

Berufsfelder der Bäckerei und Konditorei

LF
1.1

Ihre Kunden in der Bäckerei sind mit Ihrem Angebot an Brot und Brötchen sehr zufrieden. Sie sind jedoch erstaunt, dass es im Gegensatz zur Konditorei in der Nähe in Ihrer Bäckerei keine Pralinen aus eigener Herstellung gibt. Daher erläutern Sie die unterschiedlichen Berufsfelder und Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei.

1 Vervollständigen Sie die Übersicht über die Back- und Süßwarenberufe und deren Symbole.

Im Mittelalter (8. bis 15. Jahrhundert) entwickelte sich die Kunst des Brotbackens. Es entstand der Beruf der:	Später wurden Backwaren mit Zucker und anderen feinen Zutaten zu Kuchen und Gebäcken verfeinert. Diese Spezialisten nannte man:	In fürstlichen Höfen entwickelte sich im 17. Jahrhundert die Herstellung der Süßwaren zur Kunst. Es entstand der Beruf der:
Bäcker	Zuckerbäcker	Konditoren



Symbol:

Brezel



Symbol:

Baumkuchen

2 Tragen Sie folgende Erzeugnisse in das zugehörige Berufsfeld ein:

- Pralinen • Brötchen • Brote • Gebäcke aus Hefe-, Blätter- und Mürbeteig • Speiseeis • Torten
- Snacks und kleine Gerichte • Schokoladenartikel • Kuchen • Baumkuchen • Brezeln
- Laugengebäcke • Marzipanartikel

Bäckerei	Bäckerei und Konditorei	Konditorei
Brötchen	Gebäcke aus Hefe-,	Pralinen
Brote	Blätter- und Mürbeteig	Speiseeis
Brezeln	Torten	Baumkuchen
Laugengebäcke	Kuchen	Marzipanartikel
	Snacks und kleine Gerichte	Schokoladenartikel

3 Suchen Sie aus dem Silbenrätsel drei Getränke, drei Feine Backwaren und vier kleine Gerichte, die im Bäckerei/Konditorei-Café angeboten werden.

- 3 Getränke: DE – FEE – KAF – KO – LA – SCHO – TEE – TRINK
 3 Feine Backwaren: CHEN – DES – KU – SERTS – TEN – TOR
 4 kleine Gerichte: FRÜH – LA – SA – SNACKS – STÜCK – TE – TOASTS

Getränke:	Kaffee	Tee	Trinkschokolade
Feine Backwaren:	Kuchen	Desserts	Torten
Kleine Gerichte	Frühstück	Snacks	Salate Toasts

Name:

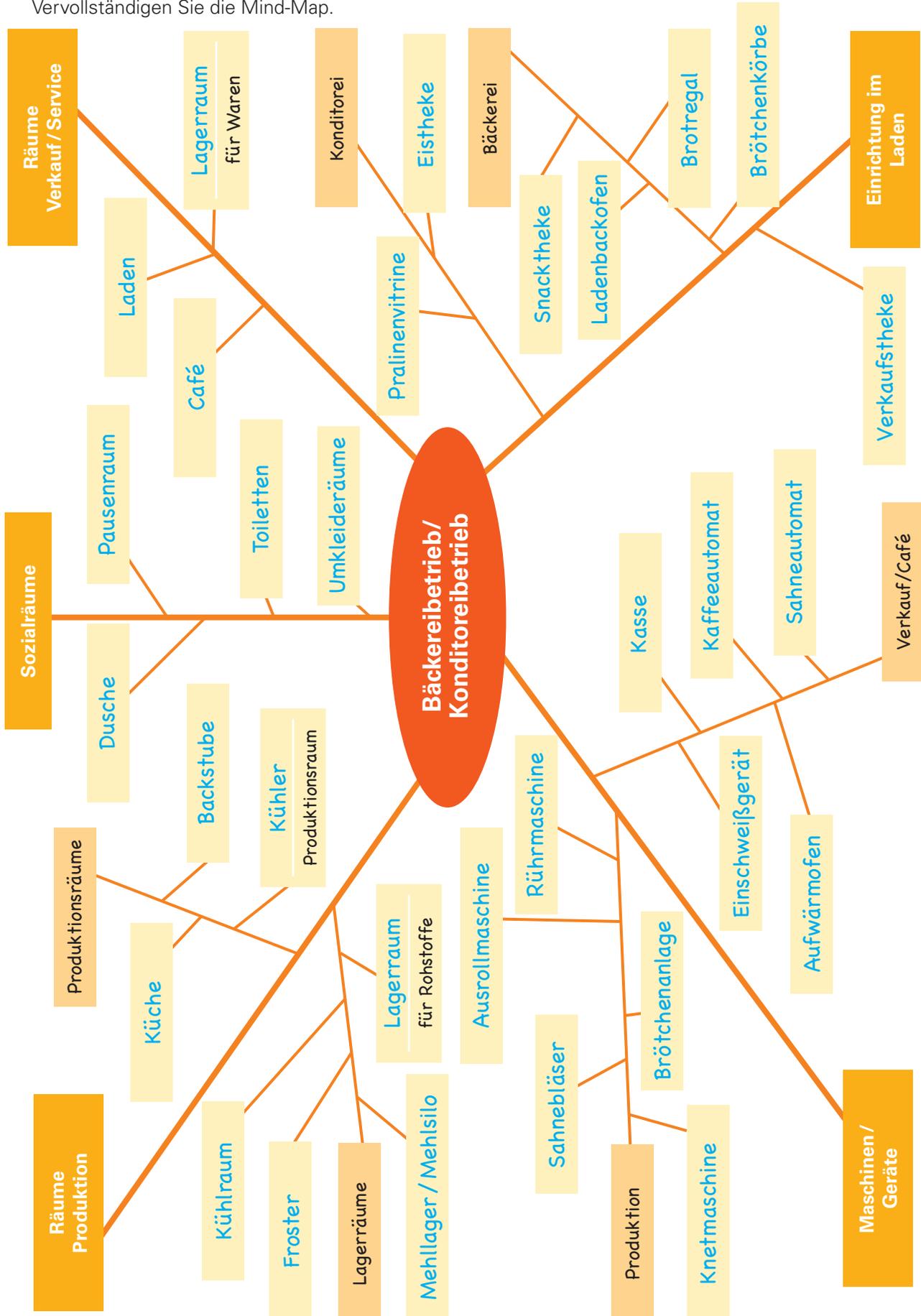
Klasse:

Datum:

Produktions- und Verkaufsräume, Maschinen und Geräte

Sie wollen eine Bäckerei/Konditorei eröffnen. Zuvor verschaffen Sie sich einen Überblick, wie viele Räume und welche Einrichtungsgegenstände, Maschinen und Geräte benötigt werden.

