochten)	Form, Stand und Volumen				0	1	2		☑	
		Riss				0	1	2			
		Farbe / Aussehen				0	1	2			
		Flechtfehler				0	1	2			
3.11	Verkäuflich / Mindestangaben (mehrfach geflochten)	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0	1			
		Mindestens 2 Zöpfe, 600 g Ausbackgewicht	Mindestangaben nicht erreicht				0		4		
		Benötigt 2. Versuch				0		2			
3.12	Produkt nicht hergestellt	Produkt nicht hergestellt				0	1			☑	

**4 a Kleinbrot aus Vollkorn nach freier Wahl (100% Vollkorn) ( O ) Produktname:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		✓
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
4.02	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2		✓
		Stockgare		0	1	2		
4.03	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		✓
		Stückgare		0	1	2		
4.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen		0	1	2		✓
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
4.05	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		✓
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
4.06	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
4.07	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

4 b Kleinbrot nach Vorgabe			( O ) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.08	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
4.09	Teig- und Triebführung	Teigbehandlung		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stockgare		0	1	2		
4.10	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2		
4.11	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Klingenführung / Einschneiden	Stauben, Anstreichen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur, Dampf, Zug, Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit Endprodukt	0	1	2		
4.12	Endprodukt	Form, Stand, Volumen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale	Form, Oberfläche, Riss	0	1	2		
		Farbe		0	1	2		
4.13	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 4 b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
4.14	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
4.15	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

5 a Teig nach freier Wahl			Produktenname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Vorbereitung / Teigherstellung - und Triebführung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		✓
		Teigbeschaffenheit / Temperatur		0	1	2		
		Zeit / Teigbehandlung (Stockgare)		0	1	2		
		Bedienung der Anlage / Behandlung Sauerteig	Teigführung über 2 Tage	0	1	2		
5.02	Endprodukt Weiterverarbeitbar / Mindestangaben	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Mindestens 3 kg Mehl		0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0	2			
5.03	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

5 b Produkt nach freier Wahl			Produktname:					Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge				Abzüge	prüfen
5.04	Aufarbeiten	Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Stückgare		0	1	2			
5.05	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	z.B. Klingenführung, Stauben, Dressieren, Anstreichen, Aufstreichen	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2			
		Sorgfältigkeit	Umgang mit dem Endprodukt	0	1	2			
5.06	Endprodukt	Form und Stand / Volumen		0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Typische Merkmale		0	1	2			
		Farbe		0	1	2			
5.07	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5 b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
5.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		mindestens 200 g	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
5.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

Beispiel 2015

6 a Fantasie- und Dekorartikel: Schwierigkeitsgrad			Produktenname: _____								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
6.01	Vorbereitung + Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess				0	1	2		☑	
		Teigbehandlung				0	1	2			
		Teigbeschaffenheit				0	1	2			
6.02	Aufarbeiten	Arbeitstechnik				0	1	3		☑	
		Stückgare				0	1	2			
6.03	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken	Einschiessen	z.B. Klängenführung, Stauben, Dekorelemente etc.				0	1	2		☑
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer				0	1	2		
		Sorgfältigkeit	Umgang mit dem Endprodukt				0	1	2		
6.04	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6 a	minimalistische Ausführung = 2				0	1	2		☑

6 b Fantasie- und Dekorartikel: Kreativität Gesamteindruck			Produktenname: _____								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
6.05	Endprodukt	Form				0	1	2		☑	
		Oberfläche				0	1	2			
		Zeichnung				0	1	2			
6.06	Kreativität und Gesamteindruck	Volumen				0	1	2		☑	
		Farbe				0	1	2			
		Ausführung / Kreativität				0	1	2			
		Gesamteindruck: Wirkung / Blickfang / Verkaufsförderung				0	1	2			
6.07	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0		3		☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden				0	1			
		mindestens 2 kg Fertiggewicht	Mindestangabe nicht erreicht				0		4		
		Benötigt 2. Versuch					0		2		
6.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten				0	1			☑	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten				0	1				
		Produkt nicht hergestellt				0	1				

