

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 Sonderbrottes 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.