

Prüfungsbuch Konditor/ Konditorin in Lernfeldern

Prüfungswissen für die Zwischen- und Abschlussprüfung

Bearbeitet von
Peter Burkheiser

1. Auflage 2012. Taschenbuch. 302 S. Paperback

ISBN 978 3 8057 0645 2

Format (B x L): 15,2 x 21,5 cm

Gewicht: 426 g

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Prüfungsbuch Konditor/Konditorin

in Lernfeldern



PFANNEBERG

Best.-Nr.: 06452

Autor:
Peter Burkheiser, Werther

Verlagslektorat:
Anke Horst

1. Auflage 2012

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0645-2

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2012 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald

Satz: Satz + Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: M. P. Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

Vorwort

Auf eine Prüfung kann man sich unterschiedlich vorbereiten. Die einen lassen es auf sich zukommen, andere wiederum arbeiten mit einem stetig wachsenden Zettelkasten. Sie versuchen es mit diesem Buch. Auch das ist eine Möglichkeit – und keine schlechte. Gleichwohl lassen sich auch alle drei Methoden miteinander kombinieren. Entscheidend jedoch ist allein Ihr Wille, sich gut vorzubereiten. Dabei kann Ihnen das vorliegende Prüfungswissen behilflich sein. Der inhaltliche Prüfungsstoff bezieht sich auf die im Unterricht erarbeiteten Inhalte. Die Inhalte Ihrer Unterrichtsarbeit beziehen sich auf den Lehrplan, der für alle Konditorinnen und Konditoren im Bundesgebiet verbindlich ist.

Wie ist dieses Buch aufgebaut?

Im 1. Teil finden Sie eine kurze Einführung zu den verwendeten Aufgabenstellungen und Fragetechniken. Im 2. Teil finden Sie, eingeteilt nach den Lernfeldern, eine Auswahl von mehr als 500 Fragen zur Prüfungsvorbereitung.

Der 3. Teil beinhaltet eine vollständige Zwischen- und Abschlussprüfung mit einem Musterlösungsteil. Bei diesen Prüfungen handelt es sich um tatsächlich durchgeführte Prüfungen der Konditoreninnung. Damit können Sie Ihre Prüfungsvorbereitung optimal kontrollieren.

Wie können Sie mit diesem Buch arbeiten?

Zunächst können Sie natürlich vorne anfangen und hinten aufhören. So lassen Sie nichts aus und können sicher sein, dass Sie auch die Themenbereiche streifen, in denen Sie sich nicht so sicher fühlen.

Natürlich können Sie sich wahlweise die Lernfelder herausgreifen, die Sie noch nicht beherrschen. Wenn Sie mit einer „5-Fächer-Lernkartei“ lernen, ist es natürlich sinnvoll, wenn Sie Ihren individuellen Lernplan mit den einzelnen Kapiteln des Buches abgleichen.

Gleichwohl ersetzt dieses Prüfungsbuch nicht die kontinuierliche Arbeit im Unterricht. Die Arbeit mit diesem Buch hilft Ihnen jedoch, einen Überblick über Ihren tatsächlichen Wissensstand zu gewinnen. Das Wissen darüber erlaubt es Ihnen, sich zielgerichtet mit den einzelnen Wissensgebieten auseinanderzusetzen.

Wer sich jedoch umfassend mit den technologischen Fragestellungen des Konditorenberufes befassen möchte, für den bietet dieses Buch umfangreiche Hilfestellungen. Nicht zuletzt birgt es eine mentale Komponente in der Prüfungsvorbereitung. Im Glauben, sich optimal vorbereitet zu haben, lässt sich eine Theorieprüfung mit weniger Aufregung und mehr Gelassenheit bewältigen.

Abschließend sei gesagt, dass vor dem Hintergrund ständig steigender Anforderungen im Berufsleben und dem sich ständig erneuernden Wissensvorrat es eben nicht immer ausreicht zu wissen, wo etwas steht, sondern vieles muss man eben auch als abrufbares Wissen vorweisen können. Das unterscheidet den Laien, dem sein Halbwissen reicht, von der Fachfrau oder dem Fachmann.

Trotz aller Bemühungen des Autors um sorgfältigste Prüfung der Aufgabenstellungen und Inhalte, kann es vorkommen, dass sich Fehler einschleichen. Wir bitten um Entschuldigung und Nachsicht. Wünschen würden wir uns eine kurze Rückmeldung an Autor und Verlag, z. B. per E-Mail an lektorat@pfanneberg.de.

Autor und Verlag wünschen Ihnen, dass dieses Buch ein erfolgreicher Baustein in Ihrer Prüfungsvorbereitung sein möge.