7 a Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.01	Produktions-Hygiene	Umgang mit Rohstoffe		0	1	2		☑
		Hygienische Arbeitsweise		0	1	2		
		Materialauswertung		0	1	2		
7.02	Betriebliche Hygiene	Boden		0	1	2		☑
		Arbeitsfläche		0	1	2		
		Gerätschaften		0	1	2		
7.03	Persönliche Hygiene	Erscheinungsbild		0	1	2		☑
		Schuhe		0	1	2		
		Kleider		0	1	2		

7 b Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.04	Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit	Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement		0	1	2		☑
		Bedienung der Maschinen und Geräte		0	1	2		
		Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie		0	1	2		
		Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2		

7 c Qualitätssicherung								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		☑
		Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		
		Bild vorhanden	Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2	0	1	2		

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____	Experte 2: _____					
<b>1 a Kleingebäck und Feingebäck nach freier Wahl</b>			<b>Produktenname:</b>					
			<b>Wenn Füllung, dann 1.03 bewerten bei Kleingebäck wird 1.05 nicht bewertet ↓</b>					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.02	Teig- und Triebführung / Aufarbeiten	Teigbehandlung / Stockgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		
		Stückgare		0	1	2		
1.03	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.04	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
1.05	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.06	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausführung / Dekor		0	1	2		
1.07	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 1a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
1.08	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
1.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Fachrichtung Bäcker-Konditorei EFZ, QB Prakt. Arbeiten, 2015		Durchgang: 0		Experte 1: _____				
KandidatIn: _____ / 01.01.2015		Kand.-Nr.: _____		Experte 2: _____				
<b>1 b Kleingebäck und Feingebäck nach Vorgabe</b>			<b>Produktenname:</b>					
			<b>Wenn Füllung, dann 1.12 bewerten bei Kleingebäck wird 1.14 nicht bewertet ↓</b>					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
1.10	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
1.11	Teig- und Triebführung / Aufarbeiten	Teigbehandlung / Stockgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik abwägen / aufarbeiten		0	1	2		
		Stückgare		0	1	2		
1.12	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.13	Backvorbereitung / Backprozess / Ausbacken / Frittieren	Einschiessen	z.B. stauben, anstreichen, schneiden, etc.	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		
		Sorgfältigkeit		0	1	2		
1.14	Fertigstellung	Gelieren / glasieren / stauben		0	1	2		<input type="checkbox"/>
1.15	Endprodukt	Volumen / Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Ausführung / Dekor		0	1	2		
1.16	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 1b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
1.17	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 20 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0	2			
1.18	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

2 a Tourierter Teig herstellen nach Vorgabe			Produktenname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
2.01	Vorbereitung / Teigherstellung	Rohstoffe abwägen / Misch- oder Knetprozess		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Teigbeschaffenheit / Teigtemperatur		0	1	2		
2.02	Tourieren	Anzahl Touren		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Fett / Teigkonsistenz		0	1	2		
		Zeit	rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Schichtung		0	1	2		
2.03	Endprodukt Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0			3	
2.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

2 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten			Produktenamen 1 + 2:				Wenn Füllungen, dann 2.06 resp. 2.13 bewerten ↓			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
2.05	Produkt 1 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2				
2.06	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>		
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2				
2.07	Backvorbereitung / Backen Prod. 1	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2				
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2				
2.08	Endprodukt 1	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2				
		Gesamteindruck		0	1	2				
2.09	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 2a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
2.10	Prod. 1 verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mindestens 15 Stück / 3 Stück à 400 g	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
2.11	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

