



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Konditorei-Confiserie
REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit (KONFITOREI)

Seite 1 von Seite 3

Lernender wählt aus 1 oder 2 aus.

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



QV 2021 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Konditorei-Confiserie
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktischen Arbeit (KONFITOREI)
 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 Konditorei-Confiserie

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	_____
QV Aufgabe 8 a+b	Rahm-, Creme- oder Glacedesserts	Rezeptname auf Linie schreiben
	a) 1 gekochte Creme ODER Cremeglace ODER Creme Bavaoise	Freie Wahl
	b) Creme aus a) muss eingesetzt werden	1 Dessert nach Vorgabe Experten für mindestens 10 Personen
	Produkt 2	_____
	Produkt 3	_____
	Halbfabrikate Konditorei	Rezepte
	Alle Rezepte von Halbfabrikaten die während dem QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind, müssen vorhanden sein Beispiel: Vanillecreme, Haselnussmasse, Buttercreme, Glasuren, Streiche, Teige..... usw.	

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