Herbst 2012

Vorwort	3
1 Aufgabenformen	5
1.1 Mehrfach-Antwort-Aufgaben	5
1.2 Reihenfolgeaufgabe	6
1.3 Zuordnungsaufgabe	6
1.4 Offene-Antwort-Aufgaben	7
2 Prüfungsvorbereitung oder: Wie lerne ich am besten?	7
2.1 Tipps und Tricks	7
2.2 Welcher Lerntyp bin ich?	7
2.3 Lernen mit dem Prüfungsbuch	8
2.4 „Fünf-Fächer-Lernkartei“	9
2.5 Langfristige Prüfungsvorbereitung	10
3 Die theoretische und praktische Zwischenprüfung	12
3.1 Die Theorieprüfung	12
3.2 Die praktische Zwischenprüfung	12
3.3 Aufgaben zur praktischen Zwischenprüfung	13
3.4 Die schriftliche Abschlussprüfung	14
3.5 Mündliche Nachprüfung	14
3.6 Aufgaben in der praktischen Gesellenprüfung	15
3.7 Allgemeine Prüfungshinweise	17
3.8 Beispiel einer Bewertungsvorlage der praktischen Gesellenprüfung	18
4 Aufgabenstellungen nach Lernfeldern	20
4.1 Lernfeld 1 Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	20
4.2 Lernfeld 2 Grundlagen der Ernährung, Herstellen einfacher Teige und Massen	38
4.3 Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	58
4.4 Lernfeld 4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	76
4.5 Lernfeld 5 Herstellen von kleinen Gerichten	98
4.6 Lernfeld 6 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	130
4.7 Lernfeld 7 Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen	142
4.8 Lernfeld 8 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts	150
4.9 Lernfeld 9 Zucker und Zuckerschaustücke	155
4.10 Lernfeld 10 Arbeiten mit Marzipan	161
4.11 Lernfeld 11 Herstellen von Erzeugnissen aus Kuvertüre	169
4.12 Lernfeld 12 Herstellen von Speiseeis	181
4.13 Lernfeld 13 Trendgebäck und Spezialgebäck	192
4.14 Lernfeld 14 Planen und Durchführen einer Aktionswoche	195
4.15 Lösungen	198
5 Prüfungsaufgaben	210
5.1 Zwischenprüfung	210
5.2 Abschlussprüfung	226
5.3 Lösungsvorschläge zur Zwischenprüfung	257
5.4 Lösungsvorschläge zur Abschlussprüfung	272
Bildquellenverzeichnis	301

1 Aufgabenformen

1.1 Mehrfach-Antwort-Aufgaben

Sie finden in den nachfolgenden Aufgabenstellungen verschiedene Aufgabentypen vor. Der am häufigsten vorkommende Aufgabentyp ist die Mehrfachwahlaufgabe oder auch Multiple-choice-Aufgabe. Von den vorgegebenen Antworten sind, je nach Aufgabe, die passenden Antwortmöglichkeiten anzukreuzen oder der Fragesatz ist mit der nachfolgenden Antwort fortzusetzen.

Dazu ein Beispiel:

Während der Warenannahme stellen Sie fest, dass Teile der Walnusslieferung schimmelig geworden sind.

Sie...

- ① sortieren die schimmeligen Nüsse aus.
- ② verlangen vom Lieferanten eine Preisminderung.
- ③ reinigen die Nüsse und verarbeiten sie sofort.
- ④ lehnen die Annahme der Ware ab.
- ⑤ frieren die Nüsse ein, um die Mikroorganismen abzutöten.



Sie kreuzen die entsprechende Ziffer an oder tragen die entsprechende Ziffer in Ihrem Buch ein. Für die Prüfung gilt, dass eine richtige Antwort aus fünf Antwortmöglichkeiten ausgewählt werden muss. Sollten sechs oder mehr Antwortmöglichkeiten angegeben sein, erhöht sich auch die Zahl der möglichen Lösungen. Dazu ein Beispiel:

Welche der nachfolgenden Lebensmittel gelten als typische Salmonellenträger?

- ① Eis
- ② Brot
- ③ Räucherfisch
- ④ Eier
- ⑤ Weintrauben
- ⑥ Hackfleisch
- ⑦ Marmelade
- ⑧ Schokolade
- ⑨ Marzipan



In diesem Fall wären also drei richtige Antwortmöglichkeiten anzugeben. Bei sechs Auswahlmöglichkeiten sind zwei Antwortmöglichkeiten anzukreuzen.

1.2 Reihenfolgeaufgabe

Mit der Beantwortung dieser Frage sollen Sie zeigen, dass Sie Arbeitsablaufschritte oder auch folgerichtige Rezepturarbeiten in die richtige sachlogische Reihenfolge bringen können. Sie sollen in diesem Fall eine Rezeptur für Eierstich anhand der durcheinandergebrachten Arbeitsschritte ordnen. Sie beginnen dabei mit dem ersten Arbeitsschritt und ordnen diesem die Ziffer 1 zu.

Beispiel:

Sie stellen Eierstich für eine klare Suppe her. Bringen Sie die nachfolgenden Arbeitsschritte in die fachlich korrekte Reihenfolge.

- ☐ Milch aufkochen und zu den Eiern geben
- ☐ Eier mit Salz und Muskat würzen
- ☐ Eigelb und Eier verrühren
- ☐ Im Wasserbad pochieren
- ☐ Masse in eine gebutterte Porzellanform geben
- ☐ Eierstich abkühlen lassen und in Würfel schneiden



1.3 Zuordnungsaufgabe

Bei diesem Aufgabentyp geht es um die Zusammengehörigkeit bestimmter Angaben. Im folgenden Beispiel sollen Sie also einen Zusammenhang zwischen den Speisen und den Herkunftsländern herstellen, aus denen diese Speisen stammen, oder die man zumindest damit verbindet.

Beispiel:

Für den Einsatz in der „Kleinen Küche“ der Konditorei eignen sich auch viele internationale „Imbiss-spezialitäten“.

Ordnen Sie die Speisen den jeweiligen Herkunftsländern zu.