Vervollständigen Sie die Mind-Map.



Tierische Schädlinge

LF
1.1

Eine Reinigungskraft putzt regelmäßig die Böden und Wände der Betriebsräume. Sie sind für die Reinigung der Tische, Regale und Maschinen zuständig. Dies tun Sie sehr gewissenhaft, seitdem Sie wissen, dass sich bei Unsauberkeit schnell tierische Schädlinge verbreiten.

1 Tragen Sie die Namen der abgebildeten tierischen Schädlinge ein und beschreiben Sie diese.



Name: **Mehlmotten**

Beschreibung: **Graue Falter, die sich stark vermehren und Mehl verunreinigen.**



Name: **Mehlwürmer**

Beschreibung: **Gelblich braune Würmer, die sich im Mehl häuten.**



Name: **Schaben (Kakerlaken)**

Beschreibung: **Braun/schwarze Tiere, die Krankheitserreger übertragen.**



Name: **Silberfischchen**

Beschreibung: **Schmale Tiere, die tagsüber kaum sichtbar sind.**



Name: **Fliegen**

Beschreibung: **Sie kommen aus Abfall und Kot und übertragen Mikroorganismen.**



Name: **Mäuse**

Beschreibung: **Sie verunreinigen durch Kot und übertragen gesundheitsschädliche Mikroorganismen.**

2 Nennen Sie die Vorbeugemaßnahme gegen Mehlschädlinge.

Alle Ecken und Fugen im Betrieb mehlfrei halten, damit sie sich nicht darin vermehren können.

3 Vervollständigen Sie die Tabelle.

Leben der Schaben und Silberfischchen	Bekämpfung der Schaben und Silberfischchen
• nachaktiv	Schlupflöcher wie Ritzen und Spalten
• leben tagsüber versteckt	verschließen, vor allem in Ofennähe
• leben an feuchten und warmen Orten	und am Spülbecken.

Name:

Klasse:

Datum:

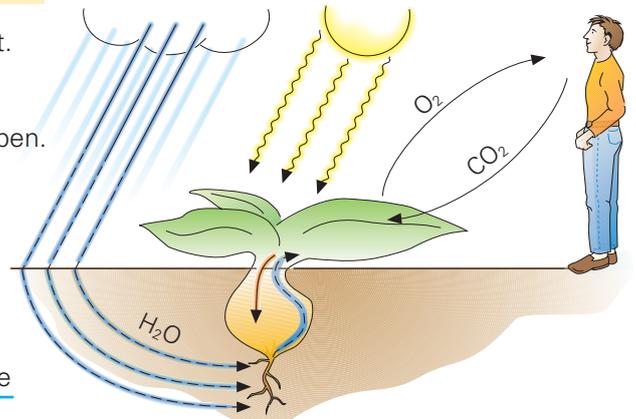
Kohlenhydrate: Aufbau, Einteilung

Ihre Kollegin weiß, dass Zucker in Europa aus den Zuckerrüben gewonnen wird. Sie möchte jedoch von Ihnen wissen, wie der Zucker überhaupt in die Pflanze gelangt und ob zum Beispiel der Zucker in süßem Obst der gleiche Zucker wie der im Honig ist.

1 Ergänzen Sie mithilfe folgender Wörter den Vorgang beim Aufbau des Zuckers.

- Chlorophyll (Blattgrün) • Sauerstoff • Wasser • Fotosynthese • Traubenzucker • Pflanzen
- Sonnenenergie • Kohlenstoffdioxid

