



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei  
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit (BÄCKEREI)  
 Seite 1 von Seite 2

QV Aufgabe 1 a+b	Normalbrot / Zürcherbrot	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) Zürcherbrot (geschnitten)	_____
	b) Normalbrot	Freie Wahl (andere Brotform als Zürcherbrot)
	<b>Rezept muss vorhanden sein:</b>	Rezeptname auf Linie schreiben
	Normalbrot 3	_____
	Normalbrot 4	_____
	Normalbrot 5	_____
QV Aufgabe 2 a+b	Spezialbrot	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) Spezialbrot (100 % Vollkorn)	Freie Wahl
	b) Spezialbrote	1 von unten aufgeführtes Spezialbrot nach Vorgabe Experte
	Spezialbrot 2	_____
	Spezialbrot 3	_____
	Spezialbrot 4	_____
	Spezialbrot 5	_____
QV Aufgabe 3 a+b	Zöpfe	Rezeptname auf Linie schreiben
4 Rezepte	Zopfrezept	_____
	a) Zopf 2 Teilig hoch	Pflicht - muss hergestellt werden
	b) Zöpfe	1 von unten aufgeführte Flechtart nach Vorgabe Experte
	Zopf 5 Teilig hoch	_____
	Zopf 6 Teilig hoch	_____
	Zopf 8 Teilig hoch	_____
		_____
		_____
		_____
		_____
		_____
		Weiter Seite 2



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei  
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktischen Arbeit (BÄCKEREI)  
 Seite 2 von Seite 2

<p><b>QV Aufgabe 4 a+b</b></p> <p>5 Rezepte</p>	<p><b>Kleinbrot</b></p> <p>a) Kleinbrot 100 % (Vollkorn)</p> <p>b) Kleinbrote</p> <p>Kleinbrot 2</p> <p>Kleinbrot 3</p> <p>Kleinbrot 4</p> <p>Kleinbrot 5</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <p>Freie Wahl</p> <hr/> <p>1 von unten aufgeführten Kleinbroten nach Vorgabe Experte</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>QV Aufgabe 5 a+b</b></p> <p>3 Rezepte</p>	<p><b>Sauerteig oder Einsatz von Kühltechnologie</b></p> <p>a) 1 Teig aus Sauerteig oder Einsatz aus Kühltechnologie nach Vorgabe Experten</p> <p>b) 1 Sorte aus Teig 5a)</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p> <p>Produkt 3</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <p>1 von unten aufgeführtes Produkt nach Vorgabe Experten</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>QV Aufgabe 6 a+b</b></p> <p>1 Rezept</p>	<p><b>Fantasieartikel (1 Rezept)</b></p> <p>1 Artikel mindestens 2 Kg Fertiggewicht</p> <p><b>Bewertung:</b></p> <p>a) Schwierigkeitsgrad</p> <p>b) Kreativität und Gesamteindruck</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <p>Freie Wahl</p> <hr/> <p>Alle Arbeiten während der Prüfung von Grund auf herstellen</p>
<p><b>Halbfabrikate Bäckerei</b>                      <b>Rezepte</b></p>		<p><b>Alle Rezepte</b> von Halbfabrikaten die während dem QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind, müssen vorhanden sein</p> <p>Beispiel: Kuchenteig, Pastetenteig, verschiedene Brotteige, Massen..... usw.</p>