- | | |
|---------------|----------------|
| ① Wrap | a. USA |
| ② Bagel | b. Elsass |
| ③ Tortilla | c. Mexiko |
| ④ Flammkuchen | d. USA |
| ⑤ Bruschetta | e. Italien |
| ⑥ Falafel | f. Dänemark |
| ⑦ Taco | g. Mexiko |
| ⑧ Smørrebrød | h. Naher Osten |



1.4 Offene-Antwort-Aufgaben

Hier werden Ihnen keine Wahlmöglichkeiten geboten. Sie antworten frei. Die Beantwortung der Frage kann sich auf einen Begriff beziehen oder auch auf eine Ziffer.

Nicht immer sind die Auswirkungen der Mikrobentätigkeit unerwünscht. Nennen Sie drei Produkte, bei denen Mikroben gezielt zur Herstellung oder Veredlung von Rohstoffen eingesetzt werden.

Diese Art der Aufgaben finden Sie laufend im Buch. Die offenen Fragen schließen sich thematisch an die geschlossenen Aufgaben an. Die Aufgaben sind nicht nummeriert und liefern die Lösung direkt mit. So können Sie die Antworten lernen und sich zum Beispiel selbst testen, indem Sie die Antworten zudecken und dann die Fragen beantworten.

1. _____ 2. _____ 3. _____

2 Prüfungsvorbereitung oder: Wie lerne ich am besten?

2.1 Tipps und Tricks

Die Arbeit mit diesem Prüfungsbuch und dem darin enthaltenen Fragenkatalog führt Sie dazu, sich mit vielfältigen Fragestellungen aus Ihrem Beruf auseinanderzusetzen. Bedeutet dies aber zugleich, dass Sie optimal für die Prüfung vorbereitet sind? Wären Sie auf gleichlautende Antworten gestoßen, wenn Sie die Wahlmöglichkeit der vorgegebenen Antworten nicht gehabt hätten?

Sie kennen diese Art der Fragestellungen sicherlich auch aus der Vorbereitung zur Führerscheinprüfung. Die Tatsache, dass Sie über ein bestimmtes Faktenwissen (Verkehrsregeln beachten, Blinker betätigen, Bremsen vor einem Stoppschild) verfügen, führt noch lange nicht dazu, dass Sie wissen, wie ein Ottomotor funktioniert.

In einer Abschlussprüfung müssen Sie eben beide Aspekte beherrschen. Zum einen gilt es ganze Abläufe, z.B. die Herstellung einer Sachertorte, erklären zu können und zum anderen benötigen Sie exaktes Fachwissen. Bis zu welcher Temperatur darf beispielsweise Kuvertüre erhitzt werden, bevor Sie die Sachertorte überziehen?

Damit kommen wir auf die eingangs gestellte Frage zurück. Dieses Prüfungsbuch bildet also nur einen Schwerpunkt Ihrer Prüfungsvorbereitung ab. Es trainiert Ihr Faktenwissen. Es trainiert es mit der richtigen Technik so, dass Sie es ohne Probleme in umfassendere komplexere Wissenshandlungen einbauen können. Die fachgerechte Herstellung eines Lebkuchenteiges lässt sich nur erklären, wenn die eingesetzten Lockerungsmittel in ihrer Funktion voneinander unterschieden und auf ihre Wirkung auf die Konsistenz des Teiges hin deutet werden kann.

2.2 Welcher Lerntyp bin ich?

Bevor Sie mit dem Lernen anfangen, sollten Sie aber wissen, welcher Lerntyp Sie sind. Diese Frage können nur **Sie** beantworten, denn wer hat mehr Erfahrung mit dem Lernen als Sie selbst?

Können Sie besser zuhören als lesen? Können Sie sich den Lernstoff besser merken, wenn Sie ihn sich aufschreiben oder wenn Sie den Lernstoff mit anderen besprechen? Wenn wir lernen, brauchen

wir dazu unsere Sinnesorgane. Wie Sie vielleicht schon gemerkt haben, sind diese Sinnesorgane bei den Lernenden unterschiedlich stark ausgeprägt. Dies bedeutet wiederum, dass es unterschiedliche Lerntypen gibt.

Wichtig für Sie ist es herauszufinden unter welchen Bedingungen Sie optimal gelernt haben, wie Sie am leichtesten gelernt haben oder wann und mit welcher Technik Sie die besten Lernergebnisse vorweisen konnten.

Sind Sie ein Saisonarbeiter oder brauchen Sie zum Lernen völlige Ruhe, viel Musik, Prüfungsdruck oder einfach genügend Zeit und einen klugen Lernplan?

Egal, welcher Lerntyp Sie sind, eines kann mit Sicherheit gesagt werden: Je stärker all Ihre Sinne am Lernen beteiligt sind, desto besser werden Sie lernen und: Je planvoller Ihre Prüfungsvorbereitung ist, desto entspannter und zielgerichteter werden Sie lernen können.

Sie können einen Text über die Herstellung eines Zuckerstückes lesen, Sie können aber auch ein Zuckerstück unter der fachgerechten Anleitung Ihres Meisters herstellen. Sie können aber auch beides tun. Lesen Sie zunächst die Anleitung und üben dann die Herstellung, so werden Sie sich diese nachhaltiger in Theorie und Praxis einprägen können, als wenn Sie nur ein Wahrnehmungsfeld beanspruchen.

2.3 Lernen mit dem Prüfungsbuch

Wenn Sie das vorangegangene Kapitel und auch das Vorwort gelesen haben, wissen Sie schon, worauf es ankommt. Kommen wir nun zur praktischen Umsetzung. Das Prüfungsbuch ist in sogenannte Lernfelder unterteilt, so, wie Sie es auch aus dem Unterricht in der Schule kennen.