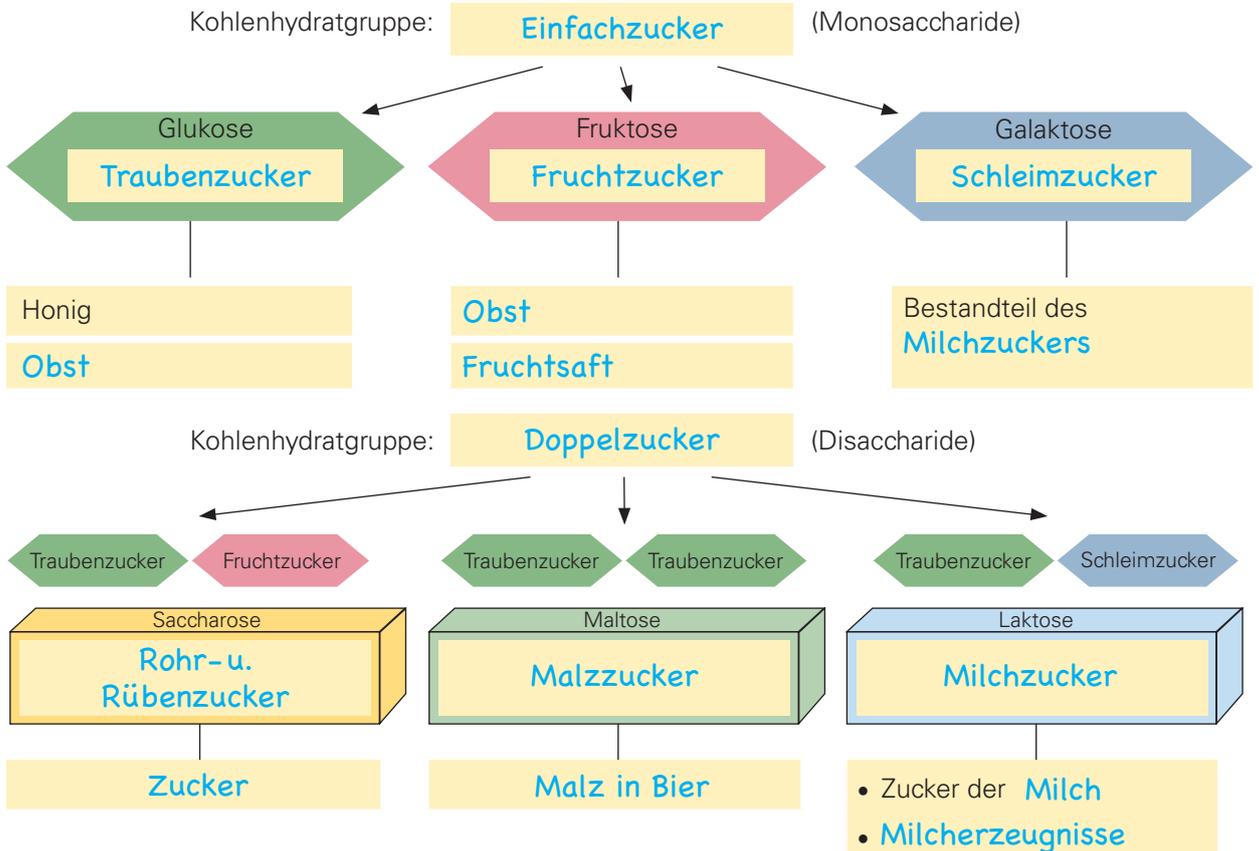
Die **Pflanzen** nehmen in den Blättern aus dem Boden **Wasser** und aus der Luft **Kohlenstoffdioxid** auf. Aus diesen zwei Stoffen baut das **Chlorophyll (Blattgrün)** in den Blättern mithilfe von **Sonnenenergie** den **Traubenzucker** auf. Bei diesem Vorgang des Zuckeraufbaus gibt die Pflanze **Sauerstoff** in die Luft ab. Der Vorgang des Zuckeraufbaus in den Pflanzen wird **Fotosynthese** genannt.



2 Welche drei Begriffe gehören jeweils zusammen? Unterstreichen Sie diese mit unterschiedlichen Farben.

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| <u>Monosaccharide</u> | <u>Doppelzucker</u> |
| <u>Disaccharide</u> | <u>Polysaccharide</u> |
| <u>Vielfachzucker</u> | <u>Einfachzucker</u> |
| <u>kleinster Baustein der</u> | <u>viele Traubenzucker</u> |
| <u>Kohlenhydrate</u> | <u>zwei Zuckerbausteine</u> |

3 Tragen Sie die Kohlenhydratgruppen und die deutschen Bezeichnungen für die Kohlenhydratarten ein, und geben Sie Beispiele für Lebensmittel, in denen die Kohlenhydratarten vorkommen.



Mahlerzeugnisse, Ausmahlungsgrad

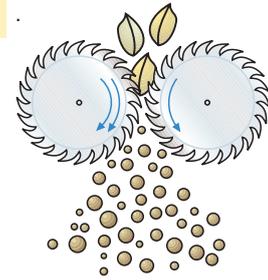
Ein Kunde möchte den Unterschied zwischen Vollkornbrot und Schrotbrot wissen. Sie erklären ihm, aus welchen Mahlerzeugnissen diese Brote hergestellt werden.

- 1 Beim Vermahlen des Getreides werden die Getreidekörner **zerkleinert**. Nennen Sie die Feinheitsgrade der Mahlerzeugnisse.

Mehl enthält sehr feine Schalentteile.

Dunst ist Mehl mit griffigen, kleinkörnigen Schalentteilen.

Grieß ist Mehl mit grobkörnigen Schalentteilen.

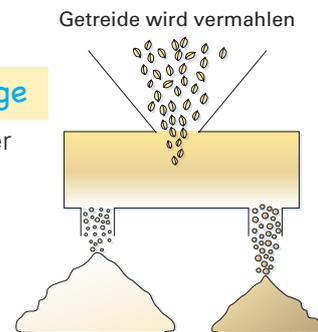


- 2 Beschreiben Sie Vollkornschrot sowie Backschrot und nennen Sie Beispiele für Backwaren.

Vollkornschrot	Backschrot
<p>Vollkornschrot und Vollkornmehl sind vermahlene ganze Getreidekörner.</p> <p>Backwaren: Vollkornbrote, Vollkornbrötchen, Feine Backwaren mit Vollkornmehl.</p>	<p>Backschrot sind vermahlene Getreidekörner ohne Keimling.</p> <p>Backwaren: Schrotbrote, Schrotbrötchen.</p>

- 3 Vervollständigen Sie die Schritte beim Vermahlen von Getreide zu Mehl.

- Bestandteile der Getreidekörner, die ganz abgetrennt werden: **Keimlinge**
- Bestandteile der Getreidekörner, die je nach Mehlsorte in unterschiedlicher Menge entfernt werden: **Schalenteile**
- Endprodukt ist das **Mehl**.



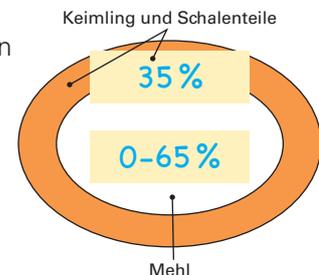
- 4 Erklären Sie, was der Ausmahlungsgrad bei der Vermahlung aussagt.

Der Ausmahlungsgrad gibt die **Mehlmenge** an, die man aus **100 Teilen Getreide** bei der Vermahlung erhält.

- 5 Bei der Vermahlung von 100 kg Getreide werden z. B. 65 kg Mehl erzielt. Tragen Sie in die Mitte der Zeichnung den Ausmahlungsgrad und außen den prozentualen Anteil von Keimlingen und den Schalentteilen ein.

Die Bedeutung der Bezeichnung des Ausmahlungsgrads:

0 = vom **Mehlinneren** bis 65 % nach außen zu den **Schalenteilen**



- 6 Ordnen Sie mit Pfeilen den Ausmahlungsgrad den Mehlen zu.

hoher Ausmahlungsgrad

helle Mehle

niedriger Ausmahlungsgrad

Mehle mit hohem Schalenanteil

Mehle mit hohem Anteil an Ballaststoffen, Mineralstoffen und Vitaminen

Ein Kunde wundert sich, warum in einem Kuchenrezept die Begriffe Vollei und Eiklar statt Ei und Eiweiß stehen. Außerdem fragt er sich, warum manchmal das Trennen der Eier so schwierig ist, weil das Eigelb schnell in das Eiweiß fließt. Sie erklären ihm die Zusammensetzung der Eier und wie sie sich bei der Lagerung verändern.

1 Tragen Sie die Bestandteile eines Eies (Hühnerei) ein.



2 Kreuzen Sie die richtigen Aussagen an:

- Vollei ist das Ei mit Schale.
- Vollei ist das Ei ohne Schale.
- Ei ist das ganze Ei mit Schale.
- Ei ist Eiklar und Eigelb.

3 Erklären Sie die Güteklasse A.

Es sind ganz frische Eier.

4 Bezeichnen Sie die Gewichtsklassen der Eier und geben Sie die Größenangaben an.

Gewicht	Gewichtsklasse	Größenangabe
73g und darüber	XL	sehr groß
63 bis unter 73g	L	groß
53 bis unter 63g	M	mittel
unter 53g	S	klein

5 In den Rezepturen wird das Gewicht der Eier angegeben. Wie viel Gramm berechnet man in der Praxis für ein Ei mittlerer Größe?

- 1 Ei: ca. 56g (ca. 6g Schale)
- 1 Vollei: ca. **50g**
- 1 Eiklar: ca. **30g**
- 1 Eigelb: ca. **20g**

6 Eier enthalten Fett. In welchem Teil des Eies befindet sich das Fett und welcher ist fettlos?

Bestandteil, der aus 32 % Fett besteht: **Eigelb** fettloser Bestandteil: **Eiklar**

7 Nennen Sie die drei bedeutenden Fettbegleitstoffe, die sich im Eigelb befinden.

- Emulgator: **Lezithin**
- Farbstoff: **Karotin**
- Blutfett: **Cholesterin**

8 Beschreiben Sie, wie frische Eier und ältere Eier nach dem Aufschlagen erkennbar sind.

Frisches Ei:	Älteres Ei:
Eigelb: stabiles, gewölbtes Eigelb	Eigelb: breitlaufendes Eigelb
Eiklar: zähfließendes Eiklar	Eiklar: flüssiges Eiklar
Erkennung von frischen Eiern beim Trennen: Eigelb und Eiklar lassen sich sauber trennen.	Erkennung von älteren Eiern beim Trennen: Eigelb fließt schnell in das Eiklar.
Wo werden Eier gelagert? im Kühlschrank/Kühlraum	Veränderungen der Eier bei der Lagerung: • Die Dotterhaut löst sich auf. • Das Eiklar wird flüssiger.

Name:

Klasse:

Datum:

Mürbeteig: ausrollfähiger Mürbeteig

Sie sollen einer Kollegin die Zusammensetzung und Herstellung von Mürbeteig erklären. Dabei legen Sie besonderen Wert auf die richtige Herstellung und mögliche Herstellungsfehler.

- 1 Mürbeteig wird nach einem festgelegten Mengenverhältnis hergestellt. Tragen Sie in die Tabelle die Mengenanteile, den Fachbegriff des Mürbeteigs, die Zutaten und Mengenangaben für ein Rezeptbeispiel ein (1 Teil \triangleq 1 000 g).



Mengenanteile der Grundzutaten: <input type="text"/> 1 Teil	Grundzutaten: <u>Zucker</u>	Rezeptbeispiel: 1 000 g
<input type="text"/> <input type="text"/> 2 Teile	<u>Fett</u>	<u>2 000</u> g
<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 3 Teile	<u>Weizenmehl</u>	<u>3 000</u> g
Fachbegriff dieses Mürbeteigs: <u>1-2-3-Mürbeteig</u>	Gebäckverbessernde Zutaten: <u>Eier</u>	300 g
	<u>Salz</u>	15 g
	<u>Zitronen-, Vanillearoma</u>	20 g
	Mürbeteiggewicht	<u>6 335</u> g

- 2 Beschreiben Sie die Herstellung von ausrollfähigem Mürbeteig.

1. Schritt: Alle Zutaten außer Mehl glatt arbeiten.

2. Schritt: Das gesiebte Mehl untermischen, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist.

Den Mürbeteig vor der Weiterverarbeitung mindestens einen Tag kühl lagern, dann ist er gut ausrollfähig.



- 3 Ergänzen Sie den Lückentext, der den Herstellungsfehler beschreibt.

Wenn Mürbeteig beim Ausrollen reißt und brüchig ist, wurde er zu lange geknetet oder es wurde zu warmes Fett verwendet. Beim fachgerecht hergestellten Mürbeteig bindet Fett das Mehl. Wird der Mürbeteig zu lange geknetet, wird das Fett durch die Knetwärmung weich und sogar ölig. Das sehr weiche, ölige Fett trennt sich vom Mehl. Der Mürbeteig verliert die Bindigkeit und reißt somit beim Ausrollen. Dieser Mürbeteig wird als brandiger Mürbeteig bezeichnet.



- 4 Benennen Sie die abgebildeten speziellen Mürbeteiggebäcke und beschreiben Sie die Besonderheiten.

Schwarz-Weiß-Gebäcke : 1-2-3-Mürbeteig

wird mit Kakaopulver zu Schokoladenmürbeteig gemischt. Heller und Schokoladenmürbeteig werden zu verschiedenen Mustern zusammengesetzt.



Nuss- bzw. Mandel-mürbeteiggebäcke

Mürbeteig wird mit geriebenen Nüssen bzw. Mandeln hergestellt.



Name:

Klasse:

Datum:

Aufschlagen von Eiern

Ihr Kollege hat eine Biskuitmasse hergestellt, die zu weich ist, einen schlechten Stand hat und zusammenfällt. Sie erklären ihm das richtige Aufschlagen der Eier, des Eiklars und der Eigelbe.

1 Beschreiben Sie, was beim Aufschlagen der Eier erfolgt.

Beim Aufschlagen der Eier wird Luft eingeschlagen, die das Eiweiß zu vielen Luftbläschen festhält.

Die aufgeschlagene Eiermasse ist:

Beschaffenheit: locker

Volumen: groß

Stand: zähfließend, stabil

2 Nennen Sie die Voraussetzungen der Geräte zum Aufschlagen von Volleiern und Eiklar.

Die Geräte müssen fett- und spülmittelfrei sein.

Beschreiben Sie, wie in der Rührmaschine möglichst viel Luft eingeschlagen werden kann.

geeigneter Rührbesen: feindrahtiger Rührbesen

Aufschlaggeschwindigkeit: Schnellgang

3 Mit welchen zwei Rohstoffen werden Eier und Eiklar grundsätzlich aufgeschlagen, damit sie einen guten Stand und ein großes Volumen bekommen? mit Zucker und einer Prise Salz

4 Erklären Sie das richtige Aufschlagen von Eiklar zu Eischnee.

Voraussetzung beim Trennen der Eier: Es darf kein Eigelb im Eiklar sein.

Wann erfolgt die Zuckerzugabe in das Eiklar? sofort zu Anfang

5 Tragen Sie unter den Abbildungen ein, ob der Eischnee „zu kurz aufgeschlagen“, „richtig aufgeschlagen“ oder „zu lange aufgeschlagen“ wurde und nennen Sie außerdem in den Zeilen darunter die Erkennungsmerkmale.

Erkennungsmerkmale			
	<u>richtig</u> aufgeschlagen	<u>zu kurz</u> aufgeschlagen	<u>zu lange</u> aufgeschlagen
Stand	<u>stabil</u>	<u>weich, schlecht</u>	<u>sehr stabil</u>
Volumen	<u>groß</u>	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Aussehen	<u>glatt, zieht Spitzen</u>	<u>schmierig</u>	<u>rau, flockig</u>

6 Nennen Sie mithilfe des Bilds die Erkennungsmerkmale von schaumig geschlagenem Eigelb.



- Eigelb ist kompakt, zähfließend.
- Die Rillen des Rührbesens sind sichtbar.
- Die Eigelbfarbe ist heller.
- Das Volumen ist nur etwas größer.

Name:

Klasse:

Datum:

Nährstoffbedarf

Sie erläutern einem Kunden, der gerne abnehmen möchte, wie er seinen Energiebedarf berechnen und damit eine geeignete Lebensmittelauswahl treffen kann.

1 Geben Sie die Maßeinheiten für den Energiegehalt der Lebensmittel an.

Maßeinheit: Kilojoule frühere, noch sehr geläufige Maßeinheit: Kilokalorie
 Abkürzung: kJ Abkürzung: kcal

2 Nennen Sie die drei Nährstoffe der Lebensmittel, die dem Körper Energie geben und tragen Sie den Energiegehalt von je 1 g dieser Nährstoffe ein.

1 g Fett \triangleq 37 kJ
 1 g Kohlenhydrate \triangleq 17 kJ
 1 g Eiweiß \triangleq 17 kJ



Der mit Abstand größte Energielieferant in unseren Lebensmitteln ist Fett.

Auch Alkohol ist ein Energieträger: 1 g Alkohol \triangleq 29 kJ.

3 1 Brötchen, das 40g wiegt, enthält 20g Kohlenhydrate, 3g Eiweiß und 1g Fett.
 1 Scheibe Vollkornbrot, die 50g wiegt, enthält 21g Kohlenhydrate, 4g Eiweiß und 0,5g Fett.

a) Berechnen Sie den Energiegehalt eines Brötchens und den Energiegehalt einer Scheibe Vollkornbrot in kJ.

1 Brötchen: 428 kJ; 1 Scheibe Vollkornbrot: 443,5 kJ

b) Ermitteln Sie, wie viel kJ Unterschied bei je 500g Backwaren bestehen.

500g Vollkornbrot besitzen 915 kJ weniger als 500g Brötchen.

c) 1 kJ entspricht 0,24kcal. Wie viel kcal besitzen je 500g der Backwaren?

500g Brötchen: 1284 kcal; 500g Vollkornbrot: 1064,4 kcal



4 Tragen Sie die Begriffe für den Energiebedarf des Körpers ein.

Die Energiemenge, die der Körper bei völliger Ruhe und Entspannung benötigt:

Grundumsatz

Energie wird benötigt für: Herzschlag, Atmung, Stoffwechsel, Körpertemperatur

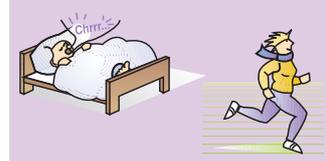
Die Energiemenge, die der Körper bei geistiger und körperlicher Arbeit benötigt:

Leistungsumsatz



Gesamtenergiebedarf, den der Körper täglich benötigt:

Gesamtumsatz



5 Der Energiebedarf ist unterschiedlich hoch. Kreuzen Sie an, bei welchen Personen der tägliche Energiebedarf höher ist.

Frauen		Männer	<input checked="" type="checkbox"/>
junge Menschen	<input checked="" type="checkbox"/>	alte Menschen	
kleine Menschen		große Menschen	<input checked="" type="checkbox"/>
Menschen mit sitzender Tätigkeit		Menschen mit körperlicher Tätigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
leben und arbeiten bei kühlen Temperaturen	<input checked="" type="checkbox"/>	leben und arbeiten bei warmen Temperaturen	
nicht stillende Frauen		stillende Frauen	<input checked="" type="checkbox"/>

Frische Bäckerei-/Konditoreierzeugnisse sollen Sie, bevor Sie frühmorgens den Laden öffnen, verkaufsfördernd im Laden einrichten. Dabei sollen alle Waren für die Kunden übersichtlich präsentiert werden.

- 1 Beschreiben Sie anhand der Abbildungen das fachgerechte Einrichten von Broten und Kleingebäcken.



Die Brote nach Sorten übersichtlich in die Brotregale legen.



Die Brötchen und Kleingebäcke gruppenweise in Körbe geben.

- 2 Erklären Sie anhand der Abbildungen wie Feine Backwaren in der Gebäcktheke und Kühltheke angeordnet werden.



Jedes Thekenblech enthält Backwaren einer Gebäckart, die übersichtlich nebeneinander gelegt werden.



Leicht verderbliche Torten und Desserts werden in der Kühltheke gut erkennbar ausgestellt.

- 3 Formulieren Sie die Grundregeln beim Präsentieren der Waren im Laden.

- Wie werden Waren in Brotregalen und Brötchenkörben ausgestellt sowie auf jedes Thekenblech und Tablett gelegt, damit sie für die Kunden leicht sichtbar sind?

Zusammengehörende Waren ausstellen.

- Wie werden nur noch einzeln vorhandene Waren ausgestellt, weil einzelne Stücke auf den Thekenblechen und Tabletts nicht verkaufsfördernd wirken?

Die Thekenbleche möglichst schnell wieder mit Waren auffüllen oder ähnliche Waren zusammenstellen.

- Wie erfüllen Sie bei den ausgestellten Waren die Preisangabepflicht?

Alle Waren müssen mit einem Preisschild ausgezeichnet sein.

- Wie werden angeschnittene Brote, Torten, Desserts und Kuchen ausgestellt, um den Kunden die Kaufentscheidung zu erleichtern?

Den Anschnitt zur Kundenseite richten.



Werbeplakate und Preisschilder

Sie sollen in Ihrer Bäckerei/Konditorei handschriftlich Plakate für die bevorstehende Aktion schreiben. Auch die Preisschilder für die ausgestellten Waren müssen erneuert werden.

1 Benennen Sie die zwei verschiedenen Werbeplakate.

Brot des Monats:
Mehrkornbrot
 mit gesunden Ölsamen

Informationsplakat

 Osterhasen
 aus lockerem Hefeteig
 1 Stück € 1,50

Informationsplakat mit Preisangabe

2 Erstellen Sie Plakate in den Formaten DIN A4 und DIN A3 mit den unten stehenden Texten.

- Frühjahrsdiät – nur mit ballaststoffreichen Vollkornbrotten
- himmlische Weihnacht – mit Butterstollen 1 kg 19,50 €
- Sahnejoghurtdesserts – eine leichte Verführung
- bekömmliche, lockere Croissants
- Pralinen – eine Köstlichkeit unseres Hauses
- zartes, köstliches Teegebäck 100 g € 2,30

3 Preisschilder sind kleine Informationsschilder, die den Namen des Erzeugnisses und den Preis enthalten. Sie werden im Prinzip wie Plakate geschrieben.

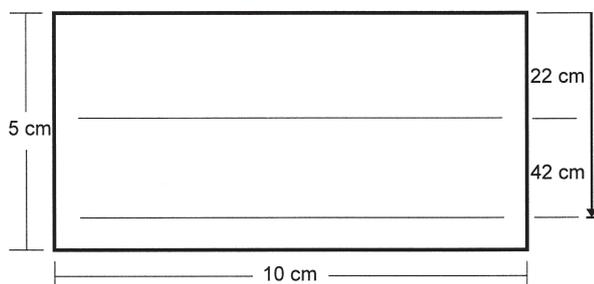
Schriftfarbe: **schwarz** Leicht lesbare Schrift, ohne Schnörkel: **Druckschrift**

Platzierung des Warennamens: **zentriert**

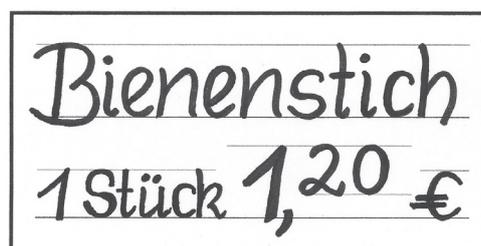
4 Schreiben Sie Preisschilder mit den üblichen Formaten von 10×5 cm und 12×6 cm. Bei doppelter Größe, 10×10 cm und 12×12 cm können die Preisschilder auch als Kärtchen aufgestellt werden. Sie können sich dabei die Einteilungsbeispiele mit Grundlinien und Schrifthöhen zu Hilfe nehmen.

- Die Grundlinien leicht mit Bleistift in das Preisschild einziehen.
- Den Text mit Bleistift leicht skizzieren.
- Den Text mit schwarzem Stift schreiben.
- Die Bleistiftlinien zum Schluss radieren. Sie dürfen nicht mehr sichtbar sein.

