



## **Fotogalerie Produktgruppen**

QV Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Berufskennntnisse mündlich ab 2022

# **Qualifikationsverfahren (QV) ab 2022**

## **Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

### **Berufskennnisse mündlich**

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

#### 1. Teil 10 Minuten

- Der/Die Kandidat/in wählt ein Produkt aus der praktischen Prüfung aus. Dem Fachlehrer ist bis Ende April, das vollständige Rezept in doppelter Ausführung (inklusive Halbfabrikate und Foto) abzugeben.
- Der/Die Kandidat/in bringt das Produkt und das Rezept (für den Lernenden) mit an die mündliche Prüfung. Ausnahme: Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein grösseres Farbfoto (A5) mitgebracht werden.

#### 2. Teil 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der Themen Konditorei (2-10)

#### 3. Teil 10 Minuten

- Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der entsprechenden Fachrichtung (Bäckerei / Confiserie) (12-15)

## Produktgruppe 2 | Kleingebäck



Produktegruppe 3.1 | Feingebäck / Schwimmend gebackenes



Produktgruppe 3.2 | Feingebäck



# Produktgruppe 4 | Snacks und Traiteur



Produktegruppe 5 | Blätterteiggebäcke

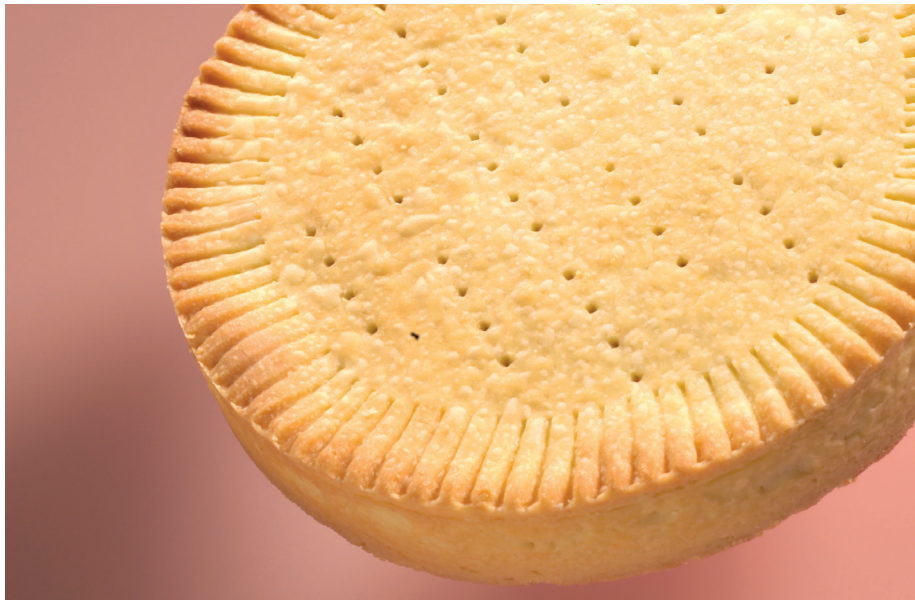


## Produktgruppe 6.1 | Torten, Cakes, Törtchen





## Produktegruppe 6.2 | Torten, Cakes, Törtchen



## Produktegruppe 7 | Honiggebäck



## Produktgruppe 8.1 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



**Fachrichtung**  
Bäckerei-Konditorei-Confiserie