Bei der Arbeit mit dem Buch kommt es darauf an, dass Sie das zu erwerbende Faktenwissen möglichst in Ihr Langzeitgedächtnis transferieren. Vielleicht erinnern Sie sich noch an Geschichtszahlen oder Vokabeln aus Ihrer Schulzeit, die Sie seit vielen Jahren immer noch gegenwärtig haben. Genau das ist es, was Sie erreichen müssen. Letztlich ist der Erwerb technologischen Faktenwissens nichts anderes als das Erlernen von Vokabeln. Schauen wir uns zunächst an, wie Sie Ihr „Vokabeltraining“ optimieren können. Entscheidend für den Erfolg ist es, dass Sie das Gelernte so oft in bestimmten Abständen wiederholen, dass es sich unweigerlich ins Langzeitgedächtnis einprägt.

Ein Beispiel dafür, wie eine Lernstrategie aussehen könnte:

1. Schritt Nehmen Sie das 1. Lernfeld und arbeiten es durch.
2. Schritt Wiederholen Sie das 1. Lernfeld am darauffolgenden Tag.
3. Schritt Wiederholen Sie das 1. Lernfeld nach fünf Tagen
4. Schritt Besonders „hartnäckige“ Fragen, die Sie wiederholt nicht beantworten können, schreiben Sie sich auf eine Karteikarte.

So verfahren Sie mit allen Lernfeldern, indem Sie diese nach und nach durcharbeiten. Die sich häufenden Karteikarten der nicht beantworteten Fragen unterziehen Sie demselben Ritual – Wiederholung in zeitlichen Wochenabständen, wie in den ersten drei Schritten angegeben. Sie können diese Karteikarten aber auch mit der bewährten „Fünf-Fächer-Lernkartei“ bearbeiten. Dies hat zudem den Vorteil, dass Sie weiterführende Fragen aus dem Fachunterricht ergänzen können und so ganz nebenbei aktuelles „Tagesschulwissen“ mit verfestigen.

2.4 „Fünf-Fächer-Lernkartei“

Voraussetzungen

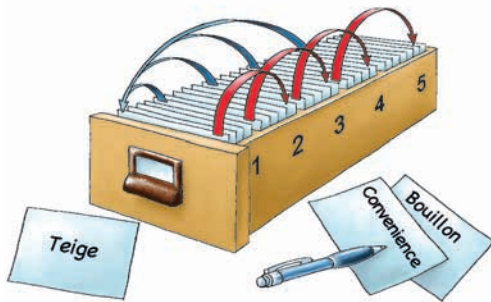
Die sogenannte „Fünf-Fächer-Lernkartei“ kennen Sie vielleicht noch aus dem Schulunterricht, als Sie Englisch oder Lateinvokabeln eingeübt haben. Wenn Sie mit der Lernkartei erfolgreich arbeiten möchten, müssen Sie die folgenden Voraussetzungen mitbringen:

- ▶ Sie müssen regelmäßig lernen
- ▶ Sie müssen Ihre Karteikarten regelmäßig aktualisieren
- ▶ Sie müssen die Wiederholungsphasen bis auf wenige Ausnahmen konsequent einhalten

Sollte Ihnen diese Disziplin fehlen, weil Sie einfach nicht der Lerntyp dafür sind, verzichten Sie auf die Arbeit mit der Lernfächerkartei. Wenn Sie es wagen wollen, erfahren Sie nun, wie die Arbeit mit der Lernfächerkartei funktioniert.

Was brauche ich?

Zunächst besorgen Sie sich einen Karteikasten. Diesen können Sie selbst herstellen oder auch im Bürohandel erwerben. Er sieht ungefähr so aus:



„Fünf-Fächer-Lernkartei“

1. Sie kaufen Karteikarten in der passenden Größe.
2. Sie beschriften die Karteikarten auf der Vorderseite und auf der Rückseite jeweils mit einer Frage und der dazugehörigen Antwort. Dies kann auch eine Zeichnung oder Abbildung sein.
3. Sie prüfen, ob Sie Ihre Frage und Ihre Lösung tatsächlich richtig wiedergegeben haben. Dies geschieht am besten mithilfe des Fachlehrers.
4. Sie bringen alle Karteikarten im 1. Fach unter.

Wie lerne ich?

Alle neu beschrifteten Karten aus dem 1. Fach werden von Ihnen bearbeitet. Wird die Frage richtig beantwortet, wandert die Karte in das 2. Fach. Wird die Frage falsch beantwortet, bleibt sie im ersten Fach. Das zweite Fach wird von Ihnen im Abstand von fünf Tagen bearbeitet. Sie nehmen sich also die Karten aus dem 2. Fach vor und bearbeiten diese ebenso, wie Sie es bereits kennen. Haben Sie die Karten richtig beantwortet, wandern diese Karten in das 3. Fach. Die nicht beantworteten Fragen wandern wieder zurück in das 1. Fach. So verfahren Sie mit allen fünf Fächern.

