

Prüfungsbuch Konditor/Konditorin

in Lernfeldern



Best.-Nr.: 06452

Autor:
Peter Burkheiser, Werther

Verlagslektorat:
Anke Horst

1. Auflage 2012

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0645-2

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2012 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald

Satz: Satz + Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt

Druck: M. P. Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

Vorwort

Auf eine Prüfung kann man sich unterschiedlich vorbereiten. Die einen lassen es auf sich zukommen, andere wiederum arbeiten mit einem stetig wachsenden Zettelkasten. Sie versuchen es mit diesem Buch. Auch das ist eine Möglichkeit – und keine schlechte. Gleichwohl lassen sich auch alle drei Methoden miteinander kombinieren. Entscheidend jedoch ist allein Ihr Wille, sich gut vorzubereiten. Dabei kann Ihnen das vorliegende Prüfungswissen behilflich sein. Der inhaltliche Prüfungsstoff bezieht sich auf die im Unterricht erarbeiteten Inhalte. Die Inhalte Ihrer Unterrichtsarbeit beziehen sich auf den Lehrplan, der für alle Konditorinnen und Konditoren im Bundesgebiet verbindlich ist.

Wie ist dieses Buch aufgebaut?

Im 1. Teil finden Sie eine kurze Einführung zu den verwendeten Aufgabenstellungen und Fragetechniken. Im 2. Teil finden Sie, eingeteilt nach den Lernfeldern, eine Auswahl von mehr als 500 Fragen zur Prüfungsvorbereitung.

Der 3. Teil beinhaltet eine vollständige Zwischen- und Abschlussprüfung mit einem Musterlösungsteil. Bei diesen Prüfungen handelt es sich um tatsächlich durchgeführte Prüfungen der Konditoreninnung. Damit können Sie Ihre Prüfungsvorbereitung optimal kontrollieren.

Wie können Sie mit diesem Buch arbeiten?

Zunächst können Sie natürlich vorne anfangen und hinten aufhören. So lassen Sie nichts aus und können sicher sein, dass Sie auch die Themenbereiche streifen, in denen Sie sich nicht so sicher fühlen.

Natürlich können Sie sich wahlweise die Lernfelder herausgreifen, die Sie noch nicht beherrschen. Wenn Sie mit einer „5-Fächer-Lernkartei“ lernen, ist es natürlich sinnvoll, wenn Sie Ihren individuellen Lernplan mit den einzelnen Kapiteln des Buches abgleichen.

Gleichwohl ersetzt dieses Prüfungsbuch nicht die kontinuierliche Arbeit im Unterricht. Die Arbeit mit diesem Buch hilft Ihnen jedoch, einen Überblick über Ihren tatsächlichen Wissensstand zu gewinnen. Das Wissen darüber erlaubt es Ihnen, sich zielgerichtet mit den einzelnen Wissensgebieten auseinanderzusetzen.

Wer sich jedoch umfassend mit den technologischen Fragestellungen des Konditorenberufes befassen möchte, für den bietet dieses Buch umfangreiche Hilfestellungen. Nicht zuletzt birgt es eine mentale Komponente in der Prüfungsvorbereitung. Im Glauben, sich optimal vorbereitet zu haben, lässt sich eine Theorieprüfung mit weniger Aufregung und mehr Gelassenheit bewältigen.

Abschließend sei gesagt, dass vor dem Hintergrund ständig steigender Anforderungen im Berufsleben und dem sich ständig erneuernden Wissensvorrat es eben nicht immer ausreicht zu wissen, wo etwas steht, sondern vieles muss man eben auch als abrufbares Wissen vorweisen können. Das unterscheidet den Laien, dem sein Halbwissen reicht, von der Fachfrau oder dem Fachmann.

Trotz aller Bemühungen des Autors um sorgfältigste Prüfung der Aufgabenstellungen und Inhalte, kann es vorkommen, dass sich Fehler einschleichen. Wir bitten um Entschuldigung und Nachsicht. Wünschen würden wir uns eine kurze Rückmeldung an Autor und Verlag, z. B. per E-Mail an lektorat@pfanneberg.de.

