

# Beispiel Mustervorlage Zeitplan 2021 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Dieses Muster ist nur ein Gestaltungsbeispiel und nicht identisch mit der Mustervorlage Produkteübersicht

Ausbildung

Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur

## ZEITPLAN QV EFZ

Tag 1.

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
------	----------	---------	-----------------	-----------

**Montag 24. September**

14:00 h	BK 1 a+b	5 Lt Halbweissbrotteig teigen	Knetmaschine	
	BK 5	3 Lt Burebrot teigen	Planet	
14: 15 h	BK 3	Zopfteig teigen	Knetmaschine	
	BK 2 a	Vollkornbrotteig teigen 2 Lt	Planet	
14:30 h	BK 6	Partybrot "Hase" teigen + <b>ausrollen!!!!</b>	Knetmaschine	anschl. TK
	BK 2b	Spezialbrot nach Vorgabe teigen	Planet	
anschl.	K 2 a oder b	Blätterteig teigen	Planet	anschl. TK

## Montag 24. September

15:00 h	BK 3 a+b	Zopf Teig abwägen (Teile entspannen)	Tuch	
	BK 2 a / 4 a	Vollkornbrotteig abwägen (Partybrötli) 1500 g		Gärschrank
	BK 1 a+b	Halbweissbrotteig abwägen Plastik decken		
	BK 5	Burebrotteig abwägen und aufarbeiten	PATT	Einsch. App.
	BK 2 b	Spezialbrot nach Vorgabe abwägen		
	BK 1a	Halbweissbrot Langwirken / Viertel	PATT	Einsch. App
	BK 3 a+b	Zöpfe flechten		
15:30 h	BK 4	Laugenzöpfli teigen	Planet	
	K 1 a	Hefesüssteig teigen / Nougatrossetten	Planet	
16:00 h	BK 2 a / 4a	Vollkorn-Brötli backen	Etagenofen	
	BK 3 a+b	Zöpfe backen	Etagenofen	
	BK 2 b	Spezialbrot nach Vorgabe backen		
	K 2 a oder b	Aus dem TK in den KR nehmen		KR
16:15 h	BK 4	Laugenzöpfli aufarbeiten		Gärschrank
	K 1 a	Hefesüssteig Brüche abwägen, wirken + ausrollen		Kühlraum
	BK 6	Partybrotteig in den Kühlraum		KR
16:30 h	K 2 a oder b	1. Tour geben	Ausrollmasch.	KR
ev.	K 1 b	Ev. Maitschibei teigen	Planet	
	K 1 a	Nougatrossetten aufarbeiten		Kühlraum erst am Di. backen
	BK 6	Partybrotteig aufarbeiten		
17:15 h	BK 6	Partybrot backen	230°C Etagenofen 2x Dampf	
	K 6	Vanillebrezel teigen		Kühlraum erst am Di. backen
	K8	Vanillecrème kochen	Gasherd	Kühlraum
	K 2 a oder b	Fertig tourieren		Tiefkühler
Reservearbeit	K 3	z.B. Zuckerteig f. Vogelnestli / Mice a place		
ca. 18:15 h	<b>ENDE Tag 1.</b>			

# Beispiel Mustervorlage Zeitplan

Ausbildung

Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur

## ZEITPLAN QV EFZ Tag 2.

Zeit	Position	Produkt	Maschine/Geräte	Bemerkung
------	----------	---------	-----------------	-----------

**Dienstag 25. September**

08:00 h	BK 1 a+b	Halbweissbrot + Viertel backen	Etagenofen	
	BK 5	Burebrot backen	Etagenofen	
	K 1 a	Nougatrossetten	Gärraum	
	K 1 b	Maitschibei teigen	Kühlraum	
	K6	Zuckerteig teigen für Vogelnestli / <b>Makronenmasse reiben + rühren</b>		
08:15 h	K 2 b	Blätterteig aufarbeiten Glarnerpast. /Apfeljalousie		Kühlraum
	K 3 b	Pizzaschnecken aufarbeiten		
	K 6 a	Vanillebrezel aufarbeiten		
09:15 h	K 1b	Produkt nach Vorgabe produzieren	<b>Maitschibei</b>	
	K 3a	Produkt nach Vorgabe produzieren	<b>Canapés</b>	
10:00 h	K 4 a	Choc- Bisquit anschlagen	Etagenofen	
	K 4 b	Schoggi-S	Etagenofen	
11:00 h		Div. Blätterteigprodukte backen		
	K 8 b	Charlotterusse einsetzen	Kühlschrank	

**Dienstag 25. September**

12:00 h - 13:00 h		Mittagspause		
13:00 h	K 5 a	Mohrenkopf einsetzen und glasieren		
	K 5 b	Heidelbeertropfen einsetzen	Kühlschrank	
14:30 h	K 6 b	Produkt nach Vorgabe produzieren	Vogelnestli	
15:30 h	K 8 b	Charlotte russe fertigmachen		
	K 5 b	Patisserie fertigmachen		
16:00 h		<b>Schriftprobe!!!!</b>		
		16:30 h ENDE QV !!!!!		