So könnte die Bearbeitungszeit der Lernfächer-Kartei aussehen:

1. Fach täglich
2. Fach alle fünf Tage
3. Fach alle zehn Tage
4. Fach alle 20 Tage
5. Fach alle 4 Wochen

Der Vorteil dieser Lerntechnik besteht darin, dass Sie tatsächlich nur die Fragen und Aufgabenstellungen bearbeiten, die Sie noch nicht beherrschen. Verkürzt formuliert, besteht das Ziel dieser Lerntechnik darin, dass Sie ihr Wissen im Langzeitgedächtnis verankern. Diesem Ziel kommen Sie näher, weil Sie ihr erlerntes Wissen mithilfe der Karteikarten immer wieder auffrischen und so dafür sorgen, dass es nicht in „Vergessenheit“ gerät. Ein weiterer Vorteil dieser Technik besteht darin, dass Sie ihre Karteikarten an jedem Ort bearbeiten können. Hinzu kommt, dass Sie immer nur den Wissensstoff der Karteikarten bearbeiten, den Sie noch nicht beherrschen. Sie tragen also keine unendlichen Karteikartenstapel mit sich herum und blättern diese wahllos von vorne bis hinten durch, um sie zu bearbeiten.

Diese Lernfächerkartei eignet sich nahezu für alle Unterrichtsfächer in Ihrem Ausbildungsberuf.

Wann lerne ich?

Diese Frage können nur **Sie** beantworten. Wenn Sie aber Zeit zum Lernen gefunden haben, sollten Sie einige Hinweise beachten, denn bei allen guten Vorsätzen kommt es zuweilen vor, dass wir trotzdem am Lernen gehindert werden. Folgende Regeln können Ihnen dabei helfen dies zu vermeiden:

- ▶ Lernen Sie, wenn möglich, zu bestimmten festgelegten Zeiten
- ▶ Vermeiden Sie störende Geräuschkulissen oder wechseln Sie nach Möglichkeit den Lernort
- ▶ Schalten Sie Ihr Handy aus
- ▶ Gönnen Sie sich Belohnungen, wenn Sie Ihr Lernpensum absolviert haben
- ▶ Machen Sie Pausen
- ▶ Die Mittagszeit ist eher ungeeignet für konzentriertes Lernen
- ▶ Stellen Sie **Ihren** Lernplan auf, d. h., prüfen Sie, wann Sie ohne Störungen lernen können.

Der Lernplan ist nichts anderes als ein Arbeitsablaufplan, ähnlich dem Plan, den Sie auch bei Ihrer praktischen Abschlussprüfung machen werden. Wann wollen (können) Sie was in welchem Umfang lernen? Am nachfolgenden Beispiel können Sie erkennen, dass ein Monat schnell verplant ist, will man tatsächlich seinen Lernplan erfolgreich bewältigen.

2.5 Langfristige Prüfungsvorbereitung

Idealerweise beginnen Sie natürlich nicht erst kurz vor der Prüfung. Hier hilft Ihnen eine Jahresübersicht oder eine Übersicht der letzten sechs Monate Ihrer Ausbildung. Gleich Ihrem Arbeitsablaufplan zur praktischen Prüfung tragen Sie hier alle „Lernstationen“ Ihrer Vorbereitung auf die Theorieprüfung ein. Im Januar wäre dies die 1. Erarbeitung der Lernfelder mithilfe des Übungsbuches.

Anders als in der Klassenarbeit, die sich auf den aktuellen Lernstoff bezieht und der erfahrungsgemäß einige Wochen zurückliegt, müssen Sie für die Gesellenprüfung den Stoff aus drei Ausbildungsjahren abrufen können.

Für diesen Fall müssen Sie den zu erlernenden und auch zu wiederholenden Stoff auf der Ihnen zur Verfügung stehenden Zeit entsprechend aufteilen. Denken Sie daran, dass Sie „nebenher“ noch arbeiten

Juli						
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1 Lernfeld 1	2 Lernfeld 2	3 Lernfeld 3	4 Berufsschule	5 Lernfeld 4	6 Freier Tag	7 Freie Zeit
8 Wiederholung Lernfeld 1	9 Wiederholung Lernfeld 2	10 Wiederholung Lernfeld 3	11 Berufsschule	12 Wiederholung Lernfeld 4	13 Freier Tag	14 Freie Zeit
15 Lernfeld 5	16 Lernfeld 6	17 Lernfeld 7	18 Berufsschule	19 Lernfeld 8	20 Freier Tag	21 Freie Zeit
22 Wiederholung Lernfeld 5	23 Wiederholung Lernfeld 6	24 Wiederholung Lernfeld 7	25 Berufsschule	26 Wiederholung Lernfeld 8	27 Arbeitstag	28 Sonntagsdienst
29	30	31 Berufsschule	1	2	3	4

Beispiel eines Monatsplans

müssen. An welchen Tagen dann noch tatsächlich ausreichend Zeit bleibt, sich mit dem Lernstoff intensiv auseinanderzusetzen zu können, wissen Sie am besten. Bleiben Sie also bei Ihren „Kalendereinträgen“ realistisch, wenn es um das Lernen, Begreifen und Erinnern geht.

Am Ende Ihrer Prüfungsvorbereitung werden Sie feststellen, dass Ihr erworbenes Fachwissen (Technologisches Faktenwissen) sich mit zahlreichen anderen Lerninhalten vernetzt. Zusammenhänge werden klarer und verständlicher. Nun geht es nur noch darum, dieses Faktenwissen mit dem notwendigen Handlungswissen zu verknüpfen. Dabei hilft Ihnen die tägliche Praxis im Betrieb oder auch der Unterricht in der Schule.