Autor und Verlag wünschen Ihnen, dass dieses Buch ein erfolgreicher Baustein in Ihrer Prüfungsvorbereitung sein möge.

Herbst 2012

Vorwort	3
1 Aufgabenformen	5
1.1 Mehrfach-Antwort-Aufgaben	5
1.2 Reihenfolgeaufgabe	6
1.3 Zuordnungsaufgabe	6
1.4 Offene-Antwort-Aufgaben	7
2 Prüfungsvorbereitung oder: Wie lerne ich am besten?	7
2.1 Tipps und Tricks	7
2.2 Welcher Lerntyp bin ich?	7
2.3 Lernen mit dem Prüfungsbuch	8
2.4 „Fünf-Fächer-Lernkartei“	9
2.5 Langfristige Prüfungsvorbereitung	10
3 Die theoretische und praktische Zwischenprüfung	12
3.1 Die Theorieprüfung	12
3.2 Die praktische Zwischenprüfung	12
3.3 Aufgaben zur praktischen Zwischenprüfung	13
3.4 Die schriftliche Abschlussprüfung	14
3.5 Mündliche Nachprüfung	14
3.6 Aufgaben in der praktischen Gesellenprüfung	15
3.7 Allgemeine Prüfungshinweise	17
3.8 Beispiel einer Bewertungsvorlage der praktischen Gesellenprüfung	18
4 Aufgabenstellungen nach Lernfeldern	20
4.1 Lernfeld 1 Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	20
4.2 Lernfeld 2 Grundlagen der Ernährung, Herstellen einfacher Teige und Massen	38
4.3 Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	58
4.4 Lernfeld 4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	76
4.5 Lernfeld 5 Herstellen von kleinen Gerichten	98
4.6 Lernfeld 6 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	130
4.7 Lernfeld 7 Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen	142
4.8 Lernfeld 8 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts	150
4.9 Lernfeld 9 Zucker und Zuckerschaustücke	155
4.10 Lernfeld 10 Arbeiten mit Marzipan	161
4.11 Lernfeld 11 Herstellen von Erzeugnissen aus Kuvertüre	169
4.12 Lernfeld 12 Herstellen von Speiseeis	181
4.13 Lernfeld 13 Trendgebäck und Spezialgebäck	192
4.14 Lernfeld 14 Planen und Durchführen einer Aktionswoche	195
4.15 Lösungen	198
5 Prüfungsaufgaben	210
5.1 Zwischenprüfung	210
5.2 Abschlussprüfung	226
5.3 Lösungsvorschläge zur Zwischenprüfung	257
5.4 Lösungsvorschläge zur Abschlussprüfung	272
Bildquellenverzeichnis	301

1 Aufgabenformen

1.1 Mehrfach-Antwort-Aufgaben

Sie finden in den nachfolgenden Aufgabenstellungen verschiedene Aufgabentypen vor. Der am häufigsten vorkommende Aufgabentyp ist die Mehrfachwahlaufgabe oder auch Multiple-choice-Aufgabe. Von den vorgegebenen Antworten sind, je nach Aufgabe, die passenden Antwortmöglichkeiten anzukreuzen oder der Fragesatz ist mit der nachfolgenden Antwort fortzusetzen.

Dazu ein Beispiel:

Während der Warenannahme stellen Sie fest, dass Teile der Walnusslieferung schimmelig geworden sind.

Sie...

- ① sortieren die schimmeligen Nüsse aus.
- ② verlangen vom Lieferanten eine Preisminderung.
- ③ reinigen die Nüsse und verarbeiten sie sofort.
- ④ lehnen die Annahme der Ware ab.
- ⑤ frieren die Nüsse ein, um die Mikroorganismen abzutöten.



Sie kreuzen die entsprechende Ziffer an oder tragen die entsprechende Ziffer in Ihrem Buch ein. Für die Prüfung gilt, dass eine richtige Antwort aus fünf Antwortmöglichkeiten ausgewählt werden muss. Sollten sechs oder mehr Antwortmöglichkeiten angegeben sein, erhöht sich auch die Zahl der möglichen Lösungen. Dazu ein Beispiel:

Welche der nachfolgenden Lebensmittel gelten als typische Salmonellenträger?