**Produkt 2**

2.12	Produkt 2 aus touriertem Teig	Aufarbeitung / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zeit / Arbeitstechnik		0	1	2		
2.13	Füllen	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Verhältnis Füllung zu Teig		0	1	2		
2.14	Backvorbereitung / Backen Prod. 2	Abstehtzeit / Stückgare		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Backvorbereitung	z.B. anstreichen etc.	0	1	2		
		Backprozess	Temperatur / Dampf / Zug / Backdauer	0	1	2		

2 b Tourierte Teige zu Produkten verarbeiten		Produktenamen 1 + 2:		Wenn Füllungen, dann 2.06 resp. 2.13 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
2.15	Endprodukt 2	Trieb / Form		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Fertigstellung / Dekor		0	1	2				
		Gesamteindruck		0	1	2				
2.16	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 2b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
2.17	Prod. 2 verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mindestens 15 Stück / 3 Stück à 400 g	Mindestangabe nicht erreicht	0			4			
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
2.18	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

3 a Snacks und Traiteur nach freier Wahl			Produktenamen:					
			Wenn Canapé, dann 3.04 und 3.05 bewerten, sonst 3.01, 3.02 (optional bei Sandwich) und 3.03 bewerten ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.01	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.02	Backprozess	Backprozess	Abstehzeit, Stückgare, Backtemperatur, Dampf, Zug	0	1	2		<input type="checkbox"/>
3.03	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		

3.04	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Gelieren / Sulzen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.05	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	0	1	2		

3.06	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 3a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
3.07	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
3.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

3 b Snacks und Traiteur nach Vorgabe			Produktenname: _____					
Wenn Canapé, dann 3.12 und 3.13 bewerten, sonst 3.09, 3.10 und 3.11 bewerten ↓								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
3.09	Nicht-Canapé spezifische Arbeiten	Aufarbeiten / Arbeitstechnik	Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Füllen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.10	Backprozess	Backprozess	Abstehzeit, Stückgare, Backtemperatur, Dampf, Zug	0	1	2		<input type="checkbox"/>
3.11	Endprodukt Nicht-Canapé	Struktur		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Form / Aussehen		0	1	2		
		Gesamteindruck		0	1	2		

3.12	Canapé spezifische Arbeiten	Mise en place / Arbeitsvorbereitung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Arbeitstechnik	belegen, Zeit, rationelles Arbeiten	0	1	2		
		Gelieren / Sulzen		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
3.13	Endprodukt Canapé	Ausführung		0	1	2		<input type="checkbox"/>
		Gesamteindruck	Fertigstellung, Dekor	0	1	2		

3.14	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 3b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
3.15	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 15 Stück / Canapé 3 x 5 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
3.16	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

4 a Biscuit und Massen nach Vorgabe		Produktname: _____						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
4.01	Kaltes Biscuit (dressierte Schalen) oder warmes Biscuit	Masse herstellen		0	1	2		✓
		Melieren		0	1	2		
		Abfüllen / dressieren	Rezeptausbeute	0	1	2		
		Backen		0	1	2		
4.02	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2		✓
		Gesamteindruck		0	1	2		
4.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	✓
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0		3		
4.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

4 b Biscuit und Massen nach Vorgabe			Produktenname: _____							
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
4.05	Produkt aus Buttermasse, abgerösteter Masse oder Schneemasse	Masse herstellen		0	1	2		4	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Dressieren / abfüllen	Rezeptausbeute	0	1	2				
		Melieren / abrösten		0	1	2				
		Backen	z.B. Ofentemperatur, Backzeit etc.	0	1	2				
4.06	Endprodukt	Struktur und Farbe		0	1	2		4	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Gesamteindruck		0	1	2				
4.07	Verkäuflich	Produkt unverkäuflich oder nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0				4	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		Benötigt 2. Versuch		0			3			
4.08	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			4	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

