

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

A = Ausgangslage

Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin _____

Anforderungen / Hinweise:Es sind **2 Unterpositionen zu prüfen** (frei wählbar)

| Unterpos. | Pflichtarbeiten | Variable Arbeiten | Spezielle Hinweise |
|------------|--|-------------------|---|
| 2.1 | Herstellen von Hartkaramell gefüllt | | |
| A: | Produktionsanlagen vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten. | | Kochanlage, Formgebung und Extruder vorbereiten, Linie in Betrieb nehmen und produzieren. Produktionsprozesse überwachen, ev. Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren. Produktion beenden und Anlage reinigen. |
| Z: | Herstellen einer zuckerhaltigen oder zuckerfreien gefüllten Hartkaramelle gemäß betrieblicher Vorgabe. | | |
| 2.2 | Herstellen von Hartkaramell ungefüllt | | |
| A: | Produktionsanlagen vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten | | Kochanlage und Formgebung vorbereiten, Linie in Betrieb nehmen und produzieren. Produktionsprozesse überwachen, ev. Störungen feststellen, Maßnahmen zur Beseitigung ergreifen und dokumentieren. Produktion beenden und Anlage reinigen. |
| Z: | Herstellen einer zuckerhaltigen oder zuckerfreien Hartkaramelle gemäß betrieblicher Vorgabe | | |
| 2.3 | Herstellen eines Mogulprodukts | | |
| A: | Mogulanlage vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten. | | Mogulanlage vorbereiten, Masse gießen, produzieren. |
| Z: | Herstellen einer giessfähigen Masse wie Gelees, Gummi-Artikel, Schaumzuckerwaren, Pastillen, etc. gemäß betrieblicher Vorgabe. | | Trocknungsprozess und Oberflächenbehandlung eines Produkts erklären. |
| 2.4 | Herstellen von Weichkaramell | | |
| A: | Produktionsanlagen vorbereiten, einrichten, in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten. | | Kochanlage und Formgebung vorbereiten, Linie in Betrieb nehmen und produzieren. |
| Z: | Herstellen einer zuckerhaltigen oder zuckerfreien Weichkaramelle gemäß betrieblicher Vorgabe. | | |
| 2.5 | Herstellen von Spezialzuckerwaren | | |
| A: | Geräte und Maschinen vorbereiten und einrichten. | | Produktspezifische Verfahren zur Herstellung von Spezialzuckerwaren erläutern. |
| Z: | Herstellen von „Messmocken“, „Rocks“, Komprimaten etc. | | |