- ① Eis
- ② Brot
- ③ Räucherfisch
- ④ Eier
- ⑤ Weintrauben
- ⑥ Hackfleisch
- ⑦ Marmelade
- ⑧ Schokolade
- ⑨ Marzipan



In diesem Fall wären also drei richtige Antwortmöglichkeiten anzugeben. Bei sechs Auswahlmöglichkeiten sind zwei Antwortmöglichkeiten anzukreuzen.

1.2 Reihenfolgeaufgabe

Mit der Beantwortung dieser Frage sollen Sie zeigen, dass Sie Arbeitsablaufschritte oder auch folgerichtige Rezepturarbeiten in die richtige sachlogische Reihenfolge bringen können. Sie sollen in diesem Fall eine Rezeptur für Eierstich anhand der durcheinandergebrachten Arbeitsschritte ordnen. Sie beginnen dabei mit dem ersten Arbeitsschritt und ordnen diesem die Ziffer 1 zu.

Beispiel:

Sie stellen Eierstich für eine klare Suppe her. Bringen Sie die nachfolgenden Arbeitsschritte in die fachlich korrekte Reihenfolge.

- Milch aufkochen und zu den Eiern geben
- Eier mit Salz und Muskat würzen
- Eigelb und Eier verrühren
- Im Wasserbad pochieren
- Masse in eine gebutterte Porzellanform geben
- Eierstich abkühlen lassen und in Würfel schneiden



1.3 Zuordnungsaufgabe

Bei diesem Aufgabentyp geht es um die Zusammengehörigkeit bestimmter Angaben. Im folgenden Beispiel sollen Sie also einen Zusammenhang zwischen den Speisen und den Herkunftsländern herstellen, aus denen diese Speisen stammen, oder die man zumindest damit verbindet.

Beispiel:

Für den Einsatz in der „Kleinen Küche“ der Konditorei eignen sich auch viele internationale „Imbiss-spezialitäten“.

Ordnen Sie die Speisen den jeweiligen Herkunftsländern zu.

- | | |
|---------------|----------------|
| ① Wrap | a. USA |
| ② Bagel | b. Elsass |
| ③ Tortilla | c. Mexiko |
| ④ Flammkuchen | d. USA |
| ⑤ Bruschetta | e. Italien |
| ⑥ Falafel | f. Dänemark |
| ⑦ Taco | g. Mexiko |
| ⑧ Smørrebrød | h. Naher Osten |



1.4 Offene-Antwort-Aufgaben

Hier werden Ihnen keine Wahlmöglichkeiten geboten. Sie antworten frei. Die Beantwortung der Frage kann sich auf einen Begriff beziehen oder auch auf eine Ziffer.

Nicht immer sind die Auswirkungen der Mikroben-tätigkeit unerwünscht. Nennen Sie drei Produkte, bei denen Mikroben gezielt zur Herstellung oder Veredlung von Rohstoffen eingesetzt werden.

Diese Art der Aufgaben finden Sie laufend im Buch. Die offenen Fragen schließen sich thematisch an die geschlossenen Aufgaben an. Die Aufgaben sind nicht nummeriert und liefern die Lösung direkt mit. So können Sie die Antworten lernen und sich zum Beispiel selbst testen, indem Sie die Antworten zudecken und dann die Fragen beantworten.

1. _____ 2. _____ 3. _____

2 Prüfungsvorbereitung oder: Wie lerne ich am besten?

2.1 Tipps und Tricks

Die Arbeit mit diesem Prüfungsbuch und dem darin enthaltenen Fragenkatalog führt Sie dazu, sich mit vielfältigen Fragestellungen aus Ihrem Beruf auseinanderzusetzen. Bedeutet dies aber zugleich, dass Sie optimal für die Prüfung vorbereitet sind? Wären Sie auf gleichlautende Antworten gestoßen, wenn Sie die Wahlmöglichkeit der vorgegebenen Antworten nicht gehabt hätten?

Sie kennen diese Art der Fragestellungen sicherlich auch aus der Vorbereitung zur Führerscheinprüfung. Die Tatsache, dass Sie über ein bestimmtes Faktenwissen (Verkehrsregeln beachten, Blinker betätigen, Bremsen vor einem Stoppschild) verfügen, führt noch lange nicht dazu, dass Sie wissen, wie ein Ottomotor funktioniert.