Januar						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

Beginn der Vorbereitung im Januar



3 Die theoretische und praktische Zwischenprüfung

3.1 Die Theorieprüfung

Die Anforderungen für die Zwischenprüfung sind einheitlich geregelt. Für die theoretische Prüfung gilt also, dass Sie in höchstens 150 Minuten schriftliche Aufgaben bearbeiten sollen, die Sie im ersten Ausbildungsjahr und in der ersten Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres gemäß dem Rahmenlehrplan im Berufsschulunterricht erlernt haben.

In der Theorieprüfung sollen Sie zeigen, dass Sie

- ▶ Arbeitsschritte planen können
- ▶ Arbeitsmittel festlegen können
- ▶ Rohstoffe beurteilen können
- ▶ Mengen bestimmen können
- ▶ Dekorationselemente entwerfen können
- ▶ lebensmittelrechtliche Vorschriften berücksichtigen können

3.2 Die praktische Zwischenprüfung

Was wird von Ihnen in der praktischen Prüfung erwartet? Hier sollen Sie zeigen, dass Sie

- ▶ Arbeitsschritte planen können
- ▶ Arbeiten entsprechend durchführen können
- ▶ Arbeitsergebnisse kontrollieren und beurteilen können

Ferner gilt es folgende Aspekte zu beachten:

- ▶ Hygiene
- ▶ Umweltschutz
- ▶ Wirtschaftlichkeit
- ▶ Arbeitssicherheit
- ▶ Gesundheitsschutz
- ▶ Kundenorientierung

In höchstens vier Stunden sind Sie gefordert, zwei praktische Aufgaben zu bearbeiten. Die Aufgabenstellung bezieht sich dabei auf die folgenden Bereiche:

1. Herstellen eines gefüllten und dekorierten Konditoreierzeugnisses aus Teig.
2. Herstellen eines gefüllten Konditoreierzeugnisses aus Masse.
3. Herstellen eines kleinen Gerichtes aus frischen Rohstoffen.

3.3 Aufgaben zur praktischen Zwischenprüfung

Nachfolgend finden Sie ein Aufgabenbeispiel und eine Bewertungsvorlage zur praktischen Zwischenprüfung.

Aufgabe 1

- a) Stellen Sie pikant gefüllte Croissants von 250 Gramm Mehl her.
Die Füllung ist frisch herzustellen. Es dürfen keine vorgefertigten Füllungen verarbeitet werden. Die restlichen Croissants sind verkaufsgerecht zu präsentieren.
- b) Richten Sie zwei Teller mit jeweils zwei warmen Croissants und einer Salatbeilage an.

Arbeitsaufgabe 1	Gewichtung in %
Arbeitsweise	20 %
Handwerklichkeit	30 %
Gestaltung/Kreativität	10 %
Geschmack	30 %
Präsentation	10 %

Aufgabe 2

Stellen Sie eine Cremetorte oder ein Formstück (ca. 26 cm Durchmesser) her.

Die Cremetorte oder das Formstück:

- ▶ sind mit Creme zu füllen und einzustreichen,
- ▶ müssen ausgarniert werden,
- ▶ sind mit Ornamenten aus Brandmasse oder Kuvertüre zu verzieren,
- ▶ müssen mit einem Schriftschild versehen werden.

Creme und Böden werden gestellt. Die Tischdekorationen sind mitzubringen.

Arbeitsaufgabe 2	Gewichtung in %
Arbeitsweise	20 %
Handwerklichkeit	30 %
Gestaltung/Kreativität	40 %
Präsentation	10 %

In der theoretischen Zwischenprüfung können Sie nicht durchfallen. Sie gilt allenfalls als Momentaufnahme Ihres aktuellen Leistungsstandes. Gleichwohl weist sie auf die möglichen Lernbereiche, die Sie in naher Zukunft noch genauer bearbeiten sollten.

3.4 Die schriftliche Abschlussprüfung

Die schriftliche Abschlussprüfung besteht aus den folgenden Prüfungsbereichen:

› Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen	90 Minuten
› Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene	120 Minuten
› Betriebswirtschaftliches Handeln	90 Minuten
› Wirtschaft und Sozialkunde	60 Minuten

Die Prüfung ist bestanden, wenn Sie in allen Prüfungsbereichen die Note ausreichend erzielt haben.

- › Das gilt für die praktische Prüfung.
- › Das gilt für die Aufgabe 2 (Hochzeitstorte oder Formstück).
- › Das gilt für die theoretische Prüfung.
 - Die Prüfung ist nicht bestanden, wenn Sie in einem der theoretischen Prüfungsfächer eine ungenügende Leistung erbringen.
 - Die Prüfung ist nicht bestanden, wenn Sie im Mittelwert der theoretischen Prüfungsleistung mangelhafte Ergebnisse erzielen, also weniger als 50 Punkte nach dem IHK-Schlüssel erreichen.
 - Die Prüfung ist nicht bestanden, wenn im praktischen Prüfungsteil die Aufgabe 2 (Torte oder Formstück) mit mangelhaft bewertet wurde.

3.5 Mündliche Nachprüfung

Auf Antrag kann der Prüfling eine mündliche Nachprüfung beantragen, wenn die Aussicht besteht, dass der Prüfling die Gesellenprüfung insgesamt noch bestehen kann.

Dabei wird die schriftliche Prüfung und die mündliche Prüfung im Verhältnis von 2 : 1 gewichtet.