## Produktgruppe 8.2 | Rahm-, Creme- und Glacedesserts



Coupes



Cassatta



Glace-Bombe

**Fachrichtung**  
Konditorei-Confiserie

# Produktgruppe 9 | Rahm- und Cremepatisserie



Moderne Patisserie

## Produktgruppe 10 | Konfekt und petits fours



# Produktgruppe 12.1 B | Teige als Halbfabrikat



Quellstück



Brühstück



Kochstück



# Produktegruppe 12.2 B | Teige als Halbfabrikat



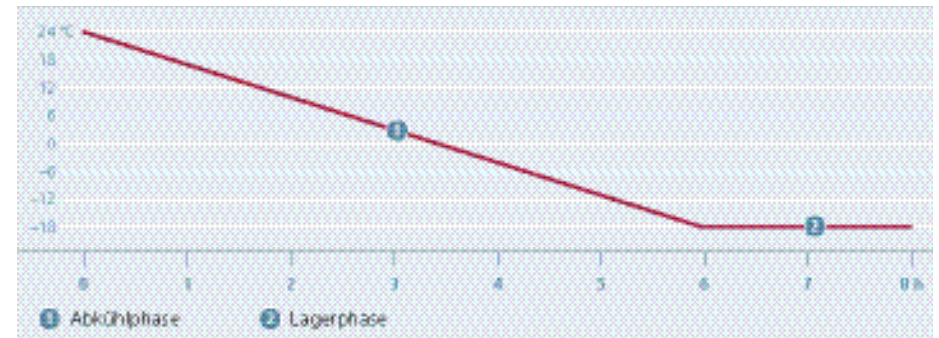


# Produktegruppe 13.1 B | Normalbrot

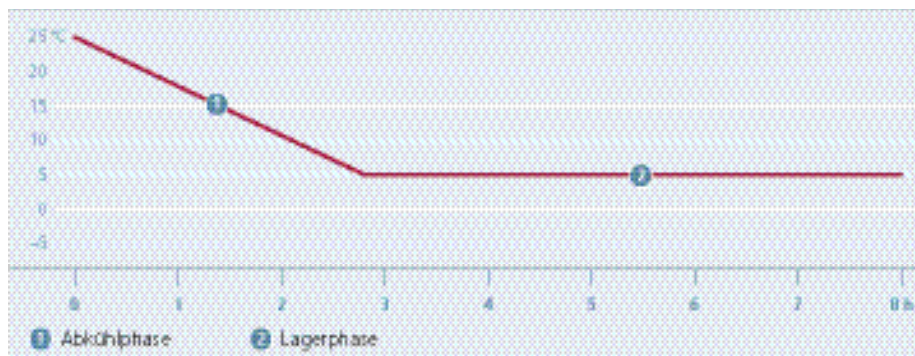
---



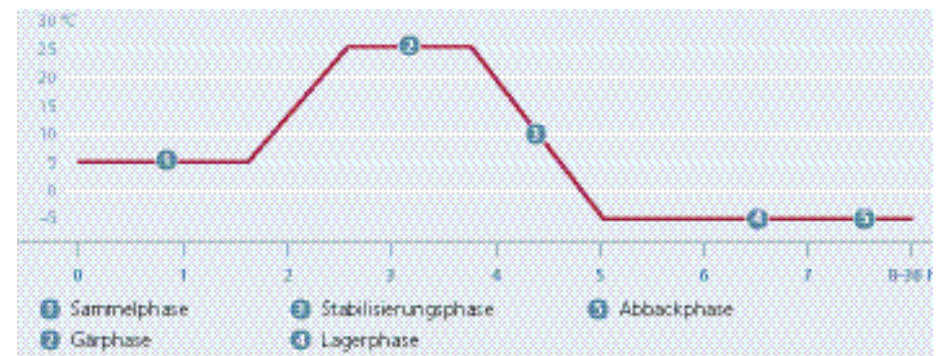
# Produktgruppe 13.2 B | Langzeitführungsmethoden / Kältetechnologie



Gärunterbrechung



Gärverzögerung



Sanfte Kälte

Produktgruppe 14 B | Spezialbrot / Kleinbrot



## Produktegruppe 15 B | Sauerteiggebäck

---



# Produktegruppe 12.1 C | Grundmassen als Halbfabrikat



Französischer Marzipan



Deutscher Marzipan



Gebundene Pralinemasse



Gianduja

Produktegruppe 12.2 C | Grundmassen als Halbfabrikat



Ganache



Ganache



Butterganache



Butterganache

Produktegruppe 13.1 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Produktegruppe 13.2 C | Praliné / Schokoladenspezialitäten



Likörpraline mit und ohne Kruste





Produktegruppe 14 C | Zuckerspezialitäten



## Produktegruppe 15 C | Couvertureartikel