In einer Abschlussprüfung müssen Sie eben beide Aspekte beherrschen. Zum einen gilt es ganze Abläufe, z.B. die Herstellung einer Sachertorte, erklären zu können und zum anderen benötigen Sie exaktes Fachwissen. Bis zu welcher Temperatur darf beispielsweise Kuvertüre erhitzt werden, bevor Sie die Sachertorte überziehen?

Damit kommen wir auf die eingangs gestellte Frage zurück. Dieses Prüfungsbuch bildet also nur einen Schwerpunkt Ihrer Prüfungsvorbereitung ab. Es trainiert Ihr Faktenwissen. Es trainiert es mit der richtigen Technik so, dass Sie es ohne Probleme in umfassendere komplexere Wissenshandlungen einbauen können. Die fachgerechte Herstellung eines Lebkuchenteiges lässt sich nur erklären, wenn die eingesetzten Lockerungsmittel in ihrer Funktion voneinander unterschieden und auf ihre Wirkung auf die Konsistenz des Teiges hin deutet werden kann.

2.2 Welcher Lerntyp bin ich?

Bevor Sie mit dem Lernen anfangen, sollten Sie aber wissen, welcher Lerntyp Sie sind. Diese Frage können nur **Sie** beantworten, denn wer hat mehr Erfahrung mit dem Lernen als Sie selbst?

Können Sie besser zuhören als lesen? Können Sie sich den Lernstoff besser merken, wenn Sie ihn sich aufschreiben oder wenn Sie den Lernstoff mit anderen besprechen? Wenn wir lernen, brauchen

wir dazu unsere Sinnesorgane. Wie Sie vielleicht schon gemerkt haben, sind diese Sinnesorgane bei den Lernenden unterschiedlich stark ausgeprägt. Dies bedeutet wiederum, dass es unterschiedliche Lerntypen gibt.

Wichtig für Sie ist es herauszufinden unter welchen Bedingungen Sie optimal gelernt haben, wie Sie am leichtesten gelernt haben oder wann und mit welcher Technik Sie die besten Lernergebnisse vorweisen konnten.

Sind Sie ein Saisonarbeiter oder brauchen Sie zum Lernen völlige Ruhe, viel Musik, Prüfungsdruck oder einfach genügend Zeit und einen klugen Lernplan?

Egal, welcher Lerntyp Sie sind, eines kann mit Sicherheit gesagt werden: Je stärker all Ihre Sinne am Lernen beteiligt sind, desto besser werden Sie lernen und: Je planvoller Ihre Prüfungsvorbereitung ist, desto entspannter und zielgerichteter werden Sie lernen können.

Sie können einen Text über die Herstellung eines Zuckerstückes lesen, Sie können aber auch ein Zuckerstück unter der fachgerechten Anleitung Ihres Meisters herstellen. Sie können aber auch beides tun. Lesen Sie zunächst die Anleitung und üben dann die Herstellung, so werden Sie sich diese nachhaltiger in Theorie und Praxis einprägen können, als wenn Sie nur ein Wahrnehmungsfeld beanspruchen.

2.3 Lernen mit dem Prüfungsbuch

Wenn Sie das vorangegangene Kapitel und auch das Vorwort gelesen haben, wissen Sie schon, worauf es ankommt. Kommen wir nun zur praktischen Umsetzung. Das Prüfungsbuch ist in sogenannte Lernfelder unterteilt, so, wie Sie es auch aus dem Unterricht in der Schule kennen.

Bei der Arbeit mit dem Buch kommt es darauf an, dass Sie das zu erwerbende Faktenwissen möglichst in Ihr Langzeitgedächtnis transferieren. Vielleicht erinnern Sie sich noch an Geschichtszahlen oder Vokabeln aus Ihrer Schulzeit, die Sie seit vielen Jahren immer noch gegenwärtig haben. Genau das ist es, was Sie erreichen müssen. Letztlich ist der Erwerb technologischen Faktenwissens nichts anderes als das Erlernen von Vokabeln. Schauen wir uns zunächst an, wie Sie Ihr „Vokabeltraining“ optimieren können. Entscheidend für den Erfolg ist es, dass Sie das Gelernte so oft in bestimmten Abständen wiederholen, dass es sich unweigerlich ins Langzeitgedächtnis einprägt.

