



Musterbeispiel – Zeitplan QV Konditorei-Confiserie

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

Zeit	Position	Produkt
------	----------	---------

Tag 1

14.00-15.00	Konditorei Aufgabe 2, Tourierte Teige	Teig herstellen
		- Tourierter Hefesüssteig - Blätterteig herstellen

14.00-15.00	Konditorei Aufgabe 6, Stückli und Konfekt	Teig herstellen
		- Zuckerteig - Bresilteig

14.00-15.00	Konditorei Position 6, Stückli und Konfekt	Buttermasse dressieren
		- Choc-Rosetten - Zürinüssli - Mandelringli

15.00-16.00	Konditorei Aufgabe 4, Biskuit und Massen	Biskuit anschlagen
		- Biskuit warm/kalt - Mohrenkopfschalen - Schokoladengugelhopf - Pate à choux - Schoggi-S

15.00-16.00	Konditorei Aufgabe 6, Stückli und Konfekt	Konfekt ausstechen und backen
		- Spitzbuben - Bresil

16.00-17.00	Konditorei Position 5, Patisserie	Patisserie einsetzen
		- Schokoladenmousse Belle Helene - Himbeerquark - Erdbeerquark - Erdbeermousse



Musterbeispiel – Zeitplan QV Konditorei-Confiserie

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

16.00-17.00	Konditorei Aufgabe 7, Torten, Cakes oder Törtchen	Torten einsetzen
		- Himbeerquark
16.00-17.00	Konditorei Aufgabe 7, Torten, Cakes oder Törtchen	Torten/Cakes einsetzen
		- Schwarzwäldertorte - Zitronencakes - Holländertörtli - Gugelhopf Schoggi
17.00-18.00	Confiserie Aufgabe 2, Grundmassen	Butterganache herstellen
		- Rigispitzlimasse und dressieren
17.00-18.00	Aufgabe 2, Grundmassen	Produkt nach Vorgabe herstellen
		- Haselnussgianduja - Baumnussmarzipan - Mandelpralinemasse
17.00-18.00	Confiserie Aufgabe 5, Schokoladenspezialität	Pralinemasse herstellen
	oder	- Pralinemasse „amandes“ herstellen
		Confiserie Aufgabe 6, Fantasieartikel
17.00-18.00	Konditorei Aufgabe 2, Tourierte Teige	Teig tourieren
		- Hefesüssteig tourieren - Blätterteig tourieren

Musterbeispiel – Zeitplan QV Konditorei-Confiserie

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



Tag 2

	Konditorei Aufgabe 2, Tourierte Teige	Blätterteig fertig tourieren
08.00-09.00	Confiserie Aufgabe 3, Pralinen und Dragierarbeiten	Haselnüsse caramelisieren
08.00-09.00	Konditorei Aufgabe 6, Stückli und Konfekt	Konfekt füllen und fertigstellen
08.00-09.00	Konditorei Aufgabe 2, Tourierte Teige	Tourierte Hefengebäck herstellen, backen
		<ul style="list-style-type: none"> - Hefesonne - Hefeschnecken - Prussien - Mandelgipfel
09.00-10.00	Konditorei Aufgabe 3, Snacks und Traiteur	Snacks herstellen
		<ul style="list-style-type: none"> - Schinkengipfel - Pouletcurrystrudel - Quiche lorraine - Spinatküchlein
09.00-10.00	Konditorei Aufgabe 8, Rahm-, Crème- oder Glacedessert	Crème Bavaoise abkochen
		Vorbereitung Dessert <ul style="list-style-type: none"> - St. Honore - Ananas Royal - Eugenie Himbeer
09.00-10.00	Konditorei Aufgabe 8, Rahm-, Crème- oder Glacedessert	Dessert einsetzen
		<ul style="list-style-type: none"> - St. Honore - Ananas Royal - Eugenie Himbeer



Musterbeispiel – Zeitplan QV Konditorei-Confiserie

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

09.00-10.00	Konditorei Aufgabe 5, Patisserie	Rahmpatisserie fertig stellen
10.00-11.00	Konditorei Aufgabe 7, Torten Cakes oder Törtchen	Fertigstellung Torten/Cakes - Himbeerquarktorte - Schwarzwäldertorte - Holländertorte - Zitronencakes - Gugelhopf Schoggi
10.00-11.00	Konditorei Aufgabe 5, Patisserie	Mohrenköpfe glasieren
10.00-11.00	Konditorei Aufgabe 3, Snacks und Traiteur	Canpées herstellen - Hackei - Salami - Frischkäse
11.00-12.00	Confiserie Aufgabe 2, Grundmassen	Rahmganache für Formenpraline abkochen
11.00-12.00	Confiserie Aufgabe 1, Zuckerarbeiten	Zuckerarbeiten kochen - Fruchtgelee - Caramel Fondant - Caramel Mou - Honig Nougat - Brauner Nougat
Mittagspause von 12.00 bis 13.00		
13.00-14.00	Confiserie Aufgabe 1, Zuckerarbeiten und Aufgabe 2 Grundmassen	Zuckerarbeiten und Grundmassen fertigstellen
14.00-15.00	Aufgabe 4, Couverturearbeiten	Couverture temperieren

Musterbeispiel – Zeitplan QV Konditorei-Confiserie

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



14.00-15.00	Aufgabe 4, Couverturearbeiten	Hohlkörper schminken, giessen
	Aufgabe 6, Fantasieartikel	wenn Position 6, Fantasieartikel gewählt: - Hohlkörper für Vogelscheuche nachgiessen
15.00-16.00	Aufgabe 3, Pralinen und Dragierarbeiten	Pralines fertigstellen
		- Pralines trempieren
		- Haselnüsse dragieren
16.00-17.00	Aufgabe 5, Schokoladenspezialität	Thurforellen giessen
	oder	
	Aufgabe 6, Fantasieartikel	Vogelscheuche fertigstellen
16.00-17.00		- Gewähltes Dekorelement nachmachen