

Verkürzte berufliche Grundbildung (Zusatzlehre) Fachrichtung Bäckerei
Kontrollformular für den Rezeptordner und Expertenvorgaben am Prüfungstag

Name Kandidat:

Name und Vorname

Ausbildungsbetrieb:

Name

Wichtig:

Aufgaben 1-6 müssen ausgeführt werden.

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.
 Zuwenig Rezepte, unerlaubte Rezepte oder Rohstoffe werden somit am Kandidat gemeldet.

Aufgabe 1	Normalbrot		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 1 Sorte geschnitten (Zürcherbrot>)		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) 1 andere Brotform		<input type="checkbox"/>	Rezept 2)	
			<input type="checkbox"/>	Rezept 3)	
			<input type="checkbox"/>	Rezept 4)	
			<input type="checkbox"/>	Rezept 5)	
Aufgabe 2	Spezialbrot	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) Vollkornbrot		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) Spezialbrot nach Vorgabe	<input type="radio"/>		Rezept 2)	
		<input type="radio"/>		Rezept 3)	
		<input type="radio"/>		Rezept 4)	
		<input type="radio"/>		Rezept 5)	
Aufgabe 3	Zopf	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) Normal geflochten (2 Stränge)		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1) Zopf Teig	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
			<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 2) Normaler zweier Zopf	
	b) je zwei 5-, 6- und 8-teilig nach Vorgabe		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 3) 5-teilig hoch	
			<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 3) 6-teilig hoch	
			<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 3) 8-teilig hoch	

Aufgabe 4	Kleinbrot und Gipfelteig	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) 2 Sorten Kleinbrote (aus demselben Teig)	<input type="radio"/>		Rezept 1)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
	a) Zwei verschiedene Teigrezepte	<input type="radio"/>		Rezept 2)		
	b) 1 Sorte Gipfel	<input type="radio"/>		Rezept 3)		
	b) zwei verschiedene Teigrezepte	<input type="radio"/>		Rezept 4)		
Aufgabe 5	Sauerteig oder Einsatz von Kühltechnologie	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) Teigherstellung nach Vorgabe	<input type="radio"/>		Rezept 1) Teigführung:	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
	b) Produkt mit Teig von a)	<input type="radio"/>		Rezept 2) Teigführung:		
	(mind. 2 verschiedene Techniken)	<input type="radio"/>		Rezept 3) Teigführung:		
Aufgabe 6	Fantasieartikel		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan	
	a) Party- oder Gebildebrot		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK	
	b) gefülltes Partybrot oder Partybrotplatte		<input checked="" type="checkbox"/>	Rezept 1)		
Aufgabe 7	Qualitätssicherung					
	a) Hygiene- und Materialauswertung			Kein Rezept	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> Visa Kontrollorgan: Datum der Kontrolle: </div>	
	b) Organisation und Arbeitssicherheit					
	c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuches					

Dieses Dokument muss vom Kandidat als erste Seite des Ordners Eingordnet 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 Vorberechung ab 12.30 Uhr ausgefüllt.