Ein Beispiel dafür, wie eine Lernstrategie aussehen könnte:

1. Schritt Nehmen Sie das 1. Lernfeld und arbeiten es durch.
2. Schritt Wiederholen Sie das 1. Lernfeld am darauffolgenden Tag.
3. Schritt Wiederholen Sie das 1. Lernfeld nach fünf Tagen
4. Schritt Besonders „hartnäckige“ Fragen, die Sie wiederholt nicht beantworten können, schreiben Sie sich auf eine Karteikarte.

So verfahren Sie mit allen Lernfeldern, indem Sie diese nach und nach durcharbeiten. Die sich häufenden Karteikarten der nicht beantworteten Fragen unterziehen Sie demselben Ritual – Wiederholung in zeitlichen Wochenabständen, wie in den ersten drei Schritten angegeben. Sie können diese Karteikarten aber auch mit der bewährten „Fünf-Fächer-Lernkartei“ bearbeiten. Dies hat zudem den Vorteil, dass Sie weiterführende Fragen aus dem Fachunterricht ergänzen können und so ganz nebenbei aktuelles „Tagesschulwissen“ mit verfestigen.

2.4 „Fünf-Fächer-Lernkartei“

Voraussetzungen

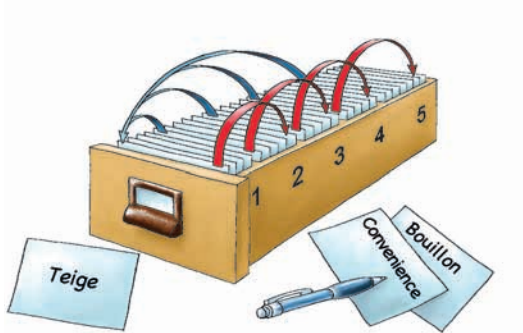
Die sogenannte „Fünf-Fächer-Lernkartei“ kennen Sie vielleicht noch aus dem Schulunterricht, als Sie Englisch oder Lateinvokabeln eingeübt haben. Wenn Sie mit der Lernkartei erfolgreich arbeiten möchten, müssen Sie die folgenden Voraussetzungen mitbringen:

- ▶ Sie müssen regelmäßig lernen
- ▶ Sie müssen Ihre Karteikarten regelmäßig aktualisieren
- ▶ Sie müssen die Wiederholungsphasen bis auf wenige Ausnahmen konsequent einhalten

Sollte Ihnen diese Disziplin fehlen, weil Sie einfach nicht der Lerntyp dafür sind, verzichten Sie auf die Arbeit mit der Lernfächerkartei. Wenn Sie es wagen wollen, erfahren Sie nun, wie die Arbeit mit der Lernfächerkartei funktioniert.

Was brauche ich?

Zunächst besorgen Sie sich einen Karteikasten. Diesen können Sie selbst herstellen oder auch im Bürohandel erwerben. Er sieht ungefähr so aus:



„Fünf-Fächer-Lernkartei“

1. Sie kaufen Karteikarten in der passenden Größe.
2. Sie beschriften die Karteikarten auf der Vorderseite und auf der Rückseite jeweils mit einer Frage und der dazugehörigen Antwort. Dies kann auch eine Zeichnung oder Abbildung sein.
3. Sie prüfen, ob Sie Ihre Frage und Ihre Lösung tatsächlich richtig wiedergegeben haben. Dies geschieht am besten mithilfe des Fachlehrers.
4. Sie bringen alle Karteikarten im 1. Fach unter.

Wie lerne ich?

Alle neu beschrifteten Karten aus dem 1. Fach werden von Ihnen bearbeitet. Wird die Frage richtig beantwortet, wandert die Karte in das 2. Fach. Wird die Frage falsch beantwortet, bleibt sie im ersten Fach. Das zweite Fach wird von Ihnen im Abstand von fünf Tagen bearbeitet. Sie nehmen sich also die Karten aus dem 2. Fach vor und bearbeiten diese ebenso, wie Sie es bereits kennen. Haben Sie die Karten richtig beantwortet, wandern diese Karten in das 3. Fach. Die nicht beantworteten Fragen wandern wieder zurück in das 1. Fach. So verfahren Sie mit allen fünf Fächern.

