

**Qualifikationsverfahren Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ  
Position 3: Leitziel 1.2**

**Gestalten und Kreieren 2024**

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei / 120 Minuten**

Prüfungsnummer: \_\_\_\_\_

Prüfungsdatum: \_\_\_\_\_

Stellen Sie zu jedem Produkt den verlangten Decor zum erwähnten Thema her.

---

**Aufgabe 1 Cornetarbeit**

a. Garnieren Sie entweder den Schriftzug **«Zum Ersten Platz»** oder **«Dem Siegerteam»** mit Schokoladen-Spritzglasur zweimal identisch in die vorbereiteten Schriftschilder. Der Schriftzug wird Ihnen am Prüfungstag bekannt gegeben.

- Das Schriftschild ist bereits vorbereitet (16 cm x 4 cm).
- Das Schriftschild besteht aus Marzipan oder weisser Masse.
- Die Schriftart ist frei wählbar und muss eingemittet werden.
- Das Schriftschild wird weiss belassen, weitere Techniken sind nicht erlaubt.

b. Garnieren Sie den Schriftzug **«Gewinner»** mit Schokoladen-Spritzglasur in das vorbereitete Schriftschild (16 cm x 9 cm).

- Das Thema «Sport» muss erkennbar sein.
  - Das Schriftschild ist bereits vorbereitet.
  - Die Schriftart wird in Fantasieschrift geschrieben.
  - Zum Thema wird zusätzlich ein passendes Motiv mit Schablonentechnik integriert. Die Schablone darf vorbereitet sein.
  - Weitere Techniken sind erlaubt.
- 

**Aufgabe 2 Tortendekor / Kundenauftrag**

Erstellen Sie einen Tortendekor auf einem Tortenteller oder einem Tortenkarton von 22 cm Ø

- Das Thema lautet: **Ballsport**
  - Der Schriftzug **"Zum Sieg"** muss enthalten sein.
  - Die Technik modellieren wird vorgegeben.
  - Eine zweite Technik muss passend zum Thema integriert werden.
  - Die Unterlage darf vorbereitet werden. (Marzipan / weisse Masse)
  - Es darf eine Vorlage (Zeichnung / Skizze) mitgebracht werden. Diese wird **nicht** bewertet.
-

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### **Aufgabe 3 Gebildebrot**

Stellen Sie ein Gebildebrot aus ca. 1,5–2 kg Partybrotteig/Übungsteig her.  
Das Gebildebrot ist zum Thema «Sport» umzusetzen.

Das Thema wird Ihnen am Prüfungstag bekannt gegeben.

**Thema A:**             «Sommersport»

**Thema B:**             «Wintersport»

- Das vorgegebene Thema muss erkennbar sein.
  - Die Grösse ist die Fläche eines halben Backbleches. (Grösse eines A3 Blattes)
  - Folgende Techniken müssen enthalten sein:
    - Stauben
    - Ritzen
- 

### **Erlaubte Hilfsmittel zur Herstellung der Dekorationen**

- Essbare Rohmaterialien und Dekormaterialien
- Werkzeuge, Ausstecher, Hilfsmittel und Einrichtungen
- Persönliche, selbst hergestellte Skizzen und Vorlagen

### **Ausführungshinweise**

- Alle Prüfungsarbeiten sind mit der Prüfungsnummer anzuschreiben.
- Der Arbeitsplatz ist in sauberem Zustand zu verlassen.

Prüfungs- oder Kandidatennummer: \_\_\_\_\_

### Aufgabe 1 Cornetarbeit

a.

Thema A:

«Zum Ersten Platz»

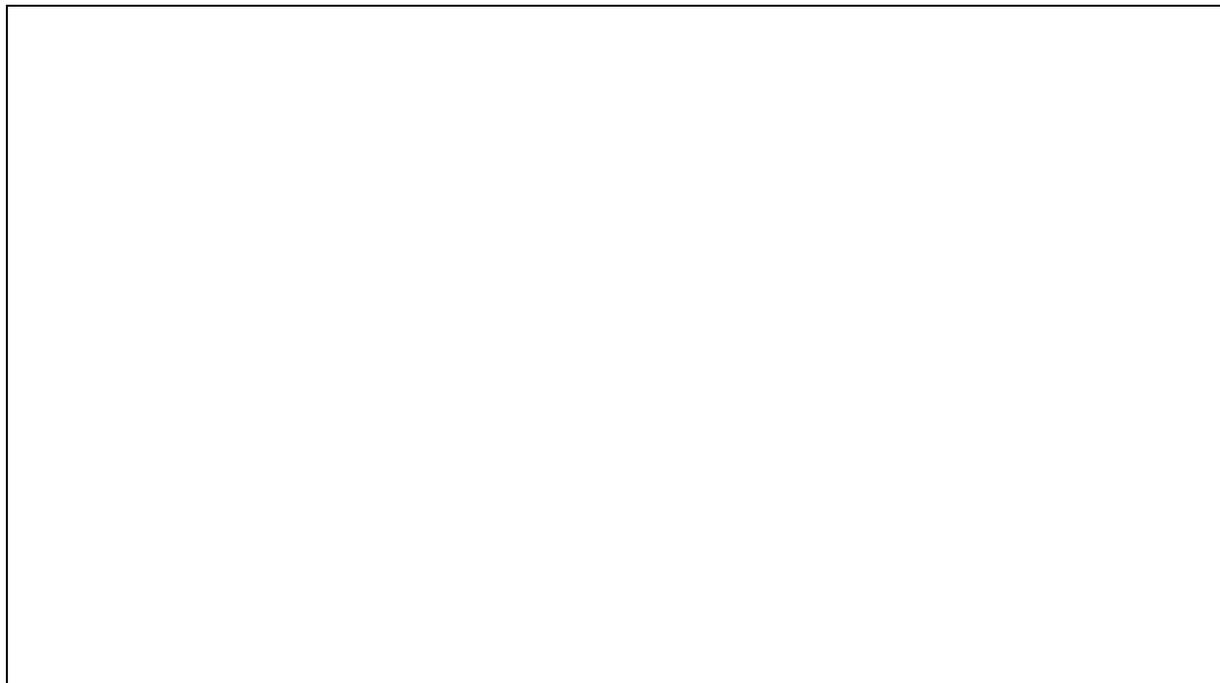
Thema B:

«Dem Siegerteam»



b.

Der Schriftzug lautet: **«Gewinner»**



Erarbeitet durch:  
Herausgeber:

Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern