

7. In welcher Form werden Gewürze für Teige und Massen in der Konditorei hauptsächlich gekauft und verarbeitet?
8. Der Geschmack vieler Konditoreierzeugnisse lässt sich mit Aromen verfeinern.
- Was versteht man unter dem Begriff „Aroma“?
    - Was besagt die Aussage „aromatische Backwaren“?
  - Erklären Sie den Begriff „Aromen“ bzw. „Aromastoffe“ und beschreiben Sie deren Verwendung.
  - In welcher Form werden Aromen im Handel angeboten und in der Konditorei verarbeitet?
  - Welche geschmacksgebenden Stoffe in Lebensmitteln zählen nicht zu den Aromen und Gewürzen?
9. Unterscheiden Sie folgende Begriffe nach der Aromaverordnung:
- „natürliche Aromen“ oder „natürliche Aromastoffe“
  - „Aromen“ oder „Aromastoffe“
10. Die Aromaverordnung schreibt die Begriffe bei der Deklaration der Aromen vor.
- Erklären Sie die gesetzliche Bestimmung, wenn ein natürliches Aroma den Namen aus dem es hergestellt wird enthält, z. B. natürliches Vanillearoma.
  - Was besagt eine Warenbezeichnung, in der der Name eines Aromas enthalten ist, z. B. Zitronenkuchen, Vanilleeis, Zimtsterne?
- Gewürze werden überwiegend getrocknet und vermahlen verarbeitet.
- Das Aroma sind die Geruchs- und Geschmacksstoffe von Lebensmitteln und den Erzeugnissen aus Lebensmitteln, z. B. Backwaren, Speisen, Kaffee, Spirituosen.
    - Aromatische Backwaren besitzen einen besonders intensiven Geruch und Geschmack.
  - Es sind konzentrierte Geruchs- und Geschmacksstoffe. Sie werden bei der Herstellung von z. B. Konditoreierzeugnissen und Speisen zugegeben, um ihnen einen besonderen Geschmack und Geruch zu geben.
  - Flüssige Aromen in Tropfflaschen, z. B. für Teige und Massen
    - Pulverförmige Aromen, z. B. für Vanillezucker
    - Pastenförmige Aromen, z. B. für Schlag Sahne und Cremes
  - Salz,
    - Zucker,
    - Säuren und
    - alkoholische Getränke wie Spirituosen zählen nicht zu den Aromen und Gewürzen.
- Natürliche Aromen bzw. natürliche Aromastoffe werden aus natürlichen Pflanzen, Früchten und tierischen Stoffen gewonnen.
  - Aromen bzw. Aromastoffe sind künstliche Aromen, die chemisch hergestellt werden.
- Dieses natürliche Aroma muss mindestens 95% aus Vanille stammen, bis zu 5% andere natürliche Aromen, die nicht aus Vanille stammen, sind erlaubt.
  - Für diese Erzeugnisse dürfen nur natürliche Aromen verwendet werden.

15. Wie sollte Eis in Eisbehältern und -schalen präsentiert werden?
- Eisbehälter, aus denen schon Eis entnommen wurde, während des Verkaufs sauber und ansehnlich zu halten.
  - Eismenge in den Eisschalen

- Das Eis am Rand der Eisschalen mit einem Schaber abschaben und die Eisoberfläche wieder dekorativ herrichten, z. B. mit einem gezackten Schaber wellenförmig abziehen oder mit einem Löffel Vertiefungen einkerben.
- Möglichst gefüllte Eisschalen in die Eistheke stellen, da z. B. weniger als zur Hälfte gefüllte Eisschalen verkaufshemmend wirken.

16. Welche Eissorte eignet sich für Veganer?

Frucht-Sorbet

### 13.4 Eistorten, Eisbomben, Eisdesserts

1. Eistorten, Eisbomben und Eisdesserts sind Eisspezialitäten im Konditorei-Café.
- Aus welcher Eissorte werden Eistorten, Eisbomben und Eisdesserts hergestellt?
  - Erklären Sie die Herstellung von Sahneeis (Rahmeis).
  - Statt Sahneeis wird häufig Parfait (sprich: Parfä) hergestellt. In den Leitsätzen wird Parfait auch als „Halbgefrorenes“ bezeichnet. Beschreiben Sie die Herstellung von Parfait.
  - Erläutern Sie den Unterschied von Sahneeis zu Parfait.
2. Die Fürst-Pückler-Eistorte ist farblich bzw. geschmacklich festgelegt. Beschreiben Sie die Zusammensetzung einer Fürst-Pückler-Eistorte von unten nach oben.

- Diese Eisspezialitäten werden aus Sahneeis, auch Rahmeis genannt, hergestellt.
- Sahneeis ist aufgeschlagene Schlagsahne, in die eine Geschmackszutat gerührt wird, z. B. flüssige Schokoladenuvertüre für Schokoladensahne oder Erdbeermark und Erdbeerpaste für Erdbeersahne.
  - Diese Schlagsahne wird in Tortenringe, Eisbombenformen oder andere Formen gefüllt und zu Sahneeis tiefgefroren.
- Parfait wird folgendermaßen hergestellt:
  - Eier und/oder Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.
  - Eine Geschmackszutat in die Eiermasse einrühren, z. B. Nusspaste für Nussparfait oder Vanille für Vanilleparfait.
  - Schlagsahne aufschlagen und in die Eiermasse melieren.
  - Parfait in Tortenringe oder andere Formen füllen und tiefgefrieren.
- Sahneeis aus Parfait ist gefrorene Schlagsahne mit einer Geschmackszutat.
  - Sahneeis aus Parfait ist gefrorene Schlagsahne mit einer Geschmackszutat und einer Eiermasse aus schaumig geschlagenen Eiern und Eigelben sowie Zucker.

Die Fürst-Pückler-Eistorte ist Sahneeis aus drei Farb- und Geschmacksrichtungen.

- Der untere Teil ist braun, aus Schokoladensahneeis.
- Der mittlere Teil ist weiß, aus Vanillesahneeis.
- Der obere Teil ist rot, aus Erdbeersahneeis.

4. Die Materialkosten für 25 Florentiner betragen 7,00 €. Die Betriebskosten je Stunde belaufen sich auf 81,66 €. Berechnen Sie den Ladenpreis für einen Florentiner, wenn die Stundenleistung mit 75 Stück, Gewinn und Risiko mit 20% und die Mehrwertsteuer mit 7% zu veranschlagen sind.

Materialkosten	7,00 €	
Betriebskosten	27,22 €	
<hr/>		
Selbstkosten	34,22 €	100 %
Gewinn/Risiko		20 %
<hr/>		
Nettoverkaufspreis		120 % 100 %
Mehrwertsteuer		7 %
<hr/>		
Bruttoverkaufspreis		107 %

Nebenrechnungen:

Betriebskosten: 75 St.  $\hat{=}$  81,66 €  
 25 St.  $\hat{=}$  x €

$$x = \frac{81,66 \text{ €} \cdot 25}{75} = 27,22 \text{ €}$$

Nettoverkaufspreis: 100%  $\hat{=}$  34,22 €  
 120%  $\hat{=}$  x €

$$x = \frac{34,22 \text{ €} \cdot 120}{100} = 41,06 \text{ €}$$

Bruttoverkaufspreis: 100%  $\hat{=}$  41,06 €  
 107%  $\hat{=}$  x €

$$x = \frac{41,06 \text{ €} \cdot 107}{100} = 43,93 \text{ €}$$

## Ladenpreis für 1 Florentiner:

$$43,93 \text{ €} : 25 = 1,76 \text{ €}$$

5. Bei der Herstellung eines Teigs für 76 Stollen zu je 1 kg Gebäckgewicht sind Materialkosten in Höhe von 90,00 € angefallen. Berechnen Sie mithilfe folgender Angaben den Bruttoverkaufspreis für einen Stollen.

