



QV 2017 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei  
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit **BÄCKEREI** verk. Lehre  
 Seite 1 von Seite 2

<b>QV Aufgabe 1 a+b</b>	<b>Normalbrot / Zürcherbrot</b>	<b>Rezeptname auf Linie schreiben</b>
5 Rezepte	a) Zürcherbrot (geschnitten)	_____
	b) Normalbrot	<b>Freie Wahl</b> (andere Brotform als Zürcherbrot)
	<b>Rezept muss vorhanden sein:</b>	<b>Rezeptname auf Linie schreiben</b>
	Normalbrot 3	_____
	Normalbrot 4	_____
<b>QV Aufgabe 2 a+b</b>	<b>Spezialbrot</b>	<b>Rezeptname auf Linie schreiben</b>
5 Rezepte	a) Spezialbrot (100 % Vollkorn)	<b>Freie Wahl</b>
	b) Spezialbrote	<b>1 von unten aufgeführtes Spezialbrot nach Vorgabe Experte</b>
	Spezialbrot 2	_____
	Spezialbrot 3	_____
	Spezialbrot 4	_____
<b>QV Aufgabe 3 a+b</b>	<b>Zöpfe</b>	<b>Rezeptname auf Linie schreiben</b>
4 Rezepte	Zopfrezept	_____
	a) Zopf 2 Teilig hoch	<b>Pflicht - muss hergestellt werden</b>
	b) Zöpfe	<b>Pflicht - muss hergestellt werden</b>
	Zopf 5 Teilig hoch	_____
	Zopf 6 Teilig hoch	_____
Zopf 8 Teilig hoch	_____	
		Weiter Seite 2



QV 2017 Bäcker-Konditor-Confiseur - Fachrichtung Bäckerei  
 REZEPT-Zusammenstellung / VPA Praktische Arbeit **BÄCKEREI** verk. Lehre  
 Seite 2 von Seite 2

<p><b>QV Aufgabe 4 a+b</b></p> <p><b>6 Rezepte</b></p>	<p><b>Kleinbrote &amp; Gipfelteig</b></p> <p>a) Kleinbrote</p> <p>Teig</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p> <p>Teig</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p> <p>b) Gipfel</p> <p>Gipfel 1</p> <p>Gipfel 2</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <p>2 Sorten (aus demselben Teig) nach Vorgabe Experten</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>1 von unten aufgeführten Gipfel nach Vorgabe Experte</p> <hr/> <hr/>
<p><b>QV Aufgabe 5 a+b</b></p> <p><b>3 Rezepte</b></p>	<p><b>Sauerteig oder Einsatz von Kühltechnologie</b></p> <p>a) 1 Teig aus Sauerteig oder Einsatz aus Kühltechnologie</p> <p>b) 1 Sorte aus Teig 5a)</p> <p>Produkt 1</p> <p>Produkt 2</p> <p>Produkt 3</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <hr/> <p>1 von unten aufgeführtes Produkt nach Vorgabe Experten</p> <hr/> <hr/> <hr/>
<p><b>QV Aufgabe 6 a+b</b></p> <p><b>2 Rezept</b></p>	<p><b>Fantasieartikel</b></p> <p>a) 1 Party- oder Gebildebrot ungefüllt, mindst. 2 kg Fertiggewicht</p> <p>b) 1 gefülltes Partybrot oder eine Partybrotplatte für mindst. 6 Personen</p>	<p><b>Rezeptname auf Linie schreiben</b></p> <p>Freie Wahl</p> <hr/> <p>Freie Wahl</p> <hr/>
<p><b>QV Aufgabe 7 a,b,c</b></p>	<p><b>Qualitätssicherung</b></p> <p>a) Hygiene- und Materialauswertung</p> <p>b) Organisation der Produktion und Arbeitssicherheit</p> <p>c) Qualitätssicherung anhand des Rezeptbuches</p> <p><b>Halbfabrikate Bäckerei</b></p>	<p><b>Bewertung</b></p> <p><b>Rezepte</b></p>

**Alle Rezepte** von Halbfabrikaten die während dem QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind, müssen vorhanden sein  
Beispiel: Kuchenteig, Pastetenteig, verschiedene Brotteige, Massen..... usw.