5 a Patisserie nach freier Wahl			Produktenname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.01	Patisserie, 1 Sorte mit Fondant glasiert	Arbeitstechnik		0	1	2		☑
		Füllung/en herstellen		0	1	2		
		Aprikotieren / Glasieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
5.02	Decor	Arbeitstechnik		0	1	2		☑
		Cornetarbeit		0	1	2		
		Ausführung / Schwierigkeitsgrad		0	1	2		
5.03	Endprodukt Fondant 1. Sorte	Farbe / Glanz		0	1	2		☑
		Form		0	1	2		
		Ausführung		0	1	2		
5.04	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		☑
5.05	Verkäuflich / Mindestangaben Fondant	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	☑
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
5.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			☑
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

5 b Patisserie nach Vorgabe			Produktenname: _____					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
5.07	Rahmpatisserie	Arbeitstechnik		0	1	2		✓
		Füllen / einsetzen		0	1	2		
		Abfüllen / belegen / gelieren		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
5.08	Endprodukt Rahmpatisserie	Farbe		0	1	2		✓
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
5.09	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 5b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
5.10	Verkäuflich / Mindestangaben Rahmpatisserie	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mindestens 8 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
5.11	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

6 a Stückli und/oder Konfekt nach freier Wahl			Produktenname:	Wenn Füllung, dann 6.02 bewerten ↓					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
6.01	Stückli und/oder Konfekt	Masse / Teig herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Ausrollen, Ausstechen, Schneiden, Dressieren		0	1	2			
		Backen		0	1	2			
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2			
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2			
6.02	Füllen / Trempieren	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>	
6.03	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Form		0	1	2			
		Gleichmässigkeit		0	1	2			
6.04	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>	
6.05	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1				
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0			4		
		Benötigt 2. Versuch		0			2		
6.06	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1				
		Produkt nicht hergestellt		0	1				

6 b Stückli und/oder Konfekt nach Vorgabe			Produktenname:	Wenn Füllung, dann 6.08 bewerten ↓						
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen		
6.07	Stückli und/oder Konfekt	Masse / Teig herstellen		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Ausrollen, Ausstechen, Schneiden, Dressieren		0	1	2				
		Backen		0	1	2				
		Fertigstellung	Glasieren, stauben, ...	0	1	2				
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
6.08	Füllen / Trempieren	Füllen vor resp. nach dem Backen		0	1	2		<input type="checkbox"/>		
6.09	Endprodukt	Farbe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
		Form		0	1	2				
		Gleichmässigkeit		0	1	2				
6.10	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 6b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>		
6.11	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		<input checked="" type="checkbox"/>	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		Stückli: mind. 12, Konfekt: mind. 20	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
6.12	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1				<input checked="" type="checkbox"/>	
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

7 a Torten, Cakes oder Törtchen nach freier Wahl			( O ) Produktname:						Total	Zu
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge						
7.01	Gefrierfeste Schnitttorte	Füllung/en herstellen		0	1	2			✓	
		abfüllen / einsetzen		0	1	2				
		Ausformen / Fertigstellung	Glasieren, Gelieren, Belegen	0	1	2				
		Schneiden	Regelmässigkeit	0	1	2				
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2				
7.02	Endprodukt Schnitttorte	Gesamteindruck	Farbe / Form / Ausführung	0	1	2			✓	
		Dekor		0	1	2				
7.03	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 7a	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2			✓	
7.04	Verkäuflich / Mindestangaben Schnitttorte	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3		✓	
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1					
		mind. 10 Stück geschnitten	Mindestangabe nicht erreicht	0				4		
		Benötigt 2. Versuch		0		2				
7.05	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓		
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1					
		Produkt nicht hergestellt		0	1					

