

Prüfungsposition 2**Herstellen von Lebensmitteln****Prüfungszeit (Richtwert)****360 Min.**

A = Ausgangslage

Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin _____

Anforderungen / Hinweise:

Es sind 4 Unterpositionen zu prüfen (frei wählbar)

Die Schokolade ist nur für eine Anlage zu temperieren (Unterpositionen 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

Die Giessplatten sind einmal einzubauen (Unterpositionen 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

Auf den Anlagen muss mindestens während 30 Minuten produziert werden (Unterpositionen 2.1, 2.2, 2.4, 2.5)

| Unterpos. | Pflichtarbeiten | Variable Arbeiten | Spezielle Hinweise |
|------------|--|-------------------|--|
| 2.1 | Formen eines massiven Artikels mit Zusatz | | |
| A: | Übernahme der auf das bestimmte Format eingerichteten, ruhenden Anlage | | Masse temperieren |
| Z: | Herstellen eines massiven Artikels mit Zusatz nach Vorschrift; Freigabe zur Verpackung (Wickelmaschine) | | |
| 2.2 | Formen eines gefüllten Artikels | | |
| A: | Übernahme der auf ein bestimmtes Format eingerichteten, ruhenden Anlage | | Füllung temperieren |
| Z: | Herstellen eines gefüllten Artikels nach Vorschrift; Freigabe zur Verpackung (Wickelmaschine) | | |
| 2.3 | Intérieur aufbereiten Zum Dressieren vorbereiten Formen (Dressieren und Schneiden) | | |
| A: | Plastifizieren: Blocks Temperieren: Temper aufgewärmt Dressieren/Extrudieren: Maschine in Grundstellung (ohne Harfe/Schablone) | | Plastifizieren oder Temperieren Schneiden mit Messer oder Harfe |
| Z: | Geformte, geschnittene Stücke bereit zum Überziehen | | |
| 2.4 | Geformte Stücke überziehen Temperieren Überziehen | | |
| A: | Temper aufgewärmt; Überziehanlage in Grundstellung | | 2 x Ganzüberzug oder 1 x Boden- und 1 x Ganzüberzug |
| Z: | Geformter und dekoriertes Stückartikel gemäss Vorschrift hergestellt | | |

Prüfungsposition 2**Herstellen von Lebensmitteln****Prüfungszeit (Richtwert)****360 Min.**

A = Ausgangslage

Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin _____

| | | | |
|------------|---|--|---|
| 2.5 | Formen eines Spezialartikels | | |
| A: | Übernahme der auf ein bestimmtes Format eingerichteten, ruhenden Anlage | | Füllung temperieren Hohlformen, Dragieren, Bandguss |
| Z: | Herstellen eines Artikels nach Vorschrift; Freigabe zur Verpackung (Wickelmaschine) | | |
| 2.6 | Handtemperieren Tafeln mit Zusätzen (mind. 10 %) Hohlkörper (Hasen oder Spezialfigur) <u>keine</u> Halbeier | | |
| A: | Untemperierte Schokolademasse | | 10 Stk. à 100g max. +/- 2 % Gew. Abw. |
| Z: | Gewichtsgenaue Tafeln und Hohlkörper mit einwandfreiem Glanz und Bruch herstellt | | 5 Stk. (Gewichtsvorgabe durch Kandidat) max. +/- 10 % Gew. Abw. Keine technischen Hilfsmittel, ausser Waage (nur bei Tafeln) Thermometer Warmhalteapparat Rütteltisch Max. 1 Stück zusätzlich ohne vorzeigen |