

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA) Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Fachrichtung Konditorei-Confiserie / vorgegeben Arbeiten Confiserie

Kontrollformular für den Rezeptordner und Expertenvorgaben am Prüfungstag

Name Kandidat:

Name und Vorname

Ausbildungsbetrieb:

Name

Wichtig:

Fünf der Aufgaben 1-4 müssen ausgeführt werden.
Aufgabe 5 oder 6 wird bei Prüfungsbeginn durch die Experten bestimmt (Zufallsprinzip)

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 das QV stimmt.

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

Aufgabe 1	Zuckerarbeit	Wahl Experten	Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 1 Zuckerarbeit nach freier Wahl	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Fruchtgelée)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) 1 Zuckerarbeit nach Vorgabe	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Fondant)	
		<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	Caramel Mou)	
	<i>Die Experten wählen ein anderes Produkt 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	Bemerkung vom Kontrollorgan
	b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für Pralinensortiment	<input type="radio"/>		1: Produkt dressiert) Masse:	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
	b) 1 Grundmasse nach Vorgabe für Pralinensortiment	<input type="radio"/>		2: Produkt dressiert) Masse:	
	<i>Im Rezeptbuch müssen je 2 dressierte, 2 geschnittene und 2 ausgestochene Rezepte aus verschiedene Grundmasse vorhanden sein (Total 6 Rezepte).</i>	<input type="radio"/>		3: Produkt geschnitten) Masse:	
		<input type="radio"/>		4: Produkt geschnitten) Masse:	
	<i>Im Rezeptbuch enthalten sein müssen: Ganachen; Butterganachen; Gianduja; Pralinmassen; Marzipan. Diese müssen von Grund auf hergestellt</i>	<input type="radio"/>		5: Produkt ausgestochen) Masse:	
		<input type="radio"/>		6: Produkt ausgestochen) Masse:	
Aufgabe 3	Praline und Dragierarbeiten		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) 5 verschiedene Interieurs	<input checked="" type="radio"/>		1. Produkt nach Vorgabe, aus Aufgabe 2	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> A revoir
		<input checked="" type="radio"/>		2. Produkt nach Vorgabe, aus Aufgabe 2	
			<input checked="" type="checkbox"/>	4: Produkt Formenpraline	
			<input checked="" type="checkbox"/>	5: Produkt freier Wahl 1(andere als Aufgabe 2)	
			<input checked="" type="checkbox"/>	6: Produkt freier Wahl 2)(andere als Aufgabe 2)	
	b) Mindestens 1 Kg eines dragierten Produktes		<input checked="" type="checkbox"/>	7: Dragiertes Produkt)	

Aufgabe 4	Couverturerearbeiten		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
	a) Von Hand temperierte Couverture b) 2 gleiche Holkörper (13 cm) schminken, giessen und fertigstellen.		<input checked="" type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt) <i>Das Rezept muss die Temperiermethode beinhalten.</i>	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 5	Schokoladenspezialität		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
<input type="radio"/> Diese Aufgabe ist von den Experten Bestimmt. (5 oder 6)	a) 1 Füllung für aufgabe b) herstellen b) Produkt 20 Stk à mindestens 20g		<input checked="" type="checkbox"/>	1 Rezept Produkt)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 6	Fantasieartikel		Wahl Kandidat	Rezeptname ausgefüllt vom Kandidat	Bemerkung vom Kontrollorgan
<input type="radio"/> Diese Aufgabe ist von den Experten Bestimmt. (5 oder 6)	a) Rationelle Herstellung in dreifacher Identische Ausführung (Schwierigkeitsgrad) <i>Im rezeptbuch müssen drei Produkte enthalten sein.</i> b) Kreativität und Gesamteindruck		<input checked="" type="checkbox"/>	a) Rezept Produkt 1) a) Rezept Produkt 2) a) Rezept Produkt 3)	<input type="checkbox"/> Alles OK <input type="checkbox"/> Nicht OK
Aufgabe 7	Qualitätssicherung				
	a) Hygiene- und Materialauswertung b) Organisation und Arbeitssicherheit c) Qualitätssicherung anhand der Rezeptdokumentation			Kein Rezept	

Visa Kontrollorgan: <hr/> <hr/> Datum der Kontrolle:

Ausgabe 1. März 2018

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 Vorbesprechung ab 13 Uhr ausgefüllt.