Herstellungszeit: 5 Stunden  
 Stundenkostensatz: 29,00 €  
 Gewinn/Risiko: 20 %  
 Mehrwertsteuer: 7 %

Materialkosten	90,00 €	
Betriebskosten	145,00 €	
<hr/>		
Selbstkosten	235,00 €	100 %
Gewinn/Risiko		20 %
<hr/>		
Nettoverkaufspreis		120 % 100 %
Mehrwertsteuer		7 %
<hr/>		
Bruttoverkaufspreis		107 %

Nebenrechnungen:

Betriebskosten:  
 29,00 € · 5 = 145,00 €

## Nettoverkaufspreis:

100%  $\hat{=}$  235,00 €

120%  $\hat{=}$  x €

$$x = \frac{235,00 \text{ €} \cdot 120}{100} = 282,00 \text{ €}$$

## Bruttoverkaufspreis:

100%  $\hat{=}$  282,00 €

107%  $\hat{=}$  x €

$$x = \frac{282,00 \text{ €} \cdot 107}{100} = 301,74 \text{ €}$$

## Ladenpreis für 1 Stollen:

$$301,74 \text{ €} : 76 = 3,97 \text{ €}$$

3. Wie sollten Sie sprechen, damit Ihre Sprache bei den Kunden gut ankommt?

Die Sprache wirkt sympathisch:

- verständlich und laut sprechen
- deutlich sprechen und bei Kunden aus anderen Gebieten nicht zu starken Dialekt anwenden
- nicht zu schnell und nicht zu langsam sprechen

4. Ein Kunde sucht sich verschiedene Teegebäcke aus, die Sie in eine Gebäcktüte geben. Er möchte eine bestimmte Menge der Teegebäckmischung. Erklären Sie das psychologisch richtige Abwiegen vor den Augen der Kunden.

Bewusst eine geringere Warenmenge in die Gebäcktüte füllen und auf die Waagschale legen. Der Kunde sieht jetzt, dass in seine Gebäcktüte zusätzlich einige Gebäcke gelegt werden und freut sich dabei, weil er viele Gebäcke bekommt. Der Kunde wäre enttäuscht, wenn bei zu viel gewogener Ware etwas entnommen werden würde.

5. Beschreiben Sie die Begrüßung der Kunden:

- a) beim Eintritt eines Kunden in den Laden
- b) bei bekannten Kunden
- c) bei bekannten Kindern
- d) bei Kunden mit Begleitung

- a) Den Kunden sofort freundlich mit Blickkontakt begrüßen.
- b) Bekannte Kunden mit Namen ansprechen.
- c) Bekannte Kinder mit Vornamen ansprechen.
- d) Begleitpersonen ebenso begrüßen.

6. a) Beschreiben Sie die Reihenfolge des Kassierens, wenn der Kunde mit einem größeren Geldbetrag bezahlt als die Ware kostet.

- a) • Den vom Kunden erhaltenen Geldbetrag nennen und sich bedanken.
- Den erhaltenen Geldbetrag neben der Kasse sichtbar ablegen.
- Das herauszugebende Geld nach der „Aufzählmethode“ vorzählen, damit der Kunde mitzählen kann.
- Wenn der Kunde das erhaltene Geld akzeptiert hat, das Geld in die Kasse legen.

b) Beschreiben Sie die „Aufzählmethode“ beim Herausgeben des Restgelds. Die Ware kostet z. B. 23,50 €. Der Kunde bezahlt mit zwei 20-€-Scheinen.

- b) Die Fachverkäuferin legt das Rückgeld auf die Kassenschale und spricht dabei:
  - 1,50 € sind 25,00 €
  - und 5,00 € sind 30,00 €
  - und 10,00 € sind 40,00 €

7. a) Erklären Sie die korrekte Verabschiedung von Kunden.

- a) • Mit freundlichem Blickkontakt und mit einem passenden Gruß verabschieden.
- Bekannte Kunden mit Namen verabschieden.
- Möglichst mit einem persönlichen Wunsch verabschieden.

b) Geben Sie zwei Beispiele der Verabschiedung an, indem Sie sich bei Stammkunden

- auf die gekauften Tortenstücke beziehen und
- der Kauf am Freitagabend stattfindet.

