



QV 2021 verkürzte Lehre - Fachrichtung Confiserie

Bäcker-Konditor-Confiseur

REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit CONFISERIE verk. Lehre

Seite 1 von Seite 2

QV Aufgabe 1 a+b	Zuckerarbeiten	Rezeptname auf Linie schreiben
5 Rezepte	a) 1 Zuckerarbeit	Freie Wahl
	b) 2 Zuckerarbeiten	2 von unten aufgeführte Sorten nach Vorgabe Experte
	Fruchtgelée	_____
	Caramel Fondant	_____
	Caramel Mou	_____
	Brauner Nougat	_____
	Honig Nougat ODER Nougat Montelimar ODER Nidelzeltli	_____
QV Aufgabe 2 a+b	Grundmassen	Rezeptname auf Linie schreiben
6 Rezepte	a) 2 Grundmassen für Praline-Sortiment	Grundmasse a) + b) nach Vorgabe Experte
	b) 2 Grundmassen für Praline-Sortiment	Im Rezeptbuch müssen je 2 dressierte, 2 geschnittene und 2 ausgestochene Rezepte aus verschiedenen Grundmassen vorhanden sein (Total 6 Rezepte).
	Grundmasse 1 dressiert	_____
	Grundmasse 2 dressiert	_____
	Grundmasse 3 geschnitten	_____
	Grundmasse 4 geschnitten	_____
	Grundmasse 5 ausgestochen	_____
Grundmasse 6 ausgestochen	_____	
QV Aufgabe 3 a+b	Praline und Dragierarbeiten	Rezeptname auf Linie schreiben
8 Rezepte Fertigprodukte	a) 6 verschiedene Interieurs	4 Sorten aus Aufgabe 2 nach Vorgabe Experte
	2 Sorten dressiert	_____ /
	2 Sorten ausgestochen	_____ /
	2 Sorten geschnitten	_____ /
	1 Sorte Formenpraline	_____
	b) 1 Dragiertes Produkt	Freie Wahl
	Mind. 1 kg eines dragierten Produktes (Mandeln oder Nüsse) Kerne dürfen geröstet sein, caramolisieren und drangieren während der Prüfung. Die Couverturen für a + b dürfen temperiert sein.	_____
		Weiter Seite 2



QV 2021 verkürzte Lehre - Fachrichtung Confiserie

Bäcker-Konditor-Confiseur

REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit CONFISERIE verk. Lehre

Seite 2 von Seite 2

QV Aufgabe 4 a+b	Couverturarbeiten	Rezeptname auf Linie schreiben
1 Rezept	a) 1 Couverture von Hand für Aufgabe b) tremperieren	Freie Wahl
	b) 3 gleiche Hohlkörper schminken, giessen und fertigstellen	mind. 13 cm Höhe oder Breite / Freie Wahl
QV Aufgabe 5 a+b	Schokoladenspezialität	Rezeptname auf Linie schreiben
1 Rezept	a) 1 Füllung (Masse) für Aufgabe b) herstellen	Freie Wahl
	b) Fertigstellen von Aufgabe a)	Freie Wahl
QV Aufgabe 6 a+b	Fantasiartikel	Rezeptname auf Linie schreiben
3 Rezepte	1 Artikel Rationelle Herstellung in dreifacher Ausführung	1 Sorte nach Vorgabe Experten
	Sorte 1	_____
	Sorte 2	_____
	Sorte 3	_____
a)	Bewertung Schwierigkeitsgrad	
b)	Bewertung Kreativität und Gesamteindruck	
Halbfabrikate Confiserie		Rezepte
Alle Rezepte von Halbfabrikaten die während dem QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind, müssen vorhanden sein		

Qualität und Sicherheit	a) Qualitätssicherung	- Persönliche Hygiene - Betriebliche Hygiene - Verarbeitungshygiene (GVP)
	b) Arbeitssicherheit	- Sicherheitsbewusster Umgang mit Geräten und Maschinen
	c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuches und der Arbeitsplanung	- Rezeptqualität - Arbeitsplanung