

# Meisterprüfung Bäcker (Fachlich praktische Prüfung)

## **Modul 1: Teil A**

*Folgende Arbeitsproben sind herzustellen und zu präsentieren:*

1. Kleingebäck aus 30 Teigstücken: 10 Salzstengel  
10 handgeschlagene Semmel  
5 Striezerl  
5 Brezen
2. Plunderteiggebäck aus 1 kg Teig + 400 g Ziehfett tourieren:  
30 Stück - 5 Sorten sind herzustellen.

*Mitzubringen: Sämtliche Materialien sind mitzubringen!*

## **Modul 1: Teil B**

*Die Meisterarbeiten bestehen aus dem Meisterstück und den nachstehend angeführten Arbeitsproben. Diese sind nach eigenen Rezepten herzustellen.*

*Die hergestellten Produkte müssen verkaufsfördernd präsentiert werden. Präsentations- und Dekorationsmaterialien sind erlaubt.*

*Eine Aufstellung aller mit Materialpreisen bewerteten Rezepte (Materialkalkulation) ist bei Prüfungsbeginn der Kommission vorzulegen.*

*Die erforderlichen Materialien, Kleingeräte, Backformen, Arbeitskleidung sowie Präsentationshilfen sind zur Prüfung mitzubringen.*

*Vorbereitungsarbeiten wie Quellstücke und Sauerteig können im eigenen Betrieb am Vortag erledigt werden.*

### **Meisterstück:**

Meisterliches Schau- oder Dekorstück aus essbaren Materialien. Dafür müssen mindestens 2 kg Teig verarbeitet werden. Mitgebrachte Dekorteile dürfen nicht verwendet werden.

*Im Einzelnen sind die Arbeitsproben wie folgt herzustellen:*

## 1. Brot

### a) Sauerteigbrot

Herzustellen sind 8 Stück Roggenmischbrote mit 1 kg Ausbackgewicht in einer 3-stufigen Sauerteigführung.

### b) Sonderbrot ("andere Brotsorten" laut Codex - Kapitel B 18)

(z.B. Vollkorn-, Schrot-, Leinsamen-, Körndlbrote)

5 kg Gesamtteig sind in gefälliger, sinnvoller Größe zu verarbeiten.

Die Rezeptur des Sonderbrotes ist mit einem Quellstück am Vortag herzustellen.

*Fertige Vormischungen dürfen nicht verwendet werden.*

## 2. Gebäck (Kleingebäck)

Aus 3 Pressen Weizenteig sind von Hand geformt herzustellen:

30 Stück handgeschlagene Semmel

10 Stück Salzstengel

10 Stück Striezerl

10 Stück Weckerl geschlagen

10 Stück Brezen

2 x 4 Stück Schild

Mit der Restmenge sind 2 Stück Sandwich herzustellen.

## 3. Feinbackwaren

### a) Süßer Hefeteig

Aus 2 Pressen zu je 1,2 kg Teiggewicht sind herzustellen:

20 Stück (davon 5 Stück Flechtgebäck, 5 Stück Schnecken, 5 Stück Kipferl, 5 Stück Nussgipfel)

2 Stück Sechser-Zöpfe (2 Arten)

2 Stück Vierer-Zöpfe

2 Stück Knöpfe

Jeder Strang aus 2 Teigstücken der Press.

Aus einem Teig von 1 kg Mehl ist 1 Stück Nuss- oder Mohnstrudel herzustellen.

### b) Plunderteiggebäck

6 Sorten à 5 Stück gefüllt.

**4. Backwaren aus Massen**

Aus einer schweren Sandmasse sind 4 Stück Marmorkuchen in sinnvoller, gefälliger Größe herzustellen.

Aufschlagmittel und Convenienceprodukte dürfen nicht verwendet werden.

Weiters ist eine „gerührte“ Linzertorte in runder oder viereckiger Form herzustellen.

**5. Snacks (Imbisse)**

Herzustellen sind 4 Sorten à 5 Stück (z.B. belegte Brötchen, gefüllte Backwaren oder garnierte Snacks in kalter oder warmer Form). Die erforderlichen Backwaren sind im Rahmen der Prüfung herzustellen.