|  |
| --- |
|  |
|  |  | Lösungen zumArbeitsblatt |
|  |
|  |  |
|  |  |  |  |
| Das will ich werden: Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ |
| Berufsbilder aus der Schweiz (26)14:45 Minuten |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **1. Wie viele Brotsorten stellt die Bäckerei Hausammann her?**15**2. Was gefällt Janine an ihrem Beruf?**Dass sie zuerst nur den Teig oder nur die Zutaten hat, und dann die Entwicklung bis zum Endprodukt, das fertige Brot, sieht.**3. Welche Fehler können beim Teigmischen passieren?**Zutaten vergessen, zu viel oder zu wenig Salz beigeben, etwas stösst an die Waagschale, und das Gewicht wird verfälscht.**4. Welche Aspekte bewerten die Lehrlinge bei der Brotprüfung?**Wie riecht das Brot? Wie schmeckt es auf der Zunge? Klebt der Teig? Und ausserdem: Beschaffenheit, Form, Farbe, Kruste**5. Welche Voraussetzungen sollten angehende Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ laut Fachlehrer Walter Messmer mitbringen?**Sie sollten zuverlässig und pünktlich sein. Betreffend Schule: Das Rechnen darf nicht unterschätzt werden.**6. Was ist beim Dekorieren von Torten wichtig?**Das Motiv sollte in der Mitte der Torte sein, die Proportionen harmonisch, und es darf keine Kleckereien geben.**7. Wo arbeitet Janine überall?**Backstube, Traiteur-Abteilung,Konditorei I und II, im Lager**8. Warum müssen alle, die sich für Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZbewerben, einen Test beim Arzt machen?**Bäckereien brauchen viel Mehl – 150 Kilo pro Tag sind es bei der Bäckerei Hausammann. Mehlstauballergie ist eine bekannte Berufskrankheit. Deshalb muss, wer Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ werden will, einen Allergietest beim Arzt machen.**9. Was will Janine nach der Lehre machen?** Zuerst im Verkauf im Bereich Bäckerei arbeiten, eine eigene Wohnung beziehen und selbstständiger werden**10. Wie würde dir dieser Beruf gefallen?**Individuelle Antwort**11. Wie viel verdient Janine im dritten Lehrjahr?**900 Franken |
|  |  |  |