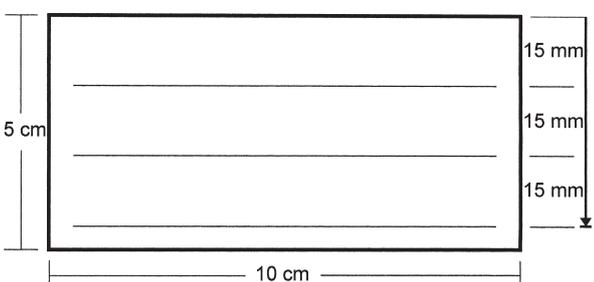
Preisschild mit zwei Zeilen/Grundlinien



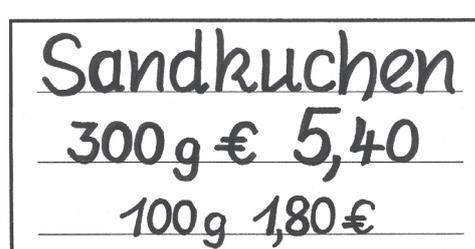
Preisschildbeispiel mit Grundlinien und Schrifthöhen



Preisschild mit Grundpreisangabe erfordern drei Zeilen



Preisschildbeispiel mit Grundpreisangabe



Fachgerechtes Verpacken

Sie sollen für den Laden die speziellen Verpackungsmaterialien für die Erzeugnisse herrichten, damit die Kunden die Waren sauber und unbeschädigt nach Hause bringen können.

- 1** Alle Waren werden den Kunden verpackt überreicht. Beschreiben Sie die Vorteile der Verpackung für die Waren.



Transport der Waren erfolgt • **hygienisch**

• **unbeschädigt**

In Folie/Folientüten verpackte Waren **halten länger frisch**

Bedrucktes Verpackungsmaterial ist **werbewirksam**

- 2** Geben Sie Verpackungsmaterialien an, die meistens für folgende Backwaren verwendet werden.

Brötchen und andere Kleingebäcke:

Papiertüten

Stangenweißbrote und Baguettes:

Baguettetüten

Brote:

Rollenpapier, Papiertüten

Stückgebäcke aus Hefeteig, Plunder- und Blätterteig, Mürbeteig:

Papiertüten, Rollenpapier

Berliner und andere Siedengebäcke:

fettabweisende Tüten



- 3** Nennen Sie das Verpackungsmaterial für Torten, Desserts und Schnitten.

Unterlage:

Pappteller

zwischen den Stücken:

beschichtetes Trennpapier

Verpackungsmaterial außen:

Rollenpapier



- 4** Kreuzen Sie die richtigen Antworten an.

- Backwaren in Papiertüten verpackt halten durch die Verpackung länger frisch.
- Papiertüten und Rollenpapier sind luftdurchlässig und verlängern deshalb nicht die Frischhaltung der Waren. Sie dienen nur der Verpackung.
- Fettabweisende Tüten und Trennpapiere schützen das Fett in den Erzeugnissen.
- Fettabweisende Tüten und Trennpapiere sind beschichtet und weichen deshalb nicht durch.
- Pappteller werden als Unterlage für weiche, druckempfindliche Erzeugnisse verwendet.
- Pappteller werden grundsätzlich für alle Feinen Backwaren verwendet, damit sie stabil verpackt werden können.

- 5** Beschreiben Sie das Einschweißen von Bäckerei-/Konditoreierzeugnissen in Schrumpffolien und was dabei passiert.

- **Die Folie über der Ware an den vier Seiten versiegeln.**
- **Durch Hitze zieht sich die Schrumpffolie zusammen und legt sich direkt an die Ware an.**
- **Die Ware ist luftdicht verpackt.**



Name:

Klasse:

Datum:

Rechnungserstellung

Ihre Bäckerei/Konditorei hat eine große Firma zur Jubiläumsfeier beliefert. Sie sollen anhand des Angebots eine korrekte Rechnung ausstellen, die alle wichtigen Bestandteile enthält.

- 1 Nennen Sie die rechtlich vorgeschriebenen und kaufmännisch notwendigen Bestandteile einer Rechnung anhand des Rechnungsbeispiels, bei dem die Ladenverkaufspreise Grundlage sind.

Backhaus

Bäckerei – Konditorei – Café
Brezelstraße 135, 28451 Salzstadt
Telefon: 0754/39946
E-Mail: info@backhaus.de

Firma Vital GmbH
Rosenplatz 20
28451 Salzstadt
R.....nr.: 64469datum: 31.05. ...
Rechnungs.....: 02.06. ...
K.....nr.: 5044

Artikel	Stückzahl	Einzelpreis	Gesamtpreis
Kanapees	120	1,15 €	138,00 €
Obsttörtchen	30	1,30 €	39,00 €
Joghurtdesserts	30	1,40 €	42,00 €
Pralinenschalen	20	8,20 €	164,00 €
Käsestangen	120	0,50 €	60,00 €
Festtagstorte	1	160,00 €	160,00 €
			603,00 €
			- 15 %
			90,45 €
			512,55 €
			+ 7 %
			35,88 €
			548,43 €

Zahlbar innerhalb 10 Tagen mit 2 % Skonto,
innerhalb 30 Tagen ohne Abzug

Sparkasse Salzstadt
BIC: SPASDE74XXX
IBAN: DE21741500002233445566

St.....nr.: 114680307

Rechnungsaussteller

Empfänger

Rechnungsnummer

Lieferdatum

Rechnungsdatum

Kundennummer

Betrag (Summe)

Rabatt

Netto-Rechnungsbetrag

Mehrwertsteuersatz und

-betrag (Umsatzsteuer)

Rechnungsbetrag

Zahlungsbedingungen

Bankverbindung

Steuernummer

- 2 Ermitteln Sie den Zahlungsbetrag nach Abzug des Skontos. **537,46 €**

- 3 Zur Ausstellung einer Quittung können Sie Quittungsvordrucke verwenden, aber auch selbst ein Schriftstück erstellen. Geben Sie mithilfe der Quittung die Bestandteile an, die eine Quittung enthalten muss.