- b) • „Auf Wiedersehen, Frau Schön, lassen Sie sich die Torten gut schmecken.“
- „Guten Abend, Herr Süß, und ein schönes Wochenende.“

**27. Für welche Personen gilt das Mutterschutzgesetz?**

- a) für alle Frauen
- b) nur für Schülerinnen
- c) nur für Schülerinnen unter 18 Jahren
- d) nur für Hausfrauen
- e) nur für berufstätige Frauen

a

**28. Welcher Arbeitnehmer genießt keinen Kündigungsschutz?**

- a) ein 60-jähriger Betriebsrat
- b) ein Auszubildender im 2. Ausbildungsjahr
- c) eine Auszubildende in der Probezeit
- d) eine Schwangere
- e) ein Schwerbehinderter

c

**29. Die Höhe des festgelegten Mindestlohns steht im**

- a) Berufsbildungsgesetz
- b) Jugendarbeitsschutzgesetz
- c) Manteltarifvertrag (Vergütungstarifvertrag)
- d) Bürgerlichen Gesetzbuch
- e) Lohn tarifvertrag

e

**30. Ein Kündigungsgrund ist**

- a) Krankheit
- b) Schwangerschaft
- c) Verweigern zumutbarer Arbeit
- d) Nichtbestehen der Zwischenprüfung
- e) die Weigerung, unbezahlte Überstunden zu machen

c

**31. Warum genießen Betriebsratsmitglieder besonderen Kündigungsschutz?**

- a) weil sie schon lange dem Betrieb angehören
- b) weil sie für den Betrieb unentbehrlich sind
- c) damit ihnen nicht gekündigt wird, wenn sie unangenehme Forderungen stellen
- d) weil sie sonst keine Arbeit mehr bekämen
- e) Betriebsratsmitglieder sind unkündbar, da sie Teilhaber der Firma sind

c

**32. Wie lange dürfen Jugendliche nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz täglich arbeiten?**

- a) 12 Stunden täglich
- b) 11 Stunden täglich
- c) 10 Stunden täglich
- d) 9 Stunden täglich
- e) 8 Stunden täglich

e

**33. Wer entscheidet in letzter Instanz bei Streitigkeiten aus einem Arbeitsverhältnis?**

- a) Betriebsrat
- b) Bundesarbeitsgericht
- c) Sozialgericht
- d) Amtsgericht
- e) Handwerkskammer

b

**14. Bei welcher der folgenden Unternehmensformen gibt es Vollhafter und Teilhafter?**

- Aktiengesellschaft
- Gesellschaft mit beschränkter Haftung
- Kommanditgesellschaft
- offene Handelsgesellschaft
- eingetragene Genossenschaft

c

**15. Was ist ein Nachteil bei einem Einzelunternehmen?**

- Der Unternehmer kann frei entscheiden, welche Produkte er herstellt.
- Der Unternehmer kann die Höhe eventueller Investitionen selbst festlegen.
- Der Unternehmer kann über den Gewinn des Unternehmens allein verfügen.
- Der Unternehmer trägt das Unternehmensrisiko allein.
- Der Unternehmer braucht die Zustimmung eines Gesellschafters bei Entscheidungen.

d

**16. Die von einer Aktiengesellschaft nicht ausgeschütteten Gewinne nennt man**

- Rücklagen
- Grundkapital
- Barkapital
- Restguthaben
- Kapitaleinlage

a

## 2 Soziale Sicherung

### 2.1 Sozialversicherungen

**1. Welche Sozialversicherungen gibt es?**

- Rentenversicherung
- Arbeitslosenversicherung
- Krankenversicherung
- Unfallversicherung
- Pflegeversicherung

**2. Wonach richtet sich die Höhe der Rentenzahlungen?**

- nach den Beitragsjahren (Arbeitsjahre, Ausbildung, Kindererziehungszeiten)
- nach der Summe der insgesamt geleisteten Einzahlungen

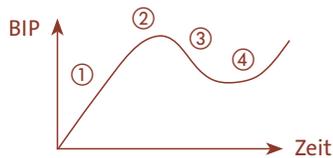
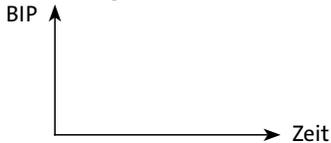
**3. Erklären Sie den Begriff „Dynamisierung der Renten“.**

Die Renten werden im Allgemeinen jährlich an die allgemeine Lohn- und Preisentwicklung angepasst.

