



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit (KONDI TOREI)

Seite 1 von Seite 3

Lernender wählt aus 7 oder 8 aus.

<p>QV Aufgabe 1 a+b</p>	<p>Kleingebäck und Feingebäck</p>	<p>Rezeptname auf Linie schreiben</p>
<p>5 Rezepte Vorgabe 2 Kleingebäcke 3 Feingebäcke</p>	<p>a) Klein/Feingebäck 1</p> <p>b) Klein/Feingebäck</p> <p>Klein/Feingebäck 2</p> <p>Klein/Feingebäck 3</p> <p>Klein/Feingebäck 4</p> <p>Klein/Feingebäck 5</p>	<p>Freie Wahl</p> <p>1 von unten aufgeführten Klein/Feingebäcke aus Hefeteig nach Vorgabe Experte</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>QV Aufgabe 2 a+b</p>	<p>Tourierte Teige</p>	<p>Rezeptname auf Linie schreiben</p>
<p>je 3 Rezepte = Total 6 Rezepte</p>	<p>a) Tourierte Teige</p> <p>b) Zwei Produkte aus Teig a)</p> <p>Blätterteig</p> <p>Teig</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p> <p>Tourierter Hefeteig</p> <p>Teig</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p>	<p>Tourierter Hefe- ODER Blätterteig nach Vorgabe Experte</p> <p>Freie Wahl</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>QV Aufgabe 3 a+b</p>	<p>Snacks und Traiteur</p>	<p>Rezeptname auf Linie schreiben</p>
<p>5 Rezepte</p>	<p>a) Sorte 1</p> <p>b)</p> <p>Sorte 2</p> <p>Sorte 3</p> <p>Sorte 4</p> <p>Sorte 5</p>	<p>Freie Wahl</p> <p>1 Produkt nach Vorgabe Experten aus touriertem ODER geriebenem Teig ODER 3 Sorten Canapés (Details siehe Wegleitung)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
		<p>Weiter Seite 2</p>



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktischen Arbeit (KONDITOREI)
 Seite 2 von Seite 3

QV Aufgabe 4 a+b	Biscuit und Massen	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a)	1 kaltes ODER warmes Biscuit nach Vorgabe Experte
	Kaltes Biscuit	_____
	Warmes Biscuit	_____
	b)	1 Produkt aus einer Butter-, abgerösteten- oder Schneemasse nach Vorgabe Experte
	Buttermasse	_____
	abgeröstete Masse	_____
	Schneemasse	_____
QV Aufgabe 5 a+b	Patisserie	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) 1 Sorte glasiert	Freie Wahl

	b)	1 Sorte Patisserie, mindst. 8 Stk. nach Vorgabe Experte
	Sorte Patisserie 2	_____
	Sorte Patisserie 3	_____
	Sorte Patisserie 4	_____
	Sorte Patisserie 5	_____
QV Aufgabe 6 a+b	Stückli und / oder Konfekt	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) 1 Sorte	Freie Wahl

	b)	1 Sorte Stückli oder Konfekt nach Vorgabe Experte - Rezepte nach verschiedenen Teigen und Massen, davon eine Sorte dressiert
	Sorte 2	_____
	Sorte 3	_____
	Sorte 4	_____
	Sorte 5	_____
		Weiter Seite 3



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit (KONDITIONEIREI)
 Seite 3 von Seite 3

QV Aufgabe 7 a+b	Torten, Cakes oder Törtchen Regionales Produkt	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) 1 gefrierfeste Schnitt-Torte abgebunden m. Bindemittel	Freie Wahl
	b)	1 Produkt nach Vorgabe Experte
	Produkt 2	_____
	Produkt 3	_____
	Produkt 4	_____
Produkt 5	_____	
QV Aufgabe 8 a+b	Rahm-, Creme- oder Glacedesserts	Rezeptname auf Linie schreiben
4 Rezepte	a) 1 gekochte Creme ODER Cremeglacé ODER Creme Bavaroise	Freie Wahl
	b) Creme aus a) muss eingesetzt werden	1 Dessert nach Vorgabe Experten für mindestens 10 Personen
	Produkt 2	_____
	Produkt 3	_____
	Produkt 4	_____
Halbfabrikate Konditorei		Rezepte
<p>Alle Rezepte von Halbfabrikaten die während dem QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind, müssen vorhanden sein</p> <p>Beispiel: Vanillecreme, Haselnussmasse, Buttercreme, Glasuren, Streiche, Teige..... usw.</p>		

Qualität und Sicherheit	a) Qualitätssicherung	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene - Betriebliche Hygiene - Verarbeitungshygiene (GVP)
	b) Arbeitssicherheit	- Sicherheitsbewusster Umgang mit Geräten und Maschinen
	c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuches und der Arbeitsplanung	<ul style="list-style-type: none"> - Rezeptqualität - Arbeitsplanung