Der IHK-Schlüssel

Punkte	Note
100–92	sehr gut
91–81	gut
80–67	befriedigend
66–50	ausreichend
49–30	mangelhaft
29– 0	ungenügend

Beispiel:

In der Theorieprüfung hat der Prüfling 40 Punkte nach dem IHK-Schlüssel erreicht.
Die schriftliche Prüfung wird zweifach, die mündliche Prüfung einfach gewichtet.

2 x 40 Punkte = 80 Punkte

+ 70 Punkte = 150 Punkte.

Der Prüfling muss also noch 70 Punkte in der mündlichen Prüfung erreichen, um die Prüfung zu bestehen.

Darüber hinaus sind nicht alle Prüfungsteile in der schriftlichen Prüfung gleich gewichtet:

▶ Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen	25 % der Prüfungsleistung
▶ Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene	30 % der Prüfungsleistung
▶ Betriebswirtschaftliches Handeln	25 % der Prüfungsleistung
▶ Wirtschaft und Sozialkunde	20 % der Prüfungsleistung

3.6 Aufgaben in der praktischen Gesellenprüfung

Die Gesellenprüfung ist, wie nicht anders zu erwarten, ein wenig anspruchsvoller. So haben Sie in der praktischen Prüfung höchstens 12 Stunden Zeit, um Ihre Arbeitsaufgaben zu erfüllen. Diese verteilen sich wie folgt:

Eine Arbeitsaufgabe aus dem Aufgabenbereich A

Zwei Arbeitsaufgaben aus dem Aufgabenbereich B

Bei der Arbeitsaufgabe A können Sie wählen zwischen dem

1. Herstellen einer Drei-Etagen-Festtagstorte nach vorgegebenem Thema einschließlich der Dokumentation der Planung und Durchführung und dem
2. Herstellen eines Formstücks entsprechender Größe nach vorgegebenem Thema einschließlich der Dokumentation der Planung und Durchführung.

Die Arbeitsaufgabe B bezieht sich auf die Auswahl der nachfolgend genannten Bereiche:

- 1.) Herstellen eines kleinen Gerichtes, einschließlich Suppe und Dessert
- 2.) Herstellen von Erzeugnissen aus Teig oder Masse
- 3.) Herstellen einer Konfektmischung aus Teegebäck und Pralinen einschließlich des Garnierens, Dekorierens und Präsentation

Nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die in einer praktischen Gesellenprüfung gestellt werden können.

Arbeitsaufgabe A: Gesellenstück

Herstellen einer Drei-Etagen-Festtagstorte zum Thema Hochzeit, einschließlich der Dokumentation und Durchführung.

Der Durchmesser der Torten kann wie folgt bestimmt werden:

26 cm/20 cm/16 cm

Eine aus sensorischen oder visuellen Gründen unverkäufliche Torte muss mit der Note mangelhaft bewertet werden und führt zum Nichtbestehen der Prüfung.

Nur die Böden für die 26-cm-Torte sind während der Prüfung anzufertigen (Anschlagen, Backen) Die mitgebrachten Böden müssen identisch mit den angeschlagenen Böden sein.



Gefordert wird eine **Deutsche Buttercreme, Fertigcremes sind ausgeschlossen**. Alle Produkte sind während der Prüfung herzustellen. Die Creme muss ausreichend sichtbar sein. Eine Dekorkapsel ist erlaubt, aber nur bis zu $\frac{1}{3}$ der Tortenrandhöhe. Aus einer der 3 Torten wird ein Probestück zur Bewertung geschnitten.

Dekoration

Es werden Ornamente passend zum Thema gefordert.

Wahlweise aus:

- ▶ Schokolade
- ▶ Eiweißglasur
- ▶ Brandmasse
- ▶ Hippenmasse oder Hapiolamasse

Eine Dekorkapsel darf verwendet werden

Die 20er- und die 16er-Torte¹ können mit Marzipan eingedeckt werden.

Aufsatz

Es wird ein Aufsatz passend zum Thema gefordert.

Wahlweise aus:

- ▶ Schokolade
- ▶ Karamell
- ▶ Eiweißglasur
- ▶ Krokant

Handmodelliertes Marzipan

Passend zum Thema sind zwei Blumen oder Figuren zu modellieren.

Schriftschild

Es ist passend zum Thema ein Schriftschild herzustellen. Wahlweise aus:

- ▶ Kuvertüre
- ▶ Marzipan
- ▶ Krokant
- ▶ Karamell

¹ Gemeint ist hier der Durchmesser der Torte in Zentimetern

Herstellen eines kleinen Gerichtes, einschließlich Suppe und Dessert

Suppe	Herstellung einer Suppe aus frischen Zutaten
Omelette	Herstellung einer Quiche oder eines Omelettes
Eis	Herstellung einer Eisspeise



Prüfungsaufgabe: Eisdessert

Teegebäck

Drei Sorten je 20 Stück

- ▶ Mürbteig
- ▶ Spritzmürbteig
- ▶ Makronenmasse



Teegebäck zur Abschlussprüfung

Pralinen

Drei Sorten je 15 Stück

- ▶ Canachepralinen
- ▶ Marzipanpralinen
- ▶ Mandelsplitter



Pralinenmischung zur Abschlussprüfung

3.7 Allgemeine Prüfungshinweise

Die erbrachten Leistungen sind auf einem Tisch verkaufsgerecht zu präsentieren.

Die „zugelassenen Zeichnungen 2 x A 3“ müssen auf dem Tisch präsentiert werden, ebenso die Rezeptmappe mit der Kalkulation der Torte sowie Schilder mit der Verkehrsbezeichnung der Produkte. Nach Abschluss der praktischen Arbeit erfolgt in einem mündlichen Prüfungsgespräch eine Erläuterung der erbrachten Leistungen durch den Prüfling.

