

**Prüfungsposition 1****Vorbereiten von Rohstoffen  
Zwischenfabrikat****Prüfungszeit (Richtwert)****270 Min.**

A = Ausgangslage

Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin \_\_\_\_\_

**Anforderungen / Hinweise:**

Unterposition 1.1 ist obligatorisch; aus den Unterpositionen 1.2 – 1.4 sind zwei auszuwählen

Unterpos.	Pflichtarbeiten	Variable Arbeiten	Spezielle Hinweise
<b>1.1</b>	<b>Mischen, Walzen, Verflüssigen</b>		
<b>A:</b>	Übernahme des nicht programmierten, temperierten Mixers; Übernahme des stehenden und nicht vorprogrammierten Walzwerks; Übernahme des nicht vorprogrammierten Veredlungssystems		Handbetrieb oder automatischer Betrieb (mit Rezeptprogrammierung)
<b>Z:</b>	Herstellung einer zur Veredlung vorbereiteten Masse gemäss Vorschrift		Mind. 20 Min. walzen
<b>1.2</b>	<b>Rösten / Herstellung einer Füllmasse</b> Kakaobohnen oder Trockenfrüchte zusätzlich: eine variable Arbeit nach Wahl (a, b)		
<b>A:</b>	Übernahme des – bei Chargeröstern leeren – ev. vorgewärmten, aber nicht programmierten Rösters a) Übernahme der stehenden, entleerten Brech- und Vermahlungsanlage b) Siehe unter 1.3	a) Brechen und vermahlen b) 2. Confisiermasse herstellen	- Kakaobohnen - Krokant, Ganache, Fondant oder Likörsirup
<b>Z:</b>	Freigabe des Röstgutes anhand der Firmenvorschriften (nach erfolgter Beurteilung der während des Röstprozesses gezogenen Muster); a) Zur Verarbeitung geeignete Kakaomasse b) Siehe unter 1.3		
<b>1.3</b>	<b>Herstellung Confisiermasse komplex (2-stufig)</b> Marzipan, Fondant, Praliné, Montélimar		
<b>A:</b>	Übernahme der leeren, nicht vorprogrammierten Anlage		Handbetrieb oder automatischer Betrieb (mit Rezeptprogrammierung)
<b>Z:</b>	Herstellung einer zur Weiterverarbeitung geeigneten Confisiermasse gemäss Vorschrift		
<b>1.4</b>	<b>Herstellung Confisiermasse einfach (1-stufig)</b> Schaummassen, Ganache, Likörmassen, Krokant, Gianduja, Spezialmassen		
<b>A:</b>	Übernahme der leeren, nicht vorprogrammierten Anlage		
<b>Z:</b>	Herstellung einer zur Weiterverarbeitung geeigneten Confisiermasse gemäss Vorschrift		