

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie / vorgegebene Arbeiten Konditorei

Kontrollformular für den Rezeptordner und Expertenvorgaben am Prüfungstag

Name Kandidat:

Name und Vorname

Ausbildungsbetrieb:

Name

Wichtig:

- Sieben der Aufgaben 1-8 müssen ausgeführt werden.

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei (**BK**):

Aufgabe 7 oder 8 wird vom Lernende festgelegt

Fachrichtung Konditorei-Confiserie (**KC**):

Aufgabe 1 oder 2 wird vom Lernende festgelegt

Wichtig: Der Kandidat ist mit dem Ausbildungsbetrieb selbstverantwortlich über die Richtigkeit vom Rezeptordner.

Der Kontrollteil zeigt das die Anzahl der Rezepte sowie das richtige Einteilen gegenüber dem QV stimmt.

Zu wenig Rezepte, unerlaubte Rezepte oder Rohstoffe werden somit am Kandidat gemeldet

Aufgabe 1	Kleingebäck und Feingebäck	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
<input type="checkbox"/> Der Kandidat KC stellt alle Rezepte zur Verfügung, macht aber die Wahl zwischen der Aufgabe 1 oder Aufgabe 2	a) 1 Sorte aus Hefeteig nach freier Wahl	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/> 	Rezept 1)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
	b) 1 Sorte aus Hefeteig nach Vorgabe			Rezept 2)		
	<i>Das Rezeptbuch muss 2 verschiedene Produkte Kleingebäcke und 3 verschiedene Produkte Feingebäcke (aus Hefesüssteig) enthalten. Für diese Aufgabe müssen 2 verschiedene Teige hergestellt werden</i>			Rezept 3)		
				Rezept 4)		
				Rezept 5)		
Aufgabe 2	Tourierte Teige	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
<input type="checkbox"/> Der Kandidat KC stellt alle Rezepte zur Verfügung, macht aber die Wahl zwischen der Aufgabe 1 oder Aufgabe 2	a) Tourierter Hefeteig	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rezept tourierter Hefeteig	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
	b)2 unterschiedliche Produkte aus dem Teig			Rezept vom Produkt 1)		
	ODER a) Blätterteig b)2 unterschiedliche Produkte aus dem Teig			Rezept vom Produkt 2)		
				Rezept Blätterteig		
				Rezept vom Produkt 1)		
	Rezept vom Produkt 2)					

Aufgabe 3	Snacks und Traiteur	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) 1 Sorte, 15 Stück nach freier Wahl <i>(bei Canapés : 3 Sorten à 5 Stück)</i> b) 1 Sorte, 15 Stück nach Vorgabe <i>(bei Canapés : 3 Sorten à 5 Stück)</i> <i>(bei Canapés : 3 Sorten à 5 Stück)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept Snack 1 oder Canapés) Rezept Snack tourierter Teig) Rezept Snack geriebenem Teig) Rezept Snack 4 oder Canapés) Rezept Snack 5 oder Canapés)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
Aufgabe 4	Biscuit und Massen	Wahl Experten		Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) Kaltes oder warmes Biscuit nach Vorgabe b) Produkt aus Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach Vorgabe	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Rezept warme Masse Rezept kalte Masse (dressiertes Produkt) Rezept Buttermasse Rezept Abgerösteten Masse Rezept Meringuage	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
Aufgabe 5	Patisserie	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) 1 Sorte à 8 Stk nach freier Wahl glasiert, ausgarniert mit dem Cornet b) 1 Sorte Rahmpatisserie nach Vorgabe <i>- verschiedene Cremes/ Füllungen</i> <i>- verschiedene Techniken</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1 glasiert Rezept 2) Rezept 3) Rezept 4) Rezept 5)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
Aufgabe 6	Stückli und / oder Konfekt	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) 1 Sorte nach freier Wahl b) 1 Sorte nach Vorgabe <i>Im Rezeptbuch müssen Produkte aus verschiedenen Teigen und Massen enthalten sein (eine dressiert)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1) Rezept 2) Rezept 3) Rezept 4) Rezept 5)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	

Aufgabe 7	Torten, Cakes oder Törtchen	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
<input type="checkbox"/> Der Kandidat BK macht die Wahl zwischen der Aufgabe 7 oder Aufgabe 8, von der ausgewählten Aufgabe stellt er alle Rezepte zur Verfügung.	a) 1 Schnitttorte b) 1 Produkt 12cm Ø / Seitenlänge nach Vorgabe	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Rezept (Schnitttorte)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
				Rezept Produkt 1)		
				Rezept Produkt 2)		
				Rezept Produkt 3)		
				Rezept Produkt 4)		
Aufgabe 8	Rahm-, Creme- oder Glacedesserts	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
<input type="checkbox"/> Der Kandidat BK macht die Wahl zwischen der Aufgabe 7 oder Aufgabe 8, von der ausgewählten Aufgabe stellt er alle Rezepte zur Verfügung.	a) 1 gekochte Creme / Cremeglace oder Bavaroise b) 1 Dessert für 10 Personen nach Vorgabe <i>Rezepte der Position 8b) müssen zusammengestellt werden mit dem Rezept der Position 8a)</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Rezept der Creme / Glace)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
				Rezept Dessert 1)		
				Rezept Dessert 2)		
				Rezept Dessert 3)		
Aufgabe 9	Qualitätssicherung					
	a) Hygiene- und Materialauswertung b) Organisation und Arbeitssicherheit c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation			Kein Rezept	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Visa Kontrollorgan: <hr/> Datum der Kontrolle: </div>	

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

Der Teil "**Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat**" muss vom Kandidat nach Abrede mit dem Ausbildungsbetrieb ausgefüllt werden.

Der Teil "**Bemerkung vom Kontrollorgan**" wird von der QV Kommission ausgefüllt.

Der Teil "**Wahl Experten**" wird von den Experten am ersten Prüfungstag bei der Vorbereitungsbesprechung ab 13 Uhr ausgefüllt.