Beispiel 2015

7 b Torten, Cakes oder Törtchen/ reg. Prod. nach Vorgabe			( O ) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
7.06	1 Produkt nach Vorgabe	Füllung/en / Massen herstellen		0	1	2		✓
		auslegen / abfüllen / einsetzen		0	1	2		
		Backen / ausformen / fertigstellen	Glasieren, Gelieren, Belegen	0	1	2		
		Arbeitstechnik / Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
7.07	Endprodukt	Farbe		0	1	2		✓
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
7.08	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 7b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
7.09	Verkäuflich / Mindestangaben	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		mind. 4 Stück	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
7.10	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

**8 a Rahm-, Creme- und Glacedesserts nach freier Wahl ( O ) Produktename:**

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.01	Gekochte Creme oder Cremeglace oder Creme Bavaroise	Abkochen	z.B. Temperatur	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hygiene	Abkühlen / Zeit / Temperatur	0	1	2		
		Bindung		0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
8.02	Creme als Halbfabrikat	Feinheit		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Homogenität		0	1	2		
8.03	Weiterverarbeitbar	Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			4	<input checked="" type="checkbox"/>
		Produkt nicht weiterverarbeitbar als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt nicht weiterverarbeitbar' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		Benötigt 2. Versuch		0		3		
8.04	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			<input checked="" type="checkbox"/>
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

8 b Rahm-, Creme- und Glacedesserts nach Vorgabe			( O ) Produktname:					
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
8.05	Dessert	Abbinden / Aromatisieren	muss degustiert werden	0	1	2		✓
		Arbeitstechnik	Abfüllen / einsetzen / dressieren	0	1	2		
		Fertigstellung	Ausgarnieren	0	1	2		
		Materialauswertung	Rezeptausbeute	0	1	2		
8.06	Endprodukt Dessert	Farbe		0	1	2		✓
		Form / Gleichmässigkeit		0	1	2		
		Dekor		0	1	2		
8.07	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand	Schwierigkeitsgrad / Arbeitsaufwand der ganzen Aufgabe 8b	minimalistische Ausführung = 2	0	1	2		✓
8.08	Verkäuflich / Mindestangaben Dessert	Produkt unverkäuflich als Folge eines einmaligen Missgeschick	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0			3	✓
		Produkt unverkäuflich als Folge der insgesamt schlechten Arbeit (zur Vermeidung von doppelter Bestrafung)	es darf maximal 1 'Produkt unverkäuflich' Kriterium in Abzug gebracht werden	0	1			
		1 Dessert für mind. 10 Personen	Mindestangabe nicht erreicht	0			4	
		Benötigt 2. Versuch		0		2		
8.09	Unerlaubte Zutaten / Produkt nicht hergestellt	Unerlaubte Vorbereitungsarbeiten		0	1			✓
		Verwendung von nicht erlaubten Zutaten		0	1			
		Produkt nicht hergestellt		0	1			

Beispiel 2015

<b>9 a Qualitätssicherung</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.01	Produktions-Hygiene	Umgang mit Rohstoffe		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Hygienische Arbeitsweise		0	1	2		
		Materialauswertung		0	1	2		
9.02	Betriebliche Hygiene	Boden		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Arbeitsfläche		0	1	2		
		Gerätschaften		0	1	2		
9.03	Persönliche Hygiene	Erscheinungsbild		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Schuhe		0	1	2		
		Kleider		0	1	2		

<b>9 b Qualitätssicherung</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.04	Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit	Arbeit stimmt mit Arbeitsplanung überein / Zeitmanagement		0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Bedienung der Maschinen und Geräte		0	1	2		
		Ökonomischer und ökologischer Umgang mit Lebensmittel, Material und Energie		0	1	2		
		Unfallverhütendes Arbeiten		0	1	2		

<b>9 c Qualitätssicherung</b>								
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
9.05	Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuchs	Umfang	Vollständig	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Rezeptangaben bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Herstellungsprozess bei Herstellung berücksichtigt		0	1	2		
		Übersichtlichkeit		0	1	2		
		Bild vorhanden	Idealbild immer vorhanden = 0 teilweise vorhanden = 1 nie vorhanden = 2	0	1	2		