**4. Nennen Sie mindestens fünf Leistungen der Krankenversicherung.**

- Gesundheitsförderung
- ärztliche Behandlung
- Arzneimittel
- Krankenhausaufenthalte
- Entbindungskosten
- Krankengeld
- Früherkennungsuntersuchungen

5. Zeichnen Sie in nachfolgendes Diagramm den typischen Konjunkturverlauf mit den vier Phasen: Aufschwung (1), Hochkonjunktur (2), Abschwung (3), Tiefstand (4).



6. Wie lässt sich die Situation der Wirtschaft am Tiefstand beschreiben?

- hohe Arbeitslosigkeit, zahlreiche Firmenneugründungen
- steigende Löhne, viele Betriebsschließungen
- Vollbeschäftigung, stark steigende Preise
- hohe Arbeitslosigkeit, niedrige Löhne
- gute Auftragslage der Betriebe, steigende Löhne

d

7. Welches ist ein Zeichen der Hochkonjunktur?

- sinkende Löhne
- sinkende Preise
- steigende Nachfrage und Preise
- steigende Arbeitslosenzahlen
- sinkender Rohstoffverbrauch

c

8. Welche Auswirkungen hat eine sinkende Konjunktur auf die Beschäftigungslage?

- Die Zahl der Freistellungen (Entlassungen) steigt.
- Die Zahl der Arbeitslosen nimmt in der Regel ab.
- Eine sinkende Konjunktur hat auf die Beschäftigungslage keinen Einfluss.
- Die Aufträge nehmen zu. Dadurch sinkt die Zahl der Arbeitslosen.
- Es werden vermehrt Auszubildende eingestellt.

a

9. Für welchen Begriff steht folgende Definition: „Die Erfassung dessen, was ein Land in einem Jahr (Güter und Dienstleistungen) erwirtschaftet“

- Inventur
- Bruttoinlandsprodukt
- Wirtschaftsindex
- Produktionsfaktor
- Planerfüllung

b

## 7.4 Einflussnahme des Staats auf die Konjunktur

1. Welche drei Maßnahmen kann der Staat ergreifen, um Einfluss auf den Konjunkturverlauf zu nehmen?

- Erhöhung/Senkung der Ausgaben
- Erhöhung/Senkung der Steuereinnahmen
- Verbesserung oder Verschlechterung der Abschreibungsmöglichkeiten für Unternehmer

5. Eine Frau versorgt zu Hause ihre bettlägerige Großmutter. Von welcher Versicherung kann sie finanzielle Unterstützung erwarten?
- Sie wird von der Pflegeversicherung unterstützt.
6. Bei Pflegebedürftigkeit können Leistungen der Pflegeversicherung in Anspruch genommen werden.
- a) Wonach richten sich die Leistungen der Pflegeversicherung?  
b) Wie viele Pflegegrade gibt es?
- a) Die Leistungen hängen vom Pflegegrad und damit vom Grad der körperlichen und geistigen Behinderung der Person ab.  
b) Es gibt fünf Pflegegrade.
7. Welche Leistungen gewährt die Arbeitslosenversicherung? Nennen Sie mindestens vier Beispiele.
- Arbeitslosengeld I
  - Arbeitslosengeld II (Hartz IV)
  - berufliche Aus- und Weiterbildung
  - Umschulungsmaßnahmen
  - Förderung einer selbstständigen Tätigkeit
  - Beratung
8. Hartz IV ist eine Leistung, die eine Grund-sicherung des Lebensunterhalts des Bedürftigen gewährleisten soll. Wonach richtet sich die Höhe der Leistungen? Nennen Sie drei Punkte.
- Familienstand
  - Zahl der im Haushalt lebenden Familienangehörigen
  - Mehrbedarf beispielsweise für Schwangere, Alleinerziehende, Menschen mit Behinderungen
9. Erklären Sie das Solidaritätsprinzip der Sozialversicherungen.
- Mit den Beiträgen aller werden die Ansprüche des einzelnen Versicherten abgedeckt.
10. Welche Arten der Rente werden von den Trägern der Rentenversicherungen bezahlt?
- Regelaltersrente
  - Rente wegen Berufsunfähigkeit
  - Rente wegen Erwerbsunfähigkeit
11. Nennen Sie die zwei Versicherungsfälle, bei denen die gesetzliche Unfallversicherung in Anspruch genommen werden kann.
- Arbeitsunfälle, das sind Unfälle
    - am Arbeitsplatz
    - auf dem direkten Weg zur Arbeitsstelle
    - auf dem direkten Weg von der Arbeitsstelle nach Hause
  - Berufskrankheiten
12. Welche Leistungen sind von der gesetzlichen Unfallversicherung zu erwarten, die sich auf die Folgen eines Arbeitsunfalls beziehen?
- Kosten einer Heilbehandlung
  - Übergangsgeld, wenn die Lohnfortzahlung durch den Arbeitgeber endet
  - Maßnahmen der Berufshilfe, z. B. Umschulung
  - Renten:
    - Verletztenrente
    - Hinterbliebenenrente