So könnte die Bearbeitungszeit der Lernfächer-Kartei aussehen:

1. Fach täglich
2. Fach alle fünf Tage
3. Fach alle zehn Tage
4. Fach alle 20 Tage
5. Fach alle 4 Wochen

Der Vorteil dieser Lerntechnik besteht darin, dass Sie tatsächlich nur die Fragen und Aufgabenstellungen bearbeiten, die Sie noch nicht beherrschen. Verkürzt formuliert, besteht das Ziel dieser Lerntechnik darin, dass Sie ihr Wissen im Langzeitgedächtnis verankern. Diesem Ziel kommen Sie näher, weil Sie ihr erlerntes Wissen mithilfe der Karteikarten immer wieder auffrischen und so dafür sorgen, dass es nicht in „Vergessenheit“ gerät. Ein weiterer Vorteil dieser Technik besteht darin, dass Sie ihre Karteikarten an jedem Ort bearbeiten können. Hinzu kommt, dass Sie immer nur den Wissensstoff der Karteikarten bearbeiten, den Sie noch nicht beherrschen. Sie tragen also keine unendlichen Karteikartenstapel mit sich herum und blättern diese wahllos von vorne bis hinten durch, um sie zu bearbeiten.

Diese Lernfächerkartei eignet sich nahezu für alle Unterrichtsfächer in Ihrem Ausbildungsberuf.

Wann lerne ich?

Diese Frage können nur **Sie** beantworten. Wenn Sie aber Zeit zum Lernen gefunden haben, sollten Sie einige Hinweise beachten, denn bei allen guten Vorsätzen kommt es zuweilen vor, dass wir trotzdem am Lernen gehindert werden. Folgende Regeln können Ihnen dabei helfen dies zu vermeiden:

- ▶ Lernen Sie, wenn möglich, zu bestimmten festgelegten Zeiten
- ▶ Vermeiden Sie störende Geräuschkulissen oder wechseln Sie nach Möglichkeit den Lernort
- ▶ Schalten Sie Ihr Handy aus
- ▶ Gönnen Sie sich Belohnungen, wenn Sie Ihr Lernpensum absolviert haben
- ▶ Machen Sie Pausen
- ▶ Die Mittagszeit ist eher ungeeignet für konzentriertes Lernen
- ▶ Stellen Sie **Ihren** Lernplan auf, d. h., prüfen Sie, wann Sie ohne Störungen lernen können.

Der Lernplan ist nichts anderes als ein Arbeitsablaufplan, ähnlich dem Plan, den Sie auch bei Ihrer praktischen Abschlussprüfung machen werden. Wann wollen (können) Sie was in welchem Umfang lernen? Am nachfolgenden Beispiel können Sie erkennen, dass ein Monat schnell verplant ist, will man tatsächlich seinen Lernplan erfolgreich bewältigen.

2.5 Langfristige Prüfungsvorbereitung

Idealerweise beginnen Sie natürlich nicht erst kurz vor der Prüfung. Hier hilft Ihnen eine Jahresübersicht oder eine Übersicht der letzten sechs Monate Ihrer Ausbildung. Gleich Ihrem Arbeitsablaufplan zur praktischen Prüfung tragen Sie hier alle „Lernstationen“ Ihrer Vorbereitung auf die Theorieprüfung ein. Im Januar wäre dies die 1. Erarbeitung der Lernfelder mithilfe des Übungsbuches.

Anders als in der Klassenarbeit, die sich auf den aktuellen Lernstoff bezieht und der erfahrungsgemäß einige Wochen zurückliegt, müssen Sie für die Gesellenprüfung den Stoff aus drei Ausbildungsjahren abrufen können.

Für diesen Fall müssen Sie den zu erlernenden und auch zu wiederholenden Stoff auf der Ihnen zur Verfügung stehenden Zeit entsprechend aufteilen. Denken Sie daran, dass Sie „nebenher“ noch arbeiten