- Wort „Quittung“
- Name des Zahlenden
- Betrag, der bezahlt wurde
- Betrag in Ziffern und Worten
- enthaltene Mehrwertsteuer
- Ausstellungsort
- Ausstellungsdatum
- Unterschrift des Empfängers

Quittung

Hiermit bestätige ich,

von Herrn Johann Mayer

für Backwaren 45,80 €

(in Worten: fünfundvierzig Euro)

inkl. 7% MwSt. erhalten zu haben.

Hamburg, 13.01. ...

Sabine Süß



Name:

Klasse:

Datum:

Schwerer Hefeteig I

Gebäcke aus schwerem Hefeteig gehören insbesondere zu Weihnachten und Ostern zum Standardsortiment. Sie bieten aber auch andere Gebäcke aus schwerem Hefeteig an, die als ideale Gebäckreserven dienen. Sie erklären einem Kunden, warum sie so lange frisch bleiben.

- 1 Erklären Sie die Begriffe „leichter Hefeteig“ und „schwerer Hefeteig“ und geben Sie die Fettmenge auf 1 kg Weizenmehl an.

Leichter Hefeteig **enthält wenig Fett im Teig.** Fettmenge: **100 bis 150 g**
 Schwerer Hefeteig **enthält viel Fett im Teig.** Fettmenge: **250 bis 500 g**

Warum werden diese Teige als leichter und schwerer Hefeteig bezeichnet?

Gebäcke aus leichtem, fettarmem Hefeteig sind leichter verdaulich als die fettreichen Gebäcke aus schwerem Hefeteig.

- 2 Nennen Sie die abgebildeten Gebäcke aus schwerem Hefeteig.



Stollen



Mohn- und Nusstollen



Osterfladen/Osterbrote



Nussbeugel



Brioches



Gugelhupf/Napfkuchen

- 3 Geben Sie Auskunft, wie lange diese Gebäcke als frisch bezeichnet werden: **Solange sie die weiche Gebäckbeschaffenheit und den vollen Geschmack haben.**

- 4 Je mehr Fett die Gebäcke enthalten, desto länger bleiben sie frisch. Begründen Sie diese Aussage mithilfe der Rezeptbeispiele.

leichter Hefeteig		schwerer Hefeteig	
niedriger Fettgehalt im Teig → hoher	1 000 g Weizenmehl 400 g Milch 60 g Hefe 120 g Zucker	1 000 g Weizenmehl 200 g Milch 60 g Hefe 120 g Zucker	Fett macht Teige weich. hoher Fettanteil im Teig → geringer
Milchanteil = hoher	100 g Butter/Margarine 150 g Eier (3 Stück) 10 g Salz 5 g Zitronenaroma 5 g Vanillearoma	400 g Butter/Margarine 100 g Eier (2 Stück) 10 g Salz 5 g Zitronenaroma 5 g Vanillearoma	Milchanteil = geringer
Wassergehalt			Wassergehalt
Der hohe Wassergehalt verdunstet während der Lagerung der Backwaren. Die Gebäcke werden trocken .		Es kann nur wenig Wasser verdunsten. Durch den hohen Fettgehalt bleiben die Gebäcke länger weich und die Geschmacks- stoffe länger gebunden.	

Name:

Klasse:

Datum:

Lebkuchengebäcke

Für die Weihnachtszeit planen Sie eine Lebkuchenaktion. Dafür entwickeln Sie u. a. einen Flyer, in dem Sie die Herstellung, die Lagerung und die charakteristischen Merkmale der verschiedenen Lebkuchen erläutern.

- 1 Erklären Sie die Beschaffenheit der Braunen Lebkuchen. Ergänzen Sie den Text, indem Sie die Silben richtig zusammensetzen.

ARO – MA – BACK – ER – DAU – FEST – FLÜS – GE – GE – GE – HART – LA – REN – RUCH – RUNG – SCHMACK – SIG – WA – WEICH

- Der hohe Zuckeranteil im Lebkuchenteig wird beim Backen **flüssig**.
- Der Zucker wird nach dem Backen in den abgekühlten Lebkuchen **fest**.
- Die Braunen Lebkuchen werden dadurch sehr **hart**.
- Der Zucker in den Lebkuchen wird zunehmend bei der **Lagerung** **weich**.
- Bei der Lagerung zieht das **Aroma** der Lebkuchengewürze und des Honigs durch die Lebkuchen, sodass diese einen feinwürzigen **Geruch** und **Geschmack** bekommen.
- Durch den hohen Zuckergehalt gehören Braune Lebkuchen zu den **Dauerbackwaren**.

- 2 Benennen Sie die Lebkuchen über den Fotos und beschreiben Sie darunter deren Besonderheiten.

St. Gallerer Biberle	Baseler Leckerli	Dominosteine
		
Besonderheit: Lebkuchenstücke mit Marzipan gefüllt	Besonderheit: Flache Lebkuchen mit Mandeln, Zitronat und Orangeat	Besonderheit: Kleine Würfel aus Lebkuchen, Gelee und Marzipan
Glasur zum Abglänzen: Dextringlasur	Glasur: Fadenzuckerglasur	Überzug der Würfel: Kuvertüre oder Fettglasur

- 3 Auf Preisschildern bei Braunen Lebkuchen steht „Nürnberger Lebkuchen“ und „Aachener Printen“. Geben Sie Auskunft über diese Bezeichnungen.

Es sind Herkunftsbezeichnungen. Die Lebkuchen müssen aus Nürnberg bzw.

Aachen stammen.

- 4 „Baseler Leckerli“ und „St. Gallerer Biberle“ sind Gattungsbezeichnungen für Lebkuchen. Erläutern Sie den Begriff „Gattungsbezeichnung“.

Er gibt die Gebäckart und die typische Besonderheit an.

Erklären Sie örtliche Gebäckbezeichnungen mit den zusätzlichen Angaben „echt“ oder „original“, z. B. „echt Hamburger Brauner Kuchen“ oder „original Pulsnitzer Lebkuchen“.

Gebäckbezeichnungen mit dem Zusatz „echt“ oder „original“ werden zu

Herkunftsbezeichnungen.