# Gesellenprüfungsbeispiel: theoretische (schriftliche) Prüfung

## 1 Prüfungsbereich 1: Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen

Zeichnen Sie die Tortenoberfläche und Seitenansicht einer Festtagstorte.

### Das Motiv: „Zum Geburtstag“

Durchmesser der Torte: 26 cm

Höhe der Torte: 6 cm

Die gezeichnete Torte muss praktisch durchführbar sein.

Hilfsmittel für das Motiv, z. B. Pauspapier und Schablonen, dürfen nur während der Prüfung angefertigt werden.

Grobe Skizzen zur Orientierung dürfen mitgebracht werden.

### Benotungskriterien der Zeichnung

• Motiv und Originalität des Motivs	25 Punkte
• Garnierschrift	15 Punkte
• Oberfläche: Material und Materialfarben	15 Punkte
• Randgestaltung, Randgarnierung	15 Punkte
• Seitenansicht, zur Torte passend	10 Punkte
• Gesamteindruck	20 Punkte

---

**Maximale Punkte** **100 Punkte**

### Beschreibung des Dekors an der Tortenoberfläche

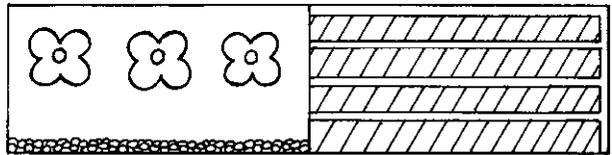
- Schriftbänder: aus Marzipan
- Garnierschrift: aus Schokoladenspritzglasur
- Zwischenräume der Doppellinien der Anfangsbuchstaben und des „s“ beim Geburtstag: mit rot eingefärbter Aprikosenkonfitüre eingelassen
- Die Zahl „30.“: aus Marzipan, gelb gefärbt
- Marzipanrosen und Blätter der Rosen: aus Marzipan; Rosen rötlich und Blätter grün gefärbt
- Randgarnierung: aus Schokoladenspritzglasur

### Beschreibung des Tortenrands

- Die Creme am Rand der Torte ist glatt abgezogen.
- Die untere Tortenkante ist mit gehobelten, gerösteten Mandeln abgesetzt.
- Die Blüten am Tortenrand sind aus gelblich gefärbtem Marzipan und der Mittelpunkt der Blüten ist rot eingefärbte Aprikosenkonfitüre.

### Beschreibung des Tortenaufbaus

- Ein Wiener Schokoladenboden wird in vier Teile geschnitten.
- Die Schokoladenböden werden mit Rum-Läuterzucker getränkt.
- Die Torte ist mit französischer Buttercreme, die mit Eierlikörpaste abgeschmeckt ist, gefüllt sowie an der Oberfläche und am Rand eingetrichen.



## 2 Prüfungsbereich 2: Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene

### Beantwortung der Aufgaben in den Prüfungsbereichen 2, 3 und 4

Die offenen Aufgaben werden frei beantwortet.

Bei den Multiple-Choice-Aufgaben ist je Aufgabe nur eine Antwortmöglichkeit richtig. Werden mehrere Antworten in einer Aufgabe angekreuzt, gilt die Aufgabe als nicht gelöst.

#### 1. Berufliche Handlung (Handlungssituation)

Auf dem Backzettel steht, dass Sie 280 Plundergebäcke herstellen sollen. Um ein ausreichendes Sortiment im Laden und im Café anbieten zu können, sollen es Plunderstückchen mit unterschiedlichen Formen und verschiedenen Füllungen sein.