Die Kreativität, die Vielfalt und der Schwierigkeitsgrad der erbrachten Leistungen beeinflussen die Benotung der gesamten Prüfung.

Übermengen an mitgebrachten Rohstoffen sowie Materialvergeudung führen zum Punktabzug in allen Prüfungsteilen.

3.8 Beispiel einer Bewertungsvorlage der praktischen Gesellenprüfung

Nachfolgend finden Sie eine Bewertungsvorlage, die für die praktische Abschlussprüfung der Konditoren eingesetzt wird.

Abschlussprüfung der Konditoren

Beispiel einer Bewertungsvorlage für die praktische Gesellenprüfung

Prüfling: Carl Canache			Prüfer 1	Prüfer 2	Prüfer 3*		Gewichtung der einzelnen Prüfungsteile in Prozent
Arbeitsaufgabe A1:	Festtagstorte						
	Gewichtung		Punkte	Punkte	Punkte		
Arbeitsweise & Handwerklichkeit	30 %		10	10	70		
Gestaltung/Kreativität	30 %		100	100	100	50 %	
Geschmack	20 %		100	100	100		
Präsentation-Tisch, Vortrag	20 %		100	100	100		
Arbeitsaufgabe B1:	Kleine Küche						
	Gewichtung		Punkte	Punkte	Punkte		
Arbeitsweise & Handwerklichkeit	30 %		100	20	20		25 %
Gestaltung/Kreativität	20 %		100	20	20		
Geschmack	40 %		100	100	20		
Präsentation	10 %		100	100	20		
							25 %
Arbeitsaufgabe B2:	Teegebäck						
	Gewichtung		Punkte	Punkte	Punkte		
Arbeitsweise & Handwerklichkeit	30 %		100	100	100		
Gestaltung/Kreativität	30 %		100	100	100		
Geschmack	30 %		100	100	100		
Präsentation	10 %		100	100	100		
Arbeitsaufgabe B3:	Pralinenmischung						
	Gewichtung		Punkte	Punkte	Punkte		
Arbeitsweise & Handwerklichkeit	30 %		100	100	100		
Gestaltung/Kreativität	20 %		100	100	100		
Geschmack	40 %		100	1	100		
Präsentation	10 %		100	100	100		

* Es können auch fünf Prüfer eingesetzt werden.

Bewertungsvorlage zur Abschlussprüfung



Prüfungstisch zur Gesellenprüfung

Ihre praktische Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung sowie innerhalb der praktischen Prüfung in der Arbeitsaufgabe A mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem fachbezogenen Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, ist die Prüfung nicht bestanden.

4 Aufgabenstellungen nach Lernfeldern

4.1 Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters

Hygiene

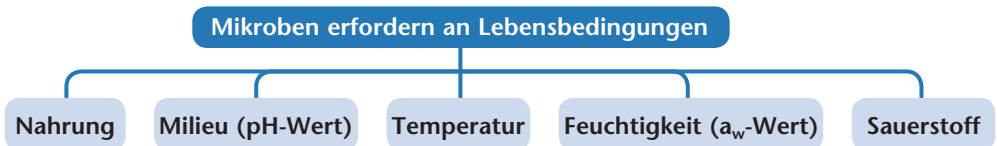
Unzureichende hygienische Arbeitsbedingungen in der Backstube führen zur Gefährdung des Verbrauchers. Der Großteil der verursachten Krankheitsfälle wird durch Salmonellen hervorgerufen. Dies sind jedoch nicht die einzigen Verursacher von Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen. Eitererreger, Fäulnisbakterien, Schimmel und auch das Vorhandensein von Schädlingen in der Backstube können zu gesundheitlichen Folgeschäden führen. Eine einwandfreie hygienische Verarbeitung der Lebensmittel und die Beachtung aller notwendigen Hygienevorschriften sind für alle Backstubenmitarbeiter verpflichtend.

Die Hauptursache für den Verderb von Lebensmitteln sind die Mikroorganismen. Hier unterscheidet man die folgenden Mikrobenarten:



Allerdings erst, wenn man ihre Lebensbedingungen kennt, kann man die Ursachen erkennen, die zum Verderb von Lebensmitteln bzw. Rohstoffen führen. Und erst dann lassen sich Maßnahmen ergreifen, um sie erfolgreich zu bekämpfen.

Die Lebensbedingungen der Mikroben im Überblick



Mikroorganismen lassen sich unterscheiden. Nennen Sie fünf mögliche Begriffe, die allgemein zur Unterscheidung von Mikroben genutzt werden.

- ▶ Hefen
- ▶ Schimmelpilze
- ▶ Botulinus-Bazillen
- ▶ Bakterien
- ▶ Mikrokokken



Frage: Ihr Auszubildender sieht, dass das Brot an einigen Stellen vom Schimmel befallen ist, und möchte den Schimmel ausschneiden. Sie sprechen ihn an und erklären ihm, warum das nicht ausreichend ist.

Antwort: Es reicht nicht, die betroffenen sichtbaren Stellen zu entfernen, da der Schimmelpilz zahlreiche feine, für das Auge unsichtbar, Fäden gebildet und das Brot bereits durchdrungen hat. Dabei sind bereits giftige Stoffwechselprodukte, sogenannte Mykotoxine, entstanden. Das Brot muss also als